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 (по профилю специальности)

Уровень образовательной программы	среднее профессиональное образование
Специальность	19.02.10 Технология продукции общественного питания
Квалификация	Техник-технолог
Форма обучения	Заочная
Курс	4, 5
Семестр	8, 10
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет

КУРСК 2017

Вид практики Производственная практика (по профилю специальности)

Форма проведения практики концентрированно

1. ЦЕЛИ ПРАКТИКИ

Целями практики Производственная практика (по профилю специальности) являются продолжение формирования общих, профессиональных компетенций на основе углубления и закрепления теоретических знаний, умений и практического опыта, полученных при изучении общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов, подготовка к сдаче квалификационных экзаменов по окончании освоения профессиональных модулей.

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Наименование практики	Цикл (раздел)	Курс
Производственная практика (по профилю специальности)	ПП.П.ПМ.. Профессиональная подготовка.Профессиональный учебный цикл.Профессиональные модули.Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.Организация работы структурного подразделения.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.	4, 5

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями образовательной программы

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется практика
1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
2. Управление структурным подразделением организации
3. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
4. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
5. Выполнение работ по профессии "Повар"

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес Уметь: У1 - использовать основные положения и методы дисциплины в профессиональной деятельности; Иметь практический опыт Н1 - культурой мышления, способностью к восприятию, анализу, обобщению информации, постановке цели и выбору путей ее достижения
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество Уметь: У1 - планировать собственную деятельность предприятий общественного питания; Иметь практический опыт Н1 - основными способами выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность Уметь: У1 - вести документацию установленного образца, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения; Иметь практический опыт Н1 - решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в области общественного питания
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития Уметь: У1 - оценивать степень опасности и угроз в отношении информации в области питания и производства продукции Иметь практический опыт Н1 - соблюдения требований информационной безопасности продуктов питания
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности Уметь:

У1 - собирать и обобщать, реферировать и представлять информацию в области питания и производства продукции Иметь практический опыт Н1 - сбора и обработки необходимой информации, анализа и интерпретации информации, содержащейся в различных отечественных и зарубежных источниках о питании.
ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями Уметь: У1 - систематизировать информацию в соответствии с поставленными задачами. Иметь практический опыт Н1 - технологией эффективного общения (моделирование общения, организация общения, управление общением. рефлексия общения); оптимальность работы в команде, коллективе
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации Уметь: У1 - организовывать самостоятельную работу при прохождении практики и написании дневника по практике; Иметь практический опыт Н1 - работы с информацией
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Уметь: У1 - выполнять расчеты для определения количества 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 для определения количества сырья из рыбы. Иметь практический опыт Н1 - приготовления полуфабрикатов из рыбы, правилами выбора технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды.
ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов Уметь: У1 - органолептический оценивать качество продуктов для приготовления соусов; принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; проводить расчеты по формулам; Иметь практический опыт Н1 - организацией технологического процесса приготовления соусов.
ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы Уметь:

У1 - органолептический 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

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 - 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 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий

Уметь:

У1 - органолептически оценивать качество продуктов, в том числе 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 5.2 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 - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации

Иметь практический опыт

Н1 - основными показателями деятельности

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

Уметь:

У1 - использовать основные положения и методы дисциплины в профессиональной деятельности;

Иметь практический опыт

Н1 - культурой мышления, способностью к восприятию, анализу, обобщению информации, постановке цели и выбору путей ее достижений

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

Уметь:

У1 - планировать деятельность;

Иметь практический опыт

Н1 - основными способами выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

Уметь:

У1 - вести документацию установленного образца, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения; Иметь практический опыт Н1 - решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в области общественного питания
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития Уметь: У1 - оценивать степень опасности и угроз в отношении информации в области питания и производства продукции Иметь практический опыт Н1 - соблюдения требований к информационной безопасности продуктов питания
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий Уметь: У1 - аргументировать собственную позицию и отношение к конкретным ситуациям в профессиональной деятельности; Иметь практический опыт Н1 - публичной и научной речи способы и методы самоорганизации и самообразования;
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации Уметь: У1 - организовывать самостоятельную работу при прохождении практики и написании дневника по практике; Иметь практический опыт Н1 - работы с информацией
ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы Уметь: У1 - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; Иметь практический опыт Н1 - расчетом массы сырья и полуфабрикатов, сервировкой и оформлением легких и сложных холодных блюд
ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов Уметь: У1 - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; Иметь практический опыт Н1 - расчетом массы сырья и полуфабрикатов, сервировкой и оформлением легких и сложных холодных блюд
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес Уметь:

У1 - использовать основные методы дисциплины в профессиональной деятельности; Иметь практический опыт Н1 - культурой мышления, способностью к восприятию, анализу, обобщению информации, постановке цели и выбору путей ее достижения
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность Уметь: У1 - вести документацию установленного образца, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения; Иметь практический опыт Н1 - навыками решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в области общественного питания
ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями Уметь: У1 - систематизировать информацию в соответствии с поставленными задачами. Иметь практический опыт Н1 - технологией эффективного общения (моделирование общения, организация общения, управление общением. рефлексия общения); оптимальность работы в команде, коллективе
ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов Уметь: 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; Иметь практический опыт Н1 - организацией технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов Уметь: У1 - органолептический оценивать качество продуктов для приготовления соусов; принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; проводить расчеты по формулам; Иметь практический опыт Н1 - организацией технологического процесса приготовления соусов.
ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра Уметь: 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; Иметь практический опыт Н1 - организацией технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы Уметь:

У1 - органолептический 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

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

Уметь:

У1 - использовать основные положения и методы дисциплины в профессиональной деятельности;

Иметь практический опыт

Н1 - культурой мышления, способностью к восприятию, анализу, обобщению информации, постановке цели и выбору путей ее достижения

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

Уметь:

У1 - планировать деятельность;

Иметь практический опыт

Н1 - основными способами выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

Уметь:

У1 - вести документацию установленного образца, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

Иметь практический опыт

Н1 - решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в области общественного питания

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

Уметь:

У1 - оценивать степень опасности и угроз в отношении информации в области питания и производства продукции

Иметь практический опыт

Н1 - соблюдения требований информационной безопасности продуктов питания

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

Уметь:

У1 - собирать и обобщать, реферировать и представлять информацию в области питания и производства продукции

Иметь практический опыт

Н1 - сбора и обработки необходимой информации, анализа и интерпретации информации, содержащейся в различных отечественных и зарубежных источниках о питании.

ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями Уметь: У1 - систематизировать информацию в соответствии с поставленными задачами. Иметь практический опыт Н1 - технологией эффективного общения (моделирование общения, организация общения, управление общением. рефлексия общения); оптимальность работы в команде, коллективе
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий Уметь: У1 - аргументировать собственную позицию и отношение к конкретным ситуациям в профессиональной деятельности; Иметь практический опыт Н1 - публичной и научной речи способы и методы самоорганизации и самообразования;
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации Уметь: У1 - организовывать самостоятельную работу при прохождении практики и написании дневника по практике; Иметь практический опыт Н1 - работы с информацией
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности Уметь: У1 - применять инновации в области организации процесса обслуживания потребителей; Иметь практический опыт Н1 - отслеживания инноваций в профессиональной деятельности
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 - 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 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий

Уметь:

У1 - органолептически оценивать качество продуктов, в том числе 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.

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

Уметь:

У1 - использовать основные положения и методы дисциплины в профессиональной деятельности;

Иметь практический опыт

Н1 - культурой мышления, способностью к восприятию, анализу, обобщению информации, постановке цели и выбору путей ее достижения

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество Уметь: У1 - планировать деятельность; Иметь практический опыт Н1 - основными способами выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность Уметь: У1 - вести документацию установленного образца, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения; Иметь практический опыт Н1 - решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в области общественного питания
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития Уметь: У1 - оценивать степень опасности и угроз в отношении информации в области питания и производства продукции Иметь практический опыт Н1 - соблюдения требований информационной безопасности продуктов питания
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности Уметь: У1 - собирать и обобщать, реферировать и представлять информацию в области питания и производства продукции Иметь практический опыт Н1 - сбора и обработки необходимой информации, анализа и интерпретации информации, содержащейся в различных отечественных и зарубежных источниках о питании.
ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями Уметь: У1 - систематизировать информацию в соответствии с поставленными задачами. Иметь практический опыт Н1 - технологией эффективного общения (моделирование общения, организация общения, управление общением. рефлексия общения); оптимальность работы в команде, коллективе
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий Уметь: У1 - аргументировать собственную позицию и отношение к конкретным ситуациям в профессиональной деятельности; Иметь практический опыт Н1 - публичной и научной речи способы и методы самоорганизации и самообразования;

ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации Уметь: У1 - организовывать самостоятельную работу при прохождении практики и написании дневника по практике; Иметь практический опыт Н1 - работы с информацией
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности Уметь: У1 - применять инновации в области организации процесса обслуживания потребителей; Иметь практический опыт Н1 - отслеживания инноваций в профессиональной деятельности
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.
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес Уметь: У1 - эффективно использовать понятийный аппарат, учитывать особенности менеджмента в сфере общественного питания; Иметь практический опыт Н1 - владеть специальной экономической терминологией.
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество Уметь: У1 - оценивать и организовывать собственную деятельность с учетом принципов научной организации труда; Иметь практический опыт Н1 - владеть способностью эффективно реализовывать функции управления структурным подразделением организации.
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность Уметь:

У1 - анализировать, интерпретировать и использовать имеющуюся информацию для выбора обоснованного решения; Иметь практический опыт Н1 - принятия обоснованных и эффективных управленческих решений.
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития Уметь: У1 - оценивать характеристики внешней и внутренней среды организации, осуществлять поиск необходимой информации, организовывать эффективный коммуникационный процесс; Иметь практический опыт Н1 - владеть методикой оценки внешней и внутренней среды организации, навыками эффективных коммуникаций.
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности Уметь: У1 - пользоваться источниками информации, собирать, анализировать и интерпретировать полученную информацию; создавать условия для эффективной коммуникации, разрешать конфликтные ситуации в коллективе; Иметь практический опыт Н1 - владеть методикой получения, анализа и оценки информации, необходимой для решения профессиональных задач; навыками эффективной коммуникации.
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий Уметь: У1 - организовывать рабочие места в производственных помещениях; разрабатывать должностные инструкции, оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; Иметь практический опыт Н1 - владеть технологиями работы с персоналом, обосновывать применение оптимального стиля руководства, методов управления.
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации Уметь: У1 - использовать передовые достижения в области теории управления и профессиональной деятельности; Иметь практический опыт Н1 - поиска необходимой информации для повышения квалификации и самообразования в профессиональной деятельности.
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности Уметь: У1 - использовать передовые достижения и технологии в профессиональной деятельности; Иметь практический опыт Н1 - способностью поиска необходимой информации об инновациях в профессиональной деятельности.
ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства Уметь:

У1 - рассчитывать выход продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

Иметь практический опыт

Н1 - владения методикой планирования основных технико-экономических показателей деятельности организации.

ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями

Уметь:

У1 - разрабатывать систему мероприятий по планированию работы исполнителей;

Иметь практический опыт

Н1 - составления рабочих планов, графиков для работников структурного подразделения.

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива

Уметь:

У1 - проектировать организационный процесс;

Иметь практический опыт

Н1 - рациональной организации работы трудового коллектива с учетом создания в нем оптимального социально-психологического климата.

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями

Уметь:

У1 - разрабатывать процесс управленческого контроля, определять основные точки контроля, организовывать контроль за работой исполнителей;

Иметь практический опыт

Н1 - владения методикой осуществления контроля за работой исполнителей с учетом характеристик эффективного контроля.

ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

Уметь:

У1 - осуществлять оперативный учет в области контроля материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации, заполнять первичную документацию;

Иметь практический опыт

Н1 - ведения необходимой документации по учету материальных ценностей, финансовых ресурсов, персонала организации.

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

Уметь:

У1 - использовать основные положения и методы дисциплины в профессиональной деятельности

У2 - использовать основные положения и методы дисциплины в профессиональной деятельности;

Иметь практический опыт

Н1 - культурой мышления, способностью к восприятию, анализу, обобщению информации, постановке цели и выбору путей ее достижений

Н2 - культурой мышления, способностью к восприятию, анализу, обобщению информации, постановке цели и выбору путей ее достижения

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

Уметь:

У1 - выполнять расчеты количества сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса Иметь практический опыт Н1 - навыками 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 количества сырья из рыбы Иметь практический опыт Н1 - навыками 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 - навыками приготовления полуфабрикатов из мяса птицы, правилами выбора технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды

4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость практики составляет 0 зачетных единиц, 792 часов, 22 недель

Наименование этапа (раздела, темы)	Всего часов	Семестры	
		8	10
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			
1.1 Подготовительный этап	6	6	
1.2 Практический этап	132	132	
1.3 Оформление результатов по практике	6	6	
Дифференцированный зачет (ДЗ)	+	+	
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции			
2.1 Подготовительный этап	6		6
2.2 Практический этап	132		132
2.3 Оформление результатов по практике	6		6
Дифференцированный зачет (ДЗ)	+		+
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции			
3.1 Подготовительный этап	6		6
3.2 Практический этап	168		168

3.3 Оформление результатов по практике	6		6
Дифференцированный зачет (ДЗ)	+		+
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
4.1 Подготовительный этап	6		6
4.2 Практический этап	24		24
4.3 Оформление результатов по практике	6		6
Дифференцированный зачет (ДЗ)	+		+
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов			
5.1 Подготовительный этап	6		6
5.2 Практический этап	60		60
5.3 Оформление результатов по практике	6		6
Дифференцированный зачет (ДЗ)	+		+
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения			
6.1 Подготовительный этап	6		6
6.2 Практический этап	60		60
6.3 Оформление результатов по практике	6		6
Дифференцированный зачет (ДЗ)	+		+
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих			
7.1 Подготовительный этап	6	6	
7.2 Практический этап	132	132	
7.3 Оформление результатов по практике	6	6	
Дифференцированный зачет (ДЗ)	+	+	
Общая трудоемкость час.	792	288	504
Общая трудоемкость зач. ед.	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
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
1.	1.1 Подготовительный этап	Познакомиться с программой практики. Получить

1	2	3
		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	1. Ознакомление с работой предприятия общественного питания Экскурсия на предприятии общественного питания с целью ознакомления с организацией работы цехов и структурных подразделений. Раздел 1. Технологический цикл производства продукции общественного питания Тема 1.1 Механическая кулинарная обработка овощей, плодов, грибов 2. Ознакомление с организацией работы овощного цеха 1. Характеристика помещения овощного цеха. 2. Характеристика оборудования овощного цеха. 3. Характеристика инвентаря овощного цеха. 3. Технологический процесс механической кулинарной обработки овощей 1. Отработка технологического процесса обработки овощей, грибов. 2. Анализ составляющих технологического процесса обработки овощей, грибов. 3. Отработка механической обработки овощей 4. Простые формы нарезки картофеля 1. Отработка навыков нарезки картофеля простых форм. 5. Простые формы нарезки картофеля: 1. Составление таблиц по кулинарному использованию простых форм нарезки картофеля для различных способов кулинарной тепловой обработки. 6. Сложные формы нарезки картофеля 1. Составление таблиц по кулинарному использованию сложных форм нарезки картофеля для различных способов кулинарной тепловой обработки. 2. Отработка навыков нарезки картофеля сложных форм. 7. Обработка корнеплодов 1. Отработка технологического процесса механической кулинарной обработки корнеплодов. 8. Обработка корнеплодов 1. Форма нарезки моркови -отработка приемов. 2. Форма нарезки свеклы -отработка приемов. 9. Обработка корнеплодов для приготовления блюд

1	2	3
		1. Составление таблиц по использованию различных форм нарезки свеклы для приготовления блюд, отличающихся по тепловой обработки. 10. Обработка капустных овощей и луковых 1. Отработка технологического процесса механической кулинарной обработки капусты. 2. Отработка технологического процесса обработки луковых овощей. 11. Использование капустных и луковых овощей для приготовления блюд 1. Использование капусты при различных способах тепловой обработки – составление таблиц. 2. Использование луковых овощей при различных способах тепловой обработки – составление таблиц. 12. Кулинарная обработка плодовых овощей и их кулинарное использование 1. Отработка технологического процесса кулинарной обработки помидоров, баклажанов, перца стручкового (сладкого и острого), кабачков т огурцов. 2. Кулинарное использование плодовых овощей. 13. Обработка салатных, шпинатных овощей. Обработка консервированных овощей 1. Отработка технологического процесса кулинарной обработки. 2. Кулинарное использование салатных овощей. 3. Обработка консервированных овощей и их кулинарное использование. 14. Обработка грибов 1. Отработка технологического процесса кулинарной обработки грибов свежих, грибов сушеных. 2. Кулинарное использование грибов по способам тепловой обработки Тема 1.2 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов и их кулинарное использование 15. Ознакомление с организацией работы рыбного цеха 1. Характеристика рыбного цеха. 2. Характеристика оборудования рыбного цеха. 3. Характеристика инструментов и инвентаря рыбного цеха. 16. Технологический процесс кулинарной обработки рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов 1. Отработка технологического процесса кулинарной обработки рыбы с костным скелетом. 2. Составление таблиц по приготовлению полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом и их кулинарное использование.

1	2	3
		17. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания 1. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания. 18. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом и во фритюре 1. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы: - жарки основным способом; - жарки во фритюре. 19. Приготовление полуфабрикатов из фаршированной рыбы 1. Отработка приемов приготовления фаршированной рыбы: целиком, батонами. Порционными кусками. 20. Технологический процесс приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее 1. Ознакомление с технологическим процессом приготовления рыбной котлетной массы. 2. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из котлетной массы. 21. Технологический процесс приготовления кнельной рыбной массы и полуфабрикатов из нее 1. Ознакомление с технологическим процессом приготовления рыбной кнельной массы. 2. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбной кнельной массы. Тема 1.3 Обработка мяса, птицы, кролика. Приготовление полуфабрикатов и их кулинарное использование 22. Ознакомление с организацией работы мясного цеха 1. Характеристика мясного цеха. 2. Ознакомление с правилами гигиены работников цеха, с санитарными нормами и правилами при обработке и хранении мясного сырья и полуфабрикатов. 23. Приготовление полуфабрикатов из говядины 1. Ознакомление с мясными полуфабрикатами, отличающимися по способу приготовления (натуральные, панированные, рубленные). 2. Отработка приемов, применяемых при приготовлении полуфабрикатов (нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование). 24. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины 1. Ознакомление с процессом приготовления порционных полуфабрикатов. 2. Составление таблицы кулинарного использования полуфабрикатов. 25. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов

1	2	3
		1. Ознакомление с процессом приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины. 26. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов 1. Ознакомление с процессом приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. 2. Составление таблицы кулинарного использования полуфабрикатов. 27. Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши 1. Ознакомление с технологическим процессом разделки и обвалки бараньей туши. 28. Кулинарная разделка и обвалка свиной туши 1. Ознакомление с технологическим процессом разделки и обвалки свиной туши. 29. Приготовление крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из свинины. Их кулинарное использование 1. Ознакомление с процессом приготовления крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из говядины. Их кулинарное использование. 30. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из свинины. Их кулинарное использование. 1. Ознакомление с процессом приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. Их кулинарное использование. 31. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из баранины. Их кулинарное использование 1. Ознакомление с процессом приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из баранины. Их кулинарное использование. 32. Приготовление рубленной массы и полуфабрикатов из свинины 1. Ознакомление с процессом приготовления рубленной массы и полуфабрикатов из нее. 33. Приготовление рубленной массы и полуфабрикатов из баранины 1. Ознакомление с процессом приготовления рубленной массы и полуфабрикатов из нее. 34. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее 1. Ознакомление с процессом приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее. 35. Работа с нормативной документацией Основные вопросы: 1. Работа со Сборником рецептур по изучению таблиц норм отходов, содержание костей при холодной обработке свинины. 36. Пищевые отходы при кулинарной обработки мяса

1	2	3
		1. Ознакомление с процессом приготовления отходов, образующихся при кулинарной обработке мяса, подготовка отходов к использованию. 2. Пути сокращения отходов при обработке. 37. Кулинарная обработка кроликов, мяса диких животных 1. Ознакомление с процессом кулинарной обработки кроликов. Кулинарное использование полуфабрикатов. 2. Ознакомление с процессом кулинарной обработки мяса диких животных. Кулинарное использование полуфабрикатов 38. Кулинарная обработка субпродуктов 1. Ознакомление с технологическим процессом кулинарной обработки субпродуктов. 39. Работа с нормативной документацией 1. Ознакомление с СП 2.3.6. 1079-01 по вопросам требования к качеству и срокам хранения полуфабрикатов из мяса. 40. Обработка сельскохозяйственной птицы 1. Ознакомление с операциями обработки сельскохозяйственной птицы. 2. Составление схемы технологического процесса обработки сельскохозяйственной птицы. 41. Обработка дичи 1. Ознакомление с операциями обработки дичи. 42. Заправка птицы и дичи 1. Отработка приемов заправки птицы и дичи: -«в кармашек»; -в одну нитку; -заправка без иглы. 43. Полуфабрикаты из птицы и дичи 1. Обработка приемов приготовления полуфабрикатов из филе птицы. 44. Полуфабрикаты из птицы. Их кулинарное использование 1. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из филе птицы. Тема 1.4 Отпуск готовой кулинарной продукции 45. Отпуск готовой кулинарной продукции 1. Ознакомление с оборудованием, инструментами, инвентарем, посудой для отпуска готовых блюд. 2. Подготовка раздачи к отпуску готовой продукции, организация рабочих мест. 3. Овладение навыками порционирования и отпуска блюд. 4. Ознакомление с работой посудомоечного отделения, правилами техники безопасности, взаимосвязь с раздачей. 5. Изучение санитарных правил реализации готовой кулинарной продукции, работы посудомоечного отделения.
3.	1.3 Оформление результатов по практике	Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике.
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		
4.	2.1 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

1	2	3
		правилами внутреннего трудового распорядка в организации.
5.	2.2 Практический этап	Вводное занятие. Инструктаж. Ознакомление с предприятием. 1. Технологический цикл производства кулинарной продукции 1.1. Ознакомление с приготовлением холодных блюд и закусок. 1.1.1. Ознакомление с организацией работы холодного цеха. Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции, оборудованием, посудой, инвентарем. 1.1.2. Совершенствование навыков организации рабочего места. Подбор необходимой посуды, инвентаря. Закрепление умений приготовления салатов, овощных заготовок для всех видов блюд. 1.1.3. Совершенствование практических навыков приготовления гарниров из овощей. 1.1.4. Освоение навыками приготовления желе (мясное, рыбное). 1.1.5. Освоение навыков приготовления бутербродов, салатов и винегретов 1.1.6. Выполнение расчетов по определению необходимого количества сырья для приготовления бутербродов. Оценка качества холодных закусок. Составление технологических карт на выпускаемую продукцию. 1.2. Приготовление холодных блюд и закусок. 1.2.1. Приготовление блюд из овощей, желе. 1.2.1.1. Ознакомление с организацией работы и оснащением холодного цеха. Инструктаж по технике безопасности на рабочих местах. Совершенствование приемов приготовления гарниров из овощей, желе. 1.2.1.2. Совершенствование приемов приготовления гарниров из овощей. Оценка качества изделий. Оформление технологических карт. 1.2.1.3. Приготовление салатов и винегретов. 1.2.1.4. Приготовление закусок из овощей и грибов. Раздел II Приготовление и отпуск кулинарной продукции. 2.1. Приготовление блюд и закусок из рыбы. 2.1.1. Совершенствование навыков приготовления и отпуска блюд из отварной рыбы. 2.1.2. Отработка навыков приготовления и оформления гастрономических рыбных продуктов. 2.1.3. Приготовление сельди натуральной с картофелем и маслом. 2.1.4. Приготовление сельди с гарниром, рыбы под майонезом. 2.1.5. Приготовление рыбы отварной с гарниром и хреном. Приготовление рыбы заливной, судака заливного (целого). 2.2. Приготовление закусок из нерыбного водного сырья. 2.2.1. Приготовление салата из крабов, креветок и раковых шеек. Отработка навыков порционирования и оформления закусок. 2.2.2. Приготовление креветок заливных Оформление и отпуск готовых закусок. 2.2.3. Приготовление морской капусты, салата и морской капусты. Правила оформления, подачи. 2.3. Приготовление блюд и закусок из мяса и птицы. 2.3.1. Совершенствование навыков приготовления и отпуск блюд и закусок. Оценка качества готовых изделий. 2.3.2. Приготовление телятины и языка заливного. 2.3.3. Приготовление поросенка заливного. 2.3.4. Приготовление куры и дичи под майонезом

1	2	3
		2.3.5. Приготовление курицы фаршированной (галантин). 2.3.6. Приготовление паштета из дичи. 2.4. Приготовление закусок из яиц. 2.4.1. Приготовление яйца под майонезом с гарниром. 2.4.2. Приготовление яиц, фаршированных сельдью 2.5. Приготовление горячих закусок. 2.5.1. Ознакомление с ассортиментом птицы; горячих закусок, реализуемых в предприятии. Приобретение навыков приготовления горячих бутербродов. 2.5.2 Приготовление горячих закусок из мяса, птицы, рыбы. 2.5.3. Приготовление горячих закусок из грибов, овощей. 2.5.4. Ознакомление с особенностями оформления и подачи горячих закусок. Определение дефектов. Оформление технологических карт.
6.	2.3 Оформление результатов по практике	Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике.
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		
7.	3.1 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.
8.	3.2 Практический этап	Вводное занятие. Инструктаж. Ознакомление с предприятием. Раздел 1. Технологический цикл производства кулинарной продукции. Тема 1.1. Приготовление супов. 1.1.1. Ознакомление с организацией работы супового отделения горячего цеха. Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции, оборудованием, посудой, инвентарем. 1.1.2. Совершенствование навыков организации рабочего места.Подбор необходимой посуды, инвентаря. Закрепление умений приготовления бульонов, овощных заготовок для всех видов супов. 1.1.3. Совершенствование практических навыков приготовления заправочных супов. 1.1.4. Освоение навыками приготовления супов-пюре, прозрачных супов и гарниров к ним. 1.1.5. Освоение навыков приготовления молочных холодных и сладких супов. Приготовление национальных блюд. 1.1.6. Выполнение расчётов по определению необходимого количества сырья для приготовления супов. Оценка качества супов. Составление технологических карт на выпускаемую продукцию. Тема 1.2. Приготовление вторых блюд, горячих закусок 1.2.1. Приготовление блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. 1.2.1.1. Ознакомление с организацией работы и оснащением соусного отделения горячего цеха.Инструктаж по технике безопасности на рабочих местах. Совершенствование приемов приготовления блюд из овощей : вареных, припущенных, жареных, запеченных, фаршированных, блюд из грибов. 1.2.1.2. Совершенствование приемов приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп различной консистенции изделий из каш, блюд из бобовых, подбор соусов. Особенности

1	2	3
		приготовления блюд из макаронных изделий. Оценка качества изделий. Оформление технологических карт. Раздел 2. Приготовление и отпуск кулинарной продукции. Тема 2.1. Приготовление блюд из рыбы. 2.1.1. Совершенствование навыков приготовления и отпуска блюд из отварной и припущенной рыбы, гарниров и соусов к ним 2.1.2. Отработка навыков приготовления блюд из рыбы жаренной основным способом.Подбор гарниров и соусов. 2.1.3.Рыба, жаренная во фритюре, "гриле" на вертеле.Подбор гарниров и соусов. 2.1.4. Блюда из запеченной и тушеной рыбы.Отработка навыков приготовления.Подбор гарниров и соусов. 2.1.5. Оценка качества блюд, обнаружение дефектов, выявление причин их возникновения и овладение методами их устранения.Оформление технологических карт. Тема 2.2. Приготовление блюд из мяса птицы, пернатой дичи и кролика. 2.2.1. Совершенствование навыков варки мяса крупным куском для вторых блюд.Подбор и приготовление гарниров и соусов к блюдам из отварного и припущенного мяса.Отработка навыков порционирования о оформления готовых блюд. 2.2.2. Приготовление блюд из мяса, жаренного крупными кусками, определение кулинарной готовности. Подбор и приготовление гарниров и соусов.Оформление и отпуск готовых блюд. 2.2.3. Приготовление блюд из мяса, жаренного порционными (натуральными и панированными) кусками.Освоение правил подбора и приготовления гарниров и соусов, оформления и отпуска готовых блюд. 2.2.4. Приготовление блюд из мяса, жаренного мелкими кусками. Подбор гарниров и соусов. Оформление и отпуск блюд. 2.2.5. Приготовление блюд из жареных субпродуктов. Подбор гарниров и соусов. Оформление и отпуск блюд. 2.2.6. Отработка навыков приготовления мяса тушенного крупными и порционными кусками. Подбор и приготовление соусов и гарниров, оформление и отпуск блюд. 2.2.7. Отработка навыков приготовления мяса тушенного мелкими кусками; тушеных субпродуктов. Освоение правил подбора и приготовления гарниров и соусов, оформление и отпуск готовых блюд. 2.2.8. Приобретение навыков приготовления, оформления и отпуска блюд из запеченного мяса и субпродуктов. 2.2.9. Совершенствование навыков приготовления блюд из рубленого мяса без добавления хлеба (натуральная рубленая масса). Подбор соусов и гарниров. Правила отпуска. 2.2.10. Приготовление блюд из рубленого мяса с добавлением хлеба (котлетная масса). Подбор соусов и гарниров. Правила отпуска. 2.2.11. Приготовление, порционирование и оформление блюд из сельскохозяйственной птицы (отварной, припущенной, жаренной). 2.2.12. Приготовление, порционирование и оформление блюд из филе птицы; котлет натуральных (припущенных и жаренных). 2.2.13. Приготовление, порционирование и оформление блюд из тушеной птицы; национальных и фирменных блюд из птицы и дичи.

1	2	3
		2.2.14. Приготовление блюд из кролика. 2.2.15. Подбор и приготовление гарниров и соусов к блюдам из птицы, дичи, кролика. 2.2.16. Оценка качества готовой продукции. Обнаружение дефектов, устранение причин их возникновения. Проверка соответствия продукции требованиям нормативных документов. Тема 2.3 Приготовление блюд из яиц и творога. 2.3.1. Совершенствование навыков приготовления и отпуск блюд из вареных, жареных, запеченных яиц. Яиц под соусом, омлетом, драчены. Оценка качества готовых изделий. 2.3.2. Освоение приемов приготовления горячих блюд из творога (вареников, сырников, запеканок, пудингов). Оценка качества. Оформление технологических карт. Тема 2.4. Приготовление горячих закусок. 2.4.1. Ознакомление с ассортиментом птицы; горячих закусок, реализуемых в предприятии. Приобретение навыков приготовления горячих бутербродов. 2.4.2. Приготовление горячих закусок из мяса, птицы, рыбы. 2.4.3. Приготовление горячих закусок из грибов, овощей. 2.4.4. Ознакомление с особенностями оформления и подачи горячих закусок. Определение дефектов. Оформление технологических карт. Тема 2.5 Оформление и отпуск готовой продукции. 2.5.1. Ознакомление с ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия» ГОСТ Р 50763 – 04. 2.5.2. Ознакомление с оборудованием, мерной посудой, инвентарем, используемым на раздаточной для отпуска супов, холодных, вторых и сладких блюд, напитков. 2.5.3. Заполнение витрин, мармитниц, подготовка продуктов для оформления блюд при отпуске (зелени, сметаны, сахара, лимона жира). 2.5.4. Ознакомление с условиями, сроками реализации готовой продукции, правилами оформления при отпуске. 2.5.5. Приобретение навыков порционирования, оформления и отпуска блюд массового спроса и порционных. Обеспечение теплового режима на раздаче и соблюдение сроков реализации готовой продукции. Участие в составлении отчетной документации.
9.	3.3 Оформление результатов по практике	Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике.
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
10.	4.1 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.
11.	4.2 Практический этап	Раздел I. Технологический цикл производства кулинарной продукции 1.1.Приготовление блюд и изделий из муки. 1.1.1.Ознакомление с ассортиментом, мучным цехом, его оснащением. Инструктаж по технике безопасности на рабочих местах. Подбор посуда, инвентаря. Освоение навыками

1	2	3
		приготовления пресного теста для домашней лапши, пельменей, вареников, блинчиков, национальных мучных блюд. Выполнение расчетов по определению соотношения муки и жидкости для приготовления различных изделий. 1.1.2.Совершенствование навыков приготовления блинов и оладий из кислого (дрожжевого) теста, фарша для пельменей и вареников. Выпечка блинов и оладий. Варка домашней лапши, пельменей. Вареников. Отработка навыков приготовления и подачи блинчиков из пресного теста с различными фаршами. Оценка качества продукции. Оформление технологических карт. 1.2. Приготовление мучных кондитерских изделий. 1.2.1.Ознакомление с кондитерским цехом предприятия, его оснащением, инвентарем, оборудованием. Инструктаж по технике безопасности на рабочих местах. Выполнение расчетов по определению необходимого количества муки с учетом ее влажности, другого сырья. 1.2.2. Освоение навыков приготовления теста: песочного, сдобного пресного, пресного слоеного, дрожжевого слоеного и изделий из него. 1.2.3. Освоение навыками приготовления теста: бисквитного, заварного, воздушного и изделий из него. 1.2.4. Отработка основных этапов процесса изготовления изделий из различных видов теста: приемов замеса теста, формование п/ф, выпечка. Оценка готовности готовой продукции. 1.2.5. Ознакомление с ассортиментом используемых отделочных п/ф. Приготовление кремов сливочных, белковых. 1.2.6.Приготовление заварных кремов, кремов с использованием растительных сливок, сахаристых полуфабрикатов. Оценка качества отделочных п/ф. 1.2.7.Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. Оформление технологических карт.
12.	4.3 Оформление результатов по практике	Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике.
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов		
13.	5.1 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.
14.	5.2 Практический этап	1.Раздел Технологический процесс приготовления сложных холодных десертов Тема 1.1 Значение холодных и горячих десертов в питании. Классификация ассортимент Классификация и ассортимент сложных холодных и горячих десертов. Тема 1.2 Характеристика сырья, подготовка его к использованию, в том числе желирующих веществ, пищевых добавок, кислот, красителей, эссенций 1. Характеристика и виды желирующих веществ, пищевых добавок, кислот, красителей, эссенций. 2. Требования к безопасности их использования. Тема 1.3 Общие правила порционирования, оформления и отпуска сладких блюд, в том числе (заказных, фирменных,

1	2	3
		банкетных) 1. Ассортимент сложных заказных, фирменных, банкетных сладких блюд. 2. Правила порционирования, оформления и отпуска, требования к их качеству, санитарные режимы реализации. Тема 1.4 Технология приготовления сладких десертов из фруктов и ягод. 1. Технология приготовления сладких десертов из фруктов и ягод. 2. Правила взаимозаменяемости сырья. Тема 1.5 Технология приготовления сладких соусов и сиропов. 1. Технология и ассортимент сладких соусов и сиропов. 2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации. Тема 1.6 Технология приготовления компотов, киселей. 1. Технология приготовления и ассортимент компотов, киселей. 2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации. Тема 1.7 Технологический процесс приготовления шоколадных салатов, желированных сладких блюд. 1. Ассортимент и технология приготовления шоколадных салатов, желированных сладких блюд (желе, муссов). 2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации. Тема 1.8 Технология приготовления кремов. 1. Ассортимент и технология приготовления кремов. 2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации. Тема 1.9 Технология приготовления самбуков. 1. Ассортимент и технология приготовления самбуков. 2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации. Тема 1.10 Технология приготовления шербетов. 1. Ассортимент и технология приготовления шербетов. 2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации. Тема 1.11 Технология приготовления пая, тирамису. 1. Ассортимент и технология приготовления тирамису. 2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации. Тема 1. 12 Технология приготовления чизкейков. 1. Ассортимент и технология приготовления чизкейков. 2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации. Тема 1.13 Технология приготовления парфе. 1. Ассортимент и технология приготовления парфе. 2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации. Тема 1.14 Технология приготовления замороженных десертов. 1. Ассортимент и технология приготовления замороженных десертов. 2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации. Тема 1.15 Технология приготовления бланманже. 1. Ассортимент и технология приготовления бланманже. 2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации. Раздел 2. Технологические процессы приготовления сложных горячих десертов. Тема 2.1 Ассортимент и классификация горячих сложных десертов. Технология приготовления начинок, глазури для отделки холодных и горячих десертов. 1. Ассортимент и классификация горячих сложных десертов и технология приготовления начинок, глазури для отделки холодных и горячих десертов. 2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации. Тема 2.2 Характеристика готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

1	2	3
		1. Ассортимент и виды промышленных полуфабрикатов для приготовления десертов. 2. Требования к безопасности хранения и использования. Тема 2.3 Технология приготовления суфле (воздушных пирогов) 1. Ассортимент и технология приготовления суфле (воздушных пирогов). 2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации. Тема 2.4 Технология приготовления отделочных видов теста для холодных десертов 1. Ассортимент и технология приготовления отделочных видов теста для холодных десертов. 2. Требования к качеству, использование. Тема 2.5 Технология приготовления пудингов 1. Ассортимент и технология приготовления пудингов. 2. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации. Тема 2.6 Технология приготовления сладких каш 1. Ассортимент и технология приготовления пудингов. 2. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации. Тема 2.7 Технология приготовления сложных горячих десертов из яблок 1. Ассортимент и технология приготовления сложных горячих десертов из яблок. 2. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации. Тема 2.8 Технология приготовления блинчиков с начинкой 1. Ассортимент и технология приготовления блинчиков с начинкой. 2. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации. Тема 2.9 Технология приготовления фондю 1. Ассортимент и технология приготовления фондю. 2.Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации. Тема 2.10 Технология приготовления десерта фламбе 1. Ассортимент и технология приготовления десерта фламбе. 2. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации. Тема 2.11 Технология приготовления десертов национальных кухонь 1. Ассортимент и технология приготовления национальных десертов. 2. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации. Тема 2.12 Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления десертов 1. Ассортимент и технология приготовления охлажденных и замороженных основ для приготовления сложных холодных десертов. 2. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации.
15.	5.3 Оформление результатов по практике	Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике.
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения		
16.	6.1 Подготовительный этап	Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с

1	2	3
		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.
17.	6.2 Практический этап	Тема 1. Планирование работы исполнителей: 1. Принципы и виды планирования работы бригады 2. Оперативное планирование работы бригады 3. Нормативно-технологическая документация оперативного планирования работы бригады 4. Оформление документации на операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией 5. Принципы расчета необходимого количества сырья и выхода готовой продукции 6. Структура издержек производства и пути снижения затрат подразделения Тема 2. Организация работы трудового коллектива: 1. Правила и принципы разработки должностных обязанностей работников общественного питания 2. Производственная инфраструктура предприятий общественного питания 3. Организация работы заготовочных цехов в предприятиях общественного питания 4. Организация работы доготовочных цехов в предприятиях общественного питания 5. Организация работы специализированных цехов в предприятиях общественного питания 6. Организация работы вспомогательных производственных помещений в предприятиях общественного питания 7. Организация работы линий раздачи Тема 3. Оценка качества выполнения работ исполнителями: 1. Оценочные задания и нормативно-технологическая документация по оценке качества выполненных работа 2. Способы и показатели оценки качества выполненных работ членами бригады 3. Дисциплинарные процедуры в организации 4. Оценка результатов. Подходы к оценке труда различных категорий работников 5. Показатели эффективной работы подразделений и организации в целом 6. Методика расчета заработной платы Тема 4. Учётно-отчётная документация: 1. График работы. Табель учёта рабочего времени 2. Порядок оформления табеля учёта рабочего времени 3. Нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира Оказание практической помощи организации. Фиксация в дневнике проделанной работы

1	2	3
18.	6.3 Оформление результатов по практике	Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике.
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		
19.	7.1 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.
20.	7.2 Практический этап	Тема 1. Вводное занятие: ознакомление с производством Тема 2. Охрана труда, инструктаж по технике безопасности и охрана труда: Личная гигиена повара. Решение ситуационных задач. Тема 3. Первичная обработка овощей, грибов и полуфабрикатов из них: Техника безопасности при работе в овощном цехе. Механическая обработка картофеля, корнеплодов. Ручная доочистка овощей, определение процента отходов при обработке овощей. Простая нарезка овощей: картофель – соломка, брусочек, долька, кубики 3-х размеров, кружочки, ломтики. Простая нарезка из моркови, свеклы, определение процента отходов по сезонам. Работа со сборником рецептур. Кулинарная обработка лука, капусты, помидор, перца, кабачков, баклажан. Подготовка овощей к фаршированию. Простая нарезка. Сложная нарезка овощей, нарезка цветов, спиралей. Тема 4. Кулинарная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов: Ознакомление учащихся с рыбным цехом, инвентарём, инструментами, оборудованием. Первичная обработка чешуйчатой рыбы, нарезка полуфабрикатов для варки, жарки, припускания. Разделка рыбы на филе всеми способами. Приготовление полуфабрикатов рыбы в тесте «кляр», рыба «восьмёркой», рыба «фри». Приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из неё: котлеты, биточки, зразы, тефтели, тельное, рулет. Тема 5. Кулинарная обработка мяса, птицы, субпродуктов: Ознакомление с мясным цехом, инвентарём, оборудованием, организацией рабочего места при первичной обработке мяса, правилами хранения полуфабрикатов. Разделка и обвалка говяжьей и свиной полутуши. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины для варки, жарки, тушения: ростбиф, мясо тушеное, шпигованное. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины: азу, плов, гуляш, шашлык, бефстроганов, поджарка. Приготовление порционов полуфабрикатов из говядины: ромштекс, антрекот, приготовление полуфабрикатов из вырезки: бифштекс, филе, лангет. Говядина духовая, зразы отбивные. Приготовление полуфабрикатов из свинины: эскалоп, шницель отбивной, котлета отбивная, натуральная. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё:

1	2	3
		котлеты, биточки, зразы, рулет, тефтели, шницель. Приготовление натуральной рубленной массы, бифштекс, шницель. Обработка субпродуктов. Обработка мозгов, печени, почек, сердца, говяжьих и свиных ног. Обработка птицы, заправка. Приготовление полуфабрикатов: цыплята-табака, рагу, чахохбили, куры жаренные. Приготовление из птицы: котлета по-киевски, шницель по-столичному, филе в сухарях. Тема 6. Приготовление бульонов: Техника безопасности, санитария, организация рабочего места в горячем цехе. Приготовление мясо-костного, мясного, рыбного и грибного бульонов. Подготовка продуктов. Тема 7. Приготовление супов: Приготовление и отпуск: щи из свежей капусты с картофелем и без него, щи из квашенной капусты, щи зелёные, суп овощной, суп крестьянский. Приготовление и отпуск: борщ из свежей капусты с картофелем и без него, борщ московский, флотский, украинский. Приготовление и отпуск: рассольник обыкновенный, рассольник домашний, ленинградский, солянка сборная мясная. Приготовление и отпуск супов картофельных с макаронными изделиями, суп- лапша домашняя с курицей. Приготовление и отпуск: суп полевой, суп гороховый, суп-харчо, суп картофельный с рисом. Приготовление и отпуск супов молочных с крупами и макаронными изделиями, суп сладкий. Приготовление и отпуск: борщ холодный, свекольник, окрошка овощная, окрошка мясная. Тема 8. Приготовление и отпуск соусов: Приготовление соуса красного основного и его производных: с луком, с луком и горчицей, с луком и солеными огурцами. Приготовление соуса белого основного и его производных на рыбном и мясном бульоне: паровой, томатный, белый с рассолом. Приготовление и отпуск соусов молочных 3-х консистенций, соуса сладкого, соусов сметанных. Приготовление соусов на сливочном масле: соус польский, масло зеленое, масло селедочное. Приготовление соусов на растительном масле: заправка салатная, горчичная, маринад овощной с томатом, соус хрен. Тема 9. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий: Организация рабочего места при приготовлении блюд. Приготовление и отпуск жидких и вязких каш на молоке и воде. Приготовление и отпуск жидких и вязких каш: гречневая, рисовая. Приготовление крупеника из сметаны. Приготовление и отпуск запеканки рисовой, котлет манных, биточков рисовых с соусом молочным сладким. Приготовление и отпуск фасоли с сыром, творогом. Луком и томатом, лапшевник, макаронник. Тема 10. Приготовление блюд и отпуск гарниров из овощей: Приготовление и отпуск блюд: картофель отварной, картофельное пюре. Приготовление и отпуск блюд: картофель в молоке, морковь в молочном соусе. Приготовление и отпуск блюд: картофель, жаренный основным способом, во фритюре. Приготовление и отпуск блюд: рагу овощное, капуста тушеная. Приготовление и отпуск блюд: зразы картофельные с луковым соусом. Приготовление и отпуск блюд: котлеты свекольные, морковные. Приготовление и отпуск блюд: котлеты картофельные, капустные. Приготовление и отпуск блюд: запеканка и рулет, картофельные с овощным фаршем. Приготовление и отпуск блюд: голубцы и перец, фаршированные овощным фаршем со сметанным соусом.

1	2	3
		Приготовление и отпуск блюд: кабачки и помидоры, фаршированные овощным фаршем. Тема 11. Приготовление и отпуск рыбных горячих блюд. Организация рабочего места в горячем цехе, техника безопасности при работе. Подготовка продуктов, подбор посуды, инвентаря: Приготовление и отпуск блюд: «Рыба отварная с гарниром, соус польский»; «Рыба, припущенная с гарниром, соус паровой». Выход, требования к качеству, температура подачи, сроки реализации. Приготовление и отпуск блюд: рыба, жаренная основным способом с гарниром; рыба «По-ленинградски». Определение готовности, подбор гарнира и соуса, оформление, отпуск. Выход, температура подачи, требования к качеству, сроки реализации. Приготовление и отпуск блюд: рыба в тесте «кляр», рыба «фри», рыба восьмеркой с зеленым маслом с гарниром. Определение готовности, подбор гарнира и соуса, оформление, отпуск. Выход, температура подачи, требования к качеству, сроки реализации. Приготовление и отпуск блюд: «Рыба, запеченная в сметанном соусе», «Рыба по-московски». Подготовка продуктов, посуды для запекания, режим запекания, отпуск. Выход, требования к качеству, температура подачи, правила отпуска запеченных блюд. Приготовление и отпуск блюд из котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели, зразы, рулет, тельное с гарниром. Подготовка сырья, приготовление котлетной массы, порционирование по весу, формовка, панировка, жарка, приготовление гарнира, приготовление соуса. Оформление, отпуск. Выход, температура подачи. Сроки реализации, требования к качеству. Тема 12. Приготовление и отпуск мясных горячих блюд: Приготовление и отпуск блюд из отварного мяса: мясо отварное, куры отварные, сосиски, сардельки отварные с гарниром, Варка, определение готовности, нарезка отварного мяса на порции. Нормы выхода и правила хранения готовых горячих блюд. Отпуск, качественная характеристика. Приготовление и отпуск мяса жареного крупным куском и порционно: антрекот, ромштекс, бифштекс, филе, лангет с гарниром. Подготовка продуктов к тепловой обработке, режим жарки, подбор гарнира, посуды, отпуск, оформление. Выход, требования к качеству, сроки хранения. Приготовление и отпуск блюд жареного мяса порционным куском: эскалоп, шницель отбивной, котлета натуральная, отбивная. Подготовка полуфабрикатов, тепловой режим. Подготовка гарнира, доведение до вкуса, до готовности: Оформление блюд, отпуск, требования к качеству, сроки хранения. Приготовление блюд местного компонента: котлета «Дружба», «Турист», «По-белгородски», котлета «Праздничная». Требования к качеству, оформление, отпуск. Тема 13. Приготовление и отпуск блюд из яиц и творога: Организация рабочего места, техника безопасности при работе, подбор посуды, инвентаря, правила санитарии. Варка яиц «вкрутую», «в мешочек», «всмятку». Правила подачи, температура подачи, требования к качеству. Приготовление и отпуск блюд: яичница-глазунья натуральная, яичница с гарниром; омлет натуральный, омлет смешанный, омлет фаршированный. Правила отпуска, температура подачи, сроки реализации, выход. Приготовление и отпуск блюд: запеканка из творога, пудинг творожный. Подготовка сырья, посуды, тепловой режим. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации. Работа со сборником рецептур.

1	2	3
		Тема 14. Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок: Организация работы в холодном цехе, техника безопасности при работе, соблюдение санитарных правил. Подбор посуды, инвентаря. Приготовление и отпуск бутербродов: открытых, закрытых, канапе. Правила отпуска, требования к качеству, сроки реализации. Приготовление и отпуск блюд: ветчина с гарниром, ассорти мясное, рыбное, паштет. Оформление, отпуск. Приготовление и отпуск блюд: студень мясной, мясо заливное. Последовательность технологии приготовления. Правила отпуска, требования к качеству. Приготовление и отпуск блюд: салат столичный, салат мясной, салат рыбный. Оформление, отпуск. Приготовление и отпуск блюд: рыба под маринадом, сельдь с гарниром, сельдь натуральная, килька с луком. Правила отпуска, оформление, выход, требования к качеству.
21.	7.3 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

ПМ.01:

1. Способы очистки картофеля и корнеплодов. Формы нарезки, их кулинарное использование. Обработка капустных овощей. Подготовка капусты для фарширования.
2. Обработка луковых овощей, томатных, кабачков. Подготовка кабачков для фарширования. Обработка грибов.
3. Определение доброкачественности рыбы. Способы размораживания мороженой рыбы и вымачивания соленой. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы с костным и хрящевым скелетом. Особенности обработки рыбы бесчешуйчатой.
4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания и жарки. Рыбная котлетная масса и полуфабрикатов из нее. Обработка нерыбных продуктов моря. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки реализации.
5. Определение доброкачественности мяса. Дефростация мяса. Разделка туш говядины. Кулинарное использование полученных частей. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
6. Разделка туш баранины. Кулинарное использование полученных частей. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из баранины. Требование к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
7. Разделка туш свинины. Кулинарное использование полученных

частей. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из свинины. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки храпения.
8. Порционные натуральные и панированные полуфабрикаты из говядины для жарки и тушения. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
9. Порционные натуральные и панированные полуфабрикаты из свинины и баранины для жарки и тушения. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
10. Мелкокусковые полуфабрикаты из всех видов мяса. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
11. Обработка субпродуктов. Приготовление полуфабрикатов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
12. Обработка сельскохозяйственной птицы. Технологический процесс снятия филе, полуфабрикаты из филе птицы. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
13. Приготовление натуральной рубленой массы, полуфабрикаты из нее. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки реализации.
14. Приготовление котлетной массы из мяса и птицы, полуфабрикатов из нее. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения
ПМ.02
1.Порядок расчета за Составление таблиц «Виды сложных холодных закусок», «Требование к качеству легких закусок», «Сроки хранения
канапе в зависимости от использованного гастрономического продукта»
2.Охарактеризуйте работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией.
3. Составление таблицы дефектов для контроля качества приготовленных валованов с различными гастрономическими товарами.
4. Составление технологических карт (индивидуальное задание)
5. Определение сложной холодной закуски по набору продуктов (индивидуальное задание)
6. Расчет выхода готовой продукции (канапе)
7. Заполнение таблицы «Виды сложных холодных закусок»
8. Заполнение таблицы «Требование к качеству легких закусок» по органолептическим показателям
9. Заполнение таблицы «Сроки хранения канапе», с указанием условий, продолжительности и температуры хранения в зависимости от используемого гастрономического продукта
10. Составление таблицы «Правила эксплуатации оборудования и техники безопасности при приготовлении паштета в тесте.
11. Составление таблицы «Подбор посуды и инвентаря для приготовления паштета в тесте» услуги, расчет стоимости покупки (обеда).
Заполнение таблицы «Требование к качеству сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы» по органолептическим показателям
12. Заполнение таблицы «Сроки хранения сложных блюд из рыбы», с указанием условий, продолжительности и температуры хранения в зависимости от используемого гастрономического продукта Заполнение таблицы «Виды сложных холодных соусов»
13.Заполнение таблицы «Требование к качеству сложных сливочных соусов» по органолептическим показателям
14.Заполнение таблицы «сроки хранения соуса майонез» с указанием условий, продолжительности и температуры хранения
ПМ.03:
1. Технологический процесс приготовления сложных заправочных супов: борща Московского, рассольника Московского, солянки, супа овощного томления,

требования к их качеству Оформление сложных супов с учетом
требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.
2. Технологический процесс приготовления пюре образных супов: суп-поре из разных овощей, суп-пюре из моркови, суп-поре из помидоров, суп-поре из зеленого горошка, суп-поре из тыквы с трюфелями, суп-пюре из спаржи, суп-пюре из шампиньонов, суп-пюре из рыбы, суп-пюре из морепродуктов (бисквит), суп-пюре из печени, суп-пюре из птицы. Декорирование подачи супов-поре. Подача и хранение.
3. Особенности супов-кремов. Требования к их качеству, условия хранения, сроки реализации. Декорирование подачи супов-поре. Оформление сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.
4. Приготовление гарниров к сложным супам; клецок из овощных масс, кнелей из мяса, рыбы, птицы, дичи, из ракообразных, чипсов, гренок с сыром, острых, «пай», припущенных овощей. Требования к качеству.
5. Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей из отварных и припущенных овощей. Оформление сложных блюд из овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.
6. Технология приготовления сложных горячих блюд из жареных, запеченных овощей. Оформление сложных блюд из овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.
7. Технология приготовления овощных рулетов, фаршированных овощей. Оформление сложных блюд из овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.
8. Приготовление сложных блюд из грибов. Оформление сложных блюд из грибов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.
9. Приготовление сложных блюд из сыра. Оформление сложных блюд из сыра с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.
10. Технология приготовления сложных горячих блюд из отварной и жареной рыбы: осетрины отварной звеньями и целиком, обжарка из осетрины в водке, осетрины па вертеле, лосося жаренного на решетке гриля и др.
11. Оформление сложных блюд из рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.
12. Технология приготовления сложных горячих блюд из запеченной рыбы и вареной на пару. Оформление сложных блюд из рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.
13. Технология приготовления сложных горячих блюд из котлетной и кнельной массы рыбы. Оформление сложных блюд из рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение. Технология приготовления сложных горячих блюд из запеченной рыбы: карпа, запеченного в соли, форели запеченной в тесте, филе камбалы, запеченной в промасленной бумаге. Оформление сложных блюд из рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.
14. Технология приготовления сложных горячих блюд из фаршированной рыбы: щуки фаршированной. Осетра, окуня горячего копчения целиком, рыбы в виде рулетов, рыбы тушеной в белом вине. Требования к качеству блюд.
Технология приготовления сложных блюд из мяса: телячьей или говяжьей вырезки жареной до различной степени готовности, стейков жареных на гриле, буженины, каре ягненка, миньона из ягненка, грудинки, лопатки. Оформление сложных блюд из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.
15. Технология приготовления сложных блюд из мяса: окорока фаршированных, поросенка жаренного, рулета мясного, мяса вок, мяса шпигованного и др. Оформление сложных блюд из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.

16. Технология приготовления сложных блюд из мяса: мяса, запеченного в тесте, в фольге и др. Оформление сложных блюд из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.
17. Приготовление сложных блюд из мяса: мяса фламбированного в коньяке, суфле мясного. Требования к качеству блюд.
18. Технология приготовления сложных блюд из домашней птицы: индейки, утки жареной целиком, гуся, фаршированного яблоками, утки фаршированной гречневой кашей, яблоками и другими фаршами, кур жаренных на вертеле, кур жаренных в тесте и др. Требования к качеству.
19. Технология приготовление сложных блюд из домашней птицы: утиной ножки конфи, жареной утиной грудки, утки горячего копчения, гуся, утки томленых в горшочке, вареного на пару или «овощной подушке» филе кур, фрикасе из филе кур и др. Требования к качеству.
20. Технология приготовление сложных блюд из домашней птицы: суфле из печени, изделий из кнельной массы паровых или запеченных, утки тушеной в вине с фруктами или без них. Определение готовности и качества органолептическим способом:
21. Изучить гарниры и соусы к блюдам из домашней птицы.
22. Технология приготовление закусок и блюд из сыра: закуска из сыра и с сыром, сырной тарелки, сыра жареного, сырных шариков жареных во фритюре, фондю, копченого сыра, сырного супа, сырного соуса.
23. Основные критерии оценки качества блюд из сыра. Органолептическая оценка готовности и качества блюд из сыра. Гарниры и соусы для блюд из сыра.

ПМ.04:

1. Производственный инвентарь, инструменты, посуда и технологическое оборудование для приготовления сложных мучных кондитерских изделий;
2. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий;
3. Приготовление праздничного хлеба;
4. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий;
5. Приготовление сложных видов печенья;
6. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий;
7. Режимы выпечки, реализации и хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
8. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов. Режим хранения отделочных полуфабрикатов;
9. Приготовление изделий из сахара;
10. Приготовление изделий из шоколада;
11. Приготовление праздничных тортов.
12. Органолептическая оценка качества продуктов и сырья, используемых для приготовления сложных хлебобулочных изделий. Анализ выявленных дефектов.
13. Расчёт сырья, используемый для приготовления сложных хлебобулочных изделий. Перерасчёт сырья по формулам в зависимости влажности муки.
14. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого для приготовления сложных хлебобулочных изделий. Работа с каталогами технологического оборудования.
15. Подбор ассортимента горячих сложных хлебобулочных изделий в организациях общественного питания.
16. Подбор ассортимента кондитерских изделий в организациях общественного питания.

ПМ.05:

1. Организация рабочего места повара по приготовлению десертов;
2. Оценка качества продуктов для приготовления сложных холодных десертов.

Организация процессов приготовления сложных холодных десертов;
3. Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, ледяного салата из фруктов с шоколадным соусом, ягодного, муссов, тортов из замороженных муссов, бланманже миндального, крема ванильного, миндального, крема-брюле, крема-карамели, заварного молочно-шоколадного.
4. Технология приготовления замороженных десертов: парфе из ягод, кофейного, из белого и темного шоколада, щербетов и граните (щербетов - лимонного, грейпфрутового, шоколадного, граните из апельсинов, ягод).
5. Холодные десерты с сыром и творогом: тирамису, чизкейки, сырные кексы с ягодами и орехами, сырные пироги с ягодами, пасха с фруктами и орехами. Требования к качеству. Способы подачи.
6. Приготовление холодных десертов с тестовыми полуфабрикатами: рулеты, мешочки, корзиночки из теста фило с фруктами и ягодами, пай с фруктами и миндальным кремом пай с лимонными меренгами, крем в комбинированном бисквите, брушетон и хрустиньи.
7. Оформление сложных холодных десертов.
8. Технология приготовления пудингов: шоколадно-фруктового, абрикосового глазированного.
9. Технология приготовления суфле: ванильного, шоколадного, орехового, из фруктов и ягод, сырного, шоколадно-
орехового суфле на манной крупе.
10. Технология приготовления каши гурьевской, пирога из яблок, снежков из шоколада, снежков в сливочном соусе.
Требования к качеству.
11. Шоколадное, фруктовое фондю.
12. Фламбированные десерты.
13. Определение готовности и качества десертов органолептическим способом.
14. Соусы для холодных и горячих десертов.
15. Особенности и варианты оформления и декорирования десертов
ПМ.06:
1. Тип предприятия, специализация, классность, вместимость, оборачиваемость места за день.
2. Структурная схема предприятия в зависимости от выполняемых функций;
3. Структура управления предприятие.
4. Структура управления персоналом.
5. Характеристика подразделений предприятия общественного питания.
6. Характеристика организационно-правовой формы предприятия.
7. Социальное питание: понятие, значение. Социально-ориентированные предприятия питания:определение, виды, назначение.
8. Организация питания и обслуживания па производственных предприятиях: обслуживающий контингент, режим питания, оснащение, оформление залов, мебель, столовые посуда, приборы.
9. Особенности меню для различных контингентов потребителей, формы обслуживания и расчета.
10. Организация питания и обслуживания в учреждениях, учебных заведениях: обслуживающий контингент, режим питания, оснащение, оформление залов, мебель, столовые посуда, приборы; особенности меню для различных контингентов потребителей, формы обслуживания и расчета.
11. Составление меню банкета с полным обслуживанием официантами, с частичным обслуживанием официантами («Свадьба», «День рождения», «Юбилей», «Встреча друзей»).
12. Составление меню банкета-чая на 6, 8, 10, 12 чел.

13. Составление меню банкета
фуршет на 80, 100, 120, 150 человек (по заданию преподавателя).
14. Расчет количества официантов для обслуживания, общей длины столов и их количества.
15. Составление заявки на столовую посуду, приборы и бельё для проведения банкета с полным обслуживанием официантами, банкетов: «Свадьба», «День рождения», «Юбилей», «Встреча друзей», банкета-чая. Составление заявки на столовую посуду, приборы и бельё для проведения банкета фуршет).
ПМ.07:
1. Организационная форма и тип предприятия питания, его ставные функции. Структура аппарата правления.
2. Характеристика видов услуг, предоставляемых предприятием общественного питания.
3. Организации снабжения сырьём предприятий общественного питания.
4. Организация хранения скоропортящихся продуктов на предприятиях питания.
5. Организация хранения продуктов с длительными сроками хранении на предприятиях питания.
6. Характеристика и ассортимент молочных пищевых продуктов, используемых в качестве сырья для приготовления пищи на предприятиях общественного питания.
7. Характеристика и ассортимент мясных пищевых продуктов, используемых в качестве сырья для приготовления пищи на предприятиях общественного питания.
8. Характеристика и ассортимент рыбных пищевых продуктов, используемых в качестве сырья для приготовления пищи на предприятиях общественного питания.
9. Характеристика и ассортимент овощей и фруктов, используемых в качестве сырья для приготовления пищи па предприятиях общественного питания.
10. Ассортимент кулинарной продукции, производимой на предприятии питания. Составление меню.
11. Рецептура фирменных блюд предприятия питания. Технология их приготовления.
12. Краткая характеристика технологического процесса кулинарной обработки пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.
13. Процесс кратковременного хранения кулинарной продукции на предприятиях общественного питания.
14. Организация потребления кулинарной продукции на предприятиях общественного питания.
15. Документация па продукцию общественного питания, производимую предприятием.
16. Оборудование для мойки сырья, столовых приборов, посуды, инвентаря и оборудования предприятий общественного питания.
17. Оборудование для измельчения твёрдых и пластических материалов, устанавливаемое на предприятиях общественного питания.
18. Оборудование для перемешивания тестообразных пластических масс и сыпучих материалов, используемое па предприятиях общественного питания.
19. Оборудование для варки, жарки и выпечки, используемое на предприятиях общественного питания.
20. Оборудование для охлаждения и замораживания продуктов и полуфабрикатов, используемое на предприятиях общественного питания.
21. Оборудование для хранения сырья и полуфабрикатов, кулинарных изделий на предприятиях общественного питания.
22. Работа холодных цехов предприятий общественного питания.
23. Работа горячих цехов предприятий общественного питания.
24. Работа кондитерских цехов предприятий общественного питания.
25. Контроль за соблюдением санитарных норм и правил на предприятиях

общественного питания.
26. Организация соблюдения техники безопасности на предприятиях общественного питания.
27. Планировка помещений предприятий питания и расстановка оборудования.

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 (21см х 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» коротко записывается содержание работы, проделанной 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 пройден

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

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

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

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания
1	2	3	4
1	Технология продукции общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под ред. А.Т. Васюковой. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 496 с. : табл., ил. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр.: с. 477-478. http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426461	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. - http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=426459&sr=1(15.09.2016)	А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушного	2016, М. : Издательско-торговая корпорация Дашков и К
3	Технология продукции общественного питания [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
4	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"
5	Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Текст] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - 2 - е изд., испр. и доп. - М : Издательство Юрайт, 2016. - 248 с.- Рек. УМО СПО	Пасько О. В.	2016, М.: Издательство Юрайт
6	Оборудование предприятий общественного питания. Механическое оборудование : Учебно-практическое пособиедля 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
7	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"

8.2. Перечень нормативных документов

Изучение нормативных документов не предусмотренно содержанием практики

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

- http://www.fao.org/ - сайт ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов.
- www.gost.ru. Официальный сайт Росстандарта;
- http://www.codexalimentarius.net. На сайте представлены международные стандарты

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" №46931\MOC2793. Лицензия с 27.05.2014 по 06.05.2018 URL: https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx.. (дата обращения 06.09.2017)
- 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" №46931\MOC2793. Лицензия с 15.05.2014 по 06.05.2018 URL: https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx.. (дата обращения 06.09.2017)
- Microsoft Windows 10 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт

  Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №46931\MOC2793. Лицензия с 15.05.2014 по 06.05.2018 (дата обращения 06.09.2017)
- Microsoft Windows 7 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт

  Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №46931\MOC2793. Лицензия с 15.05.2014 по 06.05.2018 (дата обращения 06.09.2017)
- Microsoft Access 2016

  Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №46931\MOC2793. Лицензия с 15.05.2014 по 06.05.2018 URL: https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx.. (дата обращения 06.09.2017)
- Chrome

  Свободное ПО. URL: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html. (дата обращения 06.09.2017)
- Adobe Acrobat - Чтение файлов PDF.

  Свободное ПО. URL: https://www.adobe.com/legal/terms.html. (дата обращения 06.09.2017)
- 7zip

  Свободное ПО. Лицензия с 29.06.2007 по бессрочно. (дата обращения 06.09.2017)
- 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" №46931\MOC2793. Лицензия с 29.04.2014 по 01.05.2018 URL: https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx.. (дата обращения 06.09.2017)

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 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 "Бессединское"

— Потребительское общество "Коопзаготпромторг"

— Потребительское общество "Поныри"

— Потребительское общество "Солнцевское"

Базой практики являются предприятия всех форм собственности.

Производственную практику (по профилю специальности) студенты проходят в предприятиях общественного питания, на основе заключаемых договоров.

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

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

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

Определение места практики

Выбор мест прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учетом состояния их здоровья и требований по доступности для данной категории обучающихся. При определении места прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида (при наличии), относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом выполняемых обучающимся-инвалидом или обучающимся с ОВЗ трудовых функций, вида профессиональной деятельности и характера труда.

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

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

кооперации, экономики и права.

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

- *для инвалидов по зрению–слабовидящих:* оснащение специального рабочего места общим и местным освещением, обеспечивающим беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций; оборудование рабочего места видеоувеличителями, лупами;
- *для инвалидов по зрению–слепых:* оснащение специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций;
- *для инвалидов по слуху-слабослышащих:* оснащение (оборудование) специального рабочего места звукоусиливающей аппаратурой, телефонами громкоговорящими;
- *для инвалидов по слуху-глухих:* оснащение специального рабочего места визуальными индикаторами, преобразующими звуковые сигналы в световые, речевые сигналы в текстовую бегущую строку, для беспрепятственного нахождения указанным лицом своего рабочего места и выполнения работы;
- *для инвалидов с нарушением функций опорно-двигательного аппарата:* оборудование, обеспечивающее реализацию эргономических принципов (максимально удобное для инвалида расположение элементов, составляющих рабочее место), механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании, специальными приспособлениями для управления и обслуживания этого оборудования.

Особенности содержания практики

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

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

Особенности организации трудовой деятельности обучающихся

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

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

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

Особенности руководства практикой

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

- учебно-методическую и психолого-педагогическую помощь и контроль со стороны руководителей практики от университета и от предприятия (организации, учреждения);
- корректирование (при необходимости) индивидуального задания и программы практики;
- помощь ассистента (ассистентов) и (или) волонтеров из числа обучающихся или работников предприятия (организации, учреждения). Ассистенты/волонтеры оказывают обучающимся данной категории необходимую техническую помощь при входе в здания и помещения, в которых

проводится практика, и выходе из них; размещении на рабочем месте; передвижении по помещению, в котором проводится практика; ознакомлении с индивидуальным заданием и его выполнении; оформлении дневника и составлении отчета о практике; общении с руководителями практики.

Особенности учебно-методического обеспечения практики

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

Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

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

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

Программа практики составлена на основании ФГОС 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 _____ Кривдина О.А.
подпись 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.

Согласовано с кафедрой экономики и менеджмента "06" 09 2017 г.

Зав. кафедрой экономики и менеджмента 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 (по профилю специальности)"

Уровень образовательной программы	среднее профессиональное образование
Специальность	19.02.10 Технология продукции общественного питания
Квалификация	Техник-технолог
Форма обучения	Заочная
Курс	4, 5
Семестр	7, 8
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет

КУРСК 2019

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°», 2015. - 496 с. : табл., ил. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр.: с. 477-478. http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426461	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. - http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=426459&sr=1(15.09.2016)	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 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"
4	Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Текст] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - 2 - е изд., испр. и доп. - М : Издательство Юрайт, 2016. - 248 с.- Рек. УМО СПО	Пасько О. В.	2016, М.: Издательство Юрайт
5	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"
6	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

8.2. Перечень нормативных документов

Изучение нормативных документов не предусмотренно содержанием практики

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/BPH7939. 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/BPH7939. 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/BPH7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 Клиентская операционная система корпорации Майкрософт. URL: https://www.microsoft.com/Licensijavascript:WebForm_DoPostBackWithOptions(new WebForm_PostBackOptions("ctl00$ctl00 $ParentContent$Content$softwareLic$btnApplyEditLicense", "", true, "", "", false, true)) ng/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx. (дата обращения 09.01.2019)

- Microsoft Windows 7 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт

  Подписка Open Value Subscription. Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/BPH7939. 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/BPH7939. 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/BPH7939. 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/BPH7939. 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. (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 по 24.05.2019
Университетская библиотека онлайн	Договор с ООО «Нексмедиа»	с 01.09.2018 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 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.	Ассистент	Кафедра товароведно-технологических дисциплин Курский институт кооперации (филиал) БУКЭП
	Сечина Т.В.	Председатель Правления	Потребительское общество "Солнцевское"
Рецензент:	Маньшин А.А.	Заведующий кафедрой	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 _____ 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 (по профилю специальности)"

Уровень образовательной программы	среднее профессиональное образование
Специальность	19.02.10 Технология продукции общественного питания
Квалификация	Техник-технолог
Форма обучения	Заочная
Курс	4, 5
Семестр	8, 10
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет

КУРСК 2019

В программу практики внесены следующие дополнения, изменения:

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ КОМПЛЕКТ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ЭЛЕКТРОННО-БИБЛИОТЕЧНЫЕ СИСТЕМЫ (ЭЛЕКТРОННУЮ БИБЛИОТЕКУ), 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/BPH7939. 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/BPH7939. 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/BPH7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 Клиентская операционная система корпорации Майкрософт. URL: https://www.microsoft.com/Licensijavascript:WebForm_DoPostBackWithOptions(new WebForm_PostBackOptions("ctl00$ctl00 $ParentContent$Content$softwareLic$btnApplyEditLicense", "", true, "", "", false, true)) ng/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx. (дата обращения 30.08.2019)

- Microsoft Windows 7 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт

  Подписка Open Value Subscription. Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/BPH7939. 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/BPH7939. 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/BPH7939. 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/BPH7939. 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. (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/BPH7939. 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 (по профилю специальности)"

Уровень образовательной программы	среднее профессиональное образование
Специальность	19.02.10 Технология продукции общественного питания
Квалификация	Техник-технолог
Форма обучения	Заочная
Курс	4, 5
Семестр	8, 10
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет

КУРСК 2020

В программу практики внесены следующие дополнения, изменения:

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ КОМПЛЕКТ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ЭЛЕКТРОННО-БИБЛИОТЕЧНЫЕ СИСТЕМЫ (ЭЛЕКТРОННУЮ БИБЛИОТЕКУ), 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/BPH7939. 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/BPH7939. 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/BPH7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 Клиентская операционная система корпорации Майкрософт. URL: https://www.microsoft.com/Licensijavascript:WebForm_DoPostBackWithOptions(new WebForm_PostBackOptions("ctl00$ctl00 $ParentContent$Content$softwareLic$btnApplyEditLicense", "", true, "", "", false, true)) ng/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx. (дата обращения 09.01.2020)

- Microsoft Windows 7 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт

  Подписка Open Value Subscription. Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/BPH7939. 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/BPH7939. 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/BPH7939. 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/BPH7939. 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. (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/BPH7939. 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 от 01.01.0001 0:00:00 г., протокол №

Зав. кафедрой _____

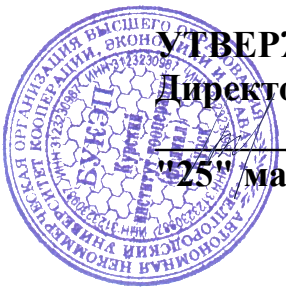
Согласовано с кафедрой товароведно-технологических дисциплин "___" _____ 20__ г.

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.
"25" мая 2020 г.

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

"Производственная практика (по профилю специальности)"

Уровень образовательной программы	среднее профессиональное образование
Специальность	19.02.10 Технология продукции общественного питания
Квалификация	Техник-технолог
Форма обучения	Заочная
Курс	4, 5
Семестр	8, 10
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет

КУРСК 2020

В программу практики внесены следующие дополнения, изменения:

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ КОМПЛЕКТ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ЭЛЕКТРОННО-БИБЛИОТЕЧНЫЕ СИСТЕМЫ (ЭЛЕКТРОННУЮ БИБЛИОТЕКУ), 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/BPH7939. 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/BPH7939. 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/BPH7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 Клиентская операционная система корпорации Майкрософт. URL: https://www.microsoft.com/Licensijavascript:WebForm_DoPostBackWithOptions(new WebForm_PostBackOptions("ctl00$ctl00 $ParentContent$Content$softwareLic$btnApplyEditLicense", "", true, "", "", false, true)) ng/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx. (дата обращения 25.05.2020)

- Microsoft Windows 7 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт

  Подписка Open Value Subscription. Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/BPH7939. 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/BPH7939. 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/BPH7939. 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/BPH7939. 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. (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/BPH7939. 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):	Рюмшина С.Ф.	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.
"31" августа 2020 г.

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

"Производственная практика (по профилю специальности)"

Уровень образовательной программы	среднее профессиональное образование
Специальность	19.02.10 Технология продукции общественного питания
Квалификация	Техник-технолог
Форма обучения	Заочная
Курс	4, 5
Семестр	8, 10
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет

КУРСК 2020

В программу практики внесены следующие дополнения, изменения:

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ КОМПЛЕКТ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ЭЛЕКТРОННО-БИБЛИОТЕЧНЫЕ СИСТЕМЫ (ЭЛЕКТРОННУЮ БИБЛИОТЕКУ), 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/BPH7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 URL: https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx. (дата обращения 31.08.2020)

- 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/BPH7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 URL: https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx. (дата обращения 31.08.2020)

- Microsoft Windows 10 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт

  Подписка Open Value Subscription. Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/BPH7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 Клиентская операционная система корпорации Майкрософт. URL: https://www.microsoft.com/Licensijavascript:WebForm_DoPostBackWithOptions(new WebForm_PostBackOptions("ctl00$ctl00 $ParentContent$Content$softwareLic$btnApplyEditLicense", "", true, "", "", false, true)) ng/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx. (дата обращения 31.08.2020)

- Microsoft Windows 7 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт

  Подписка Open Value Subscription. Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/BPH7939. 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 31.08.2020)

- Microsoft Word 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3

  Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/BPH7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 (дата обращения 31.08.2020)

- Microsoft Excel 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3

  Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/BPH7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 (дата обращения 31.08.2020)

- Microsoft Access 2016

Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/BPH7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 URL: https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx.. (дата обращения 31.08.2020)

- Chrome

Свободное ПО. URL: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html. (дата обращения 31.08.2020)

- Adobe Acrobat - Чтение файлов PDF.

Свободное ПО. URL: https://www.adobe.com/legal/terms.html. (дата обращения 31.08.2020)

- 7zip

Свободное ПО. Лицензия с 29.06.2007 по бессрочно. (дата обращения 31.08.2020)

- 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/BPH7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 URL: https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx. (дата обращения 31.08.2020)

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 01.07.2020 по 31.12.2020

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):	Рюмшина С.Ф.	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 31.08.2020 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.

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 (по профилю специальности)"

Уровень образовательной программы	среднее профессиональное образование
Специальность	19.02.10 Технология продукции общественного питания
Квалификация	Техник-технолог
Форма обучения	Заочная
Курс	4, 5
Семестр	8, 10
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет

КУРСК 2021

В программу практики внесены следующие дополнения, изменения:

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ КОМПЛЕКТ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ЭЛЕКТРОННО-БИБЛИОТЕЧНЫЕ СИСТЕМЫ (ЭЛЕКТРОННУЮ БИБЛИОТЕКУ), 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/BPH7939. 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/BPH7939. 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/BPH7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.10.2021 Клиентская операционная система корпорации Майкрософт. URL: https://www.microsoft.com/Licensijavascript:WebForm_DoPostBackWithOptions(new WebForm_PostBackOptions("ctl00$ctl00 $ParentContent$Content$softwareLic$btnApplyEditLicense", "", true, "", "", false, true)) ng/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx. (дата обращения 11.01.2021)

- Microsoft Windows 7 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт

  Подписка Open Value Subscription. Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/BPH7939. 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/BPH7939. 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/BPH7939. 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/BPH7939. 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. (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/BPH7939. 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):	Рюмшина С.Ф.	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 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 (по профилю специальности)"

Уровень образовательной программы	среднее профессиональное образование
Специальность	19.02.10 Технология продукции общественного питания
Квалификация	Техник-технолог
Форма обучения	Заочная
Курс	4, 5
Семестр	8, 10
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет

КУРСК 2021

В программу практики внесены следующие дополнения, изменения:

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ КОМПЛЕКТ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ЭЛЕКТРОННО-БИБЛИОТЕЧНЫЕ СИСТЕМЫ (ЭЛЕКТРОННУЮ БИБЛИОТЕКУ), 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/BPH7939. 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/BPH7939. 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/BPH7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.10.2021 Клиентская операционная система корпорации Майкрософт. URL: https://www.microsoft.com/Licensijavascript:WebForm_DoPostBackWithOptions(new WebForm_PostBackOptions("ctl00$ctl00 $ParentContent$Content$softwareLic$btnApplyEditLicense", "", true, "", "", false, true)) 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/BPH7939. 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/BPH7939. 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. (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)

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
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

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):	Рюмшина С.Ф.	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 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.

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.
"02" декабря 2021 г.

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

"Производственная практика (по профилю специальности)"

Уровень образовательной программы	среднее профессиональное образование
Специальность	19.02.10 Технология продукции общественного питания
Квалификация	Техник-технолог
Форма обучения	Заочная
Курс	4, 5
Семестр	8, 10
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет

КУРСК 2021

В программу практики внесены следующие дополнения, изменения:

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ КОМПЛЕКТ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ЭЛЕКТРОННО-БИБЛИОТЕЧНЫЕ СИСТЕМЫ (ЭЛЕКТРОННУЮ БИБЛИОТЕКУ), 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 Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 02.12.2021)
- Microsoft Excel 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3 (CASA) №4979908, Программа 6322767, 2014-06-30
  Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 02.12.2021)
- Microsoft Windows 10 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт
  Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 02.12.2021)
- Microsoft Windows 7 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт
  Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 02.12.2021)
- Microsoft Access 2016
  Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 02.12.2021)
- Chrome
  Свободное ПО. URL: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html. (дата обращения 02.12.2021)
- Adobe Acrobat - Чтение файлов PDF.
  Свободное ПО. URL: https://www.adobe.com/legal/terms.html. (дата обращения 02.12.2021)
- 7zip
  Свободное ПО. Лицензия с 29.06.2007 по бессрочно. (дата обращения 02.12.2021)
- Microsoft PowerPoint 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3 (CASA) №4979908, Программа 6322767, 2014-06-30
  Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 02.12.2021)

10.3. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека)

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
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

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):	Рюмшина С.Ф.	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 02.12.2021 г., протокол № 4а

Зав. кафедрой товароведно-технологических дисциплин к.т.н. _____ Тутов Н.Д.

Декан факультета факультет среднего профессионального образования (заочная форма) _____ Зубкова Т.А.

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

КУРСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (ФИЛИАЛ)
Кафедра товароведно-технологических дисциплин

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института, профессор
_____ Пасечко Л.А.
"10" января 2022 г.

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

"Производственная практика (по профилю специальности)"

Уровень образовательной программы	среднее профессиональное образование
Специальность	19.02.10 Технология продукции общественного питания
Квалификация	Техник-технолог
Форма обучения	Заочная
Курс	4, 5
Семестр	8, 10
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет

КУРСК 2022

В программу практики внесены следующие дополнения, изменения:

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ КОМПЛЕКТ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ЭЛЕКТРОННО-БИБЛИОТЕЧНЫЕ СИСТЕМЫ (ЭЛЕКТРОННУЮ БИБЛИОТЕКУ), 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 Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 10.01.2022)
- Microsoft Excel 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3 (CASA) №4979908, Программа 6322767, 2014-06-30
  Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 10.01.2022)
- Microsoft Windows 10 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт
  Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 10.01.2022)
- Microsoft Windows 7 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт
  Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 10.01.2022)
- Microsoft Access 2016
  Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 10.01.2022)
- Chrome
  Свободное ПО. URL: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html. (дата обращения 10.01.2022)
- Adobe Acrobat - Чтение файлов PDF.
  Свободное ПО. URL: https://www.adobe.com/legal/terms.html. (дата обращения 10.01.2022)
- 7zip
  Свободное ПО. Лицензия с 29.06.2007 по бессрочно. (дата обращения 10.01.2022)
- Microsoft PowerPoint 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3 (CASA) №4979908, Программа 6322767, 2014-06-30
  Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 10.01.2022)

10.3. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека)

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
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

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"	Документ	с 01.01.2022 по 31.12.2022

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):	Рюмшина С.Ф.	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 10.01.2022 г., протокол № 5а

Зав. кафедрой товароведно-технологических дисциплин к.т.н. _____ Тутов Н.Д.

Декан факультета факультет среднего профессионального образования (заочная форма) _____ Зубкова Т.А.

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

КУРСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (ФИЛИАЛ)
Кафедра товароведно-технологических дисциплин

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института, профессор
_____Пасечко Л.А.
"31" августа 2022 г.

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

"Производственная практика (по профилю специальности)"

Уровень образовательной программы	среднее профессиональное образование
Специальность	19.02.10 Технология продукции общественного питания
Квалификация	Техник-технолог
Форма обучения	Очная
Курс	4, 5
Семестр	8, 10
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет

КУРСК 2022

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.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. - http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=426459&sr=1(15.09.2016)	А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушного	2016, М. : Издательско-торговая корпорация Дашков и К
2	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : Учебник для СПО. / Радченко Л.А. - М : КНОРУС, 2020. - 322 с. - (Начальное и среднее профессиональное образование). - Рек. ФГАУ "ФИРО". https://book.ru/book/932123	Радченко Л.А.	2020, М.: КНОРУС
3	Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Текст] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - 2 - е изд., испр. и доп. - М : Издательство Юрайт, 2016. - 248 с.- Рек. УМО СПО	Пасько О. В.	2016, М.: Издательство Юрайт
4	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
5	Введение в специальность: методические указания и задания для практических занятий и самостоятельной работы(для студентов среднего профессионального образования специальности Технология продукции общественного питания) / Н.Н. Голозубова.-Белгород: БУКЭП,2018.-37 с.	Голозубова Н. Н.	2018, БУКЭП
6	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : сборник тестов для студентов направления подготовки 19.03..04 " Технология продукции и организация общественного питания" / А. В. Исаенко, Е. В. Выровская. - Белгород : Издательство БУКЭП, 2017. - 82 с.- Рек. НМС университета	Исаенко А. В..	2017, Белгород: Издательство БУКЭП

8.2. Перечень нормативных документов

№ п/п	Наименование официального документа	Вид документа	Дата принятия, номер	Источник официального опубликования
1	2	3	4	5
1	Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.	ГОСТ	№ 30389-2013 от 13.07.2017	http://docs.cntd.ru/document/1200107325

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 Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 31.08.2022)

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

  Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 31.08.2022)

- Microsoft Windows 10 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт

  Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 31.08.2022)

- Microsoft Windows 7 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт

  Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 31.08.2022)

- Microsoft Access 2016

  Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 31.08.2022)

- Chrome

  Свободное ПО. URL: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html. (дата обращения 31.08.2022)

- Adobe Acrobat - Чтение файлов PDF.

  Свободное ПО. URL: https://www.adobe.com/legal/terms.html. (дата обращения 31.08.2022)

- 7zip

  Свободное ПО. Лицензия с 29.06.2007 по бессрочно. (дата обращения 31.08.2022)

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

  Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 31.08.2022)

10.3. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека)

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

10.4. 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 "Гарант-Плюс"№ ОО-64834 от 15.11.2021 г.	с 01.01.2022 по 31.12.2022

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

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):	Рюмшина С.Ф.	Преподаватель	Кафедра товароведно-технологических дисциплин Курский институт кооперации (филиал) БУКЭП
	Сечина Т.В.	Председатель Правления	Потребительское общество "Солнцевское"
Рецензент:	Маньшин А.А.	Заместитель заведующего кафедрой	Кафедра товароведно-технологических дисциплин Курский институт кооперации (филиал) БУКЭП

Дополнения и изменения, которые вносятся в программу практики, обсуждены и одобрены на заседании кафедры товароведно-технологических дисциплин от 31.08.2022 г., протокол № 1

Зав. кафедрой товароведно-технологических дисциплин к.т.н. _____ Тутов Н.Д.

Декан факультета факультет среднего профессионального образования _____ Зубкова Т.А.

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

КУРСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (ФИЛИАЛ)
Кафедра товароведно-технологических дисциплин

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института, профессор
_____Пасечко Л.А.
"10" января 2023 г.

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

"Производственная практика (по профилю специальности)"

Уровень образовательной программы	среднее профессиональное образование
Специальность	19.02.10 Технология продукции общественного питания
Квалификация	Техник-технолог
Форма обучения	Очная
Курс	4, 5
Семестр	8, 10
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет

КУРСК 2023

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.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. - http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=426459&sr=1(15.09.2016)	А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушного	2016, М. : Издательско-торговая корпорация Дашков и К
2	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : Учебник для СПО. / Радченко Л.А. - М : КНОРУС, 2020. - 322 с. - (Начальное и среднее профессиональное образование). - Рек. ФГАУ "ФИРО". https://book.ru/book/932123	Радченко Л.А.	2020, М.: КНОРУС
3	Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Текст] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - 2 - е изд., испр. и доп. - М : Издательство Юрайт, 2016. - 248 с.- Рек. УМО СПО	Пасько О. В.	2016, М.: Издательство Юрайт
4	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
5	Введение в специальность: методические указания и задания для практических занятий и самостоятельной работы(для студентов среднего профессионального образования специальности Технология продукции общественного питания) / Н.Н. Голозубова.-Белгород: БУКЭП,2018.-37 с.	Голозубова Н. Н.	2018, БУКЭП
6	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : сборник тестов для студентов направления подготовки 19.03..04 " Технология продукции и организация общественного питания" / А. В. Исаенко, Е. В. Выровская. - Белгород : Издательство БУКЭП, 2017. - 82 с.- Рек. НМС университета	Исаенко А. В..	2017, Белгород: Издательство БУКЭП

8.2. Перечень нормативных документов

№ п/п	Наименование официального документа	Вид документа	Дата принятия, номер	Источник официального опубликования
1	2	3	4	5
1	Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.	ГОСТ	№ 30389-2013 от 13.07.2017	http://docs.cntd.ru/document/1200107325

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

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

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

- Microsoft Windows 10 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт

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

- Microsoft Windows 7 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт

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

- Microsoft Access 2016

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

- Chrome

  Свободное ПО. URL: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html. (дата обращения 10.01.2023)

- Adobe Acrobat - Чтение файлов PDF.

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

- 7zip

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

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

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

10.3. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека)

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

10.4. 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 "Гарант-Плюс" № ОО-67 395 от 14.12.2022 г.	с 01.01.2023 по 31.12.2023

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

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):	Рюмшина С.Ф.	Преподаватель	Кафедра товароведно-технологических дисциплин Курский институт кооперации (филиал) БУКЭП
	Сечина Т.В.	Председатель Правления	Потребительское общество "Солнцевское"
Рецензент:	Маньшин А.А.	Заместитель заведующего кафедрой	Кафедра товароведно-технологических дисциплин Курский институт кооперации (филиал) БУКЭП

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

Зав. кафедрой товароведно-технологических дисциплин к.т.н. _____ Тутов Н.Д.

Декан факультета факультет среднего профессионального образования _____ Зубкова Т.А.

АНО ВО "БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА"; БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА; БУКЭП, Пасечко Лиана Анатольевна, Руководитель
24.01.2023 16:22 (MSK), Сертификат 01B651CF0046AFB0A546696FD0C2A2DD61