АНО ВО "БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА"; БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА; БУКЭП
Подписан: АНО ВО "БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА"; БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА; БУКЭП
DN: ИНН ЮЛ=3123230987, OID.1.2.840.113549.1.9.2=3123230987-482643001-482604095000, E=buh@lki-lipetsk.ru, ИНН=482604095000, СНИЛС=01845541753, ОГРН=1113100000463, T=директор, OU=АУП, O="АНО ВО ""БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА""; БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА; БУКЭП", STREET="УЛ САДОВАЯ, ДОМ 116А", L=Белгород, S=31 Белгородская область, C=RU, G=Раиса Ильинична, SN=Бунеева, CN="АНО ВО ""БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА""; БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА; БУКЭП"
Основание: я подтверждаю этот документ
Местоположение: место подписания
Дата: 2023.09.21 17:15:10+03'00'
Foxit PDF Reader Версия: 11.0.1

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

ЛИПЕЦКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (ФИЛИАЛ)

Кафедра товароведно-технологических дисциплин

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института, профессор
Бунеева Р.И.
"19" октября 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная практика
Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

Уровень образовательной программы	Бакалавриат
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и управление производством предприятий индустрии питания
Квалификация	Бакалавр
Форма обучения	Очная
Курс	4
Семестр	8
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой

ЛИПЕЦК 2022

Вид практики Производственная практика

Тип практикиПреддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

Способ проведения практики стационарная,выездная

Форма проведения практики дискретно по видам практики

1. ЦЕЛИ ПРАКТИКИ

Целями практики Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа являются выполнение выпускной квалификационной работы, формирование общепрофессиональных, профессиональных компетенций путем обобщения и систематизации знаний, полученных ранее при теоретическом обучении, приобретения практических профессионально необходимых умений и навыков работы по видам деятельности, предусмотренным образовательной программой Технология и управление производством предприятий индустрии питания по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Наименование практики	Цикл (раздел)	Курс
Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	Б2.О.. Практика.Обязательная часть.Производственная практика.	4

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями образовательной программы

Преддипломная практика основывается на ранее полученных знаниях, умениях и навыках, сформированных при изучении дисциплин (модулей) учебного плана; первичных профессиональных умениях и навыках, сформированных при прохождении учебной практики; профессиональных умениях и опыте профессиональной деятельности, полученном при прохождении предшествующих типов производственной практики.

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

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

ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
ИОПК-1.2 Использует современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности
Уметь:
ИОПК-1.2 РО-2.1 Применять информационные технологии для решения профессиональных задач и оформления отчета по практике
Владеть:
ИОПК-1.2 РО-3.1 Навыками применения информационных технологий для сбора информации по деятельности предприятия общественном питании
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

ИОПК-2.3 Применяет базовые знания в области экологии и выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности

Уметь:

ИОПК-2.3 РО-2.1 Выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности

ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

ИОПК-3.1 Применяет знания инженерных наук и процессов в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания

Уметь:

ИОПК-3.1 РО-2.1 Оценивать технологическую эффективность и безопасность современного технологического оборудования

Владеть:

ИОПК-3.1 РО-3.1 Навыками безопасной эксплуатации различных видов современного технологического оборудования, используемого на предприятиях индустрии питания

ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

ИОПК-4.1 Осуществляет выбор способов кулинарной обработки и технологические процессы производства широкого ассортимента продукции общественного питания

Уметь:

ИОПК-4.1 РО-2.1 Выбирать способы кулинарной обработки и осуществлять технологические процессы производства продукции общественного питания

Владеть:

ИОПК-4.1 РО-3.1 Навыками применения различных способов кулинарной обработки при осуществлении технологических процессов производства продукции общественного питания

ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

ИОПК-5.1 Организовывает производство продукции на предприятиях питания различных типов

Уметь:

ИОПК-5.1 РО-2.1 Осуществлять организацию производства продукции на предприятиях питания различных типов

Владеть:

ИОПК-5.1 РО-3.1 Навыками анализа особенностей организации производства продукции на предприятиях питания различных типов

ПК-1 Способен организовывать, координировать выполнение технологических процессов, планировать, организовывать, контролировать и оценивать эффективность процессов основного производства организации питания

ИПК-1.3 Применяет нормативные правовые акты при планировании, организации и осуществлении основного производства организации питания, разрабатывает и применяет техническую документацию на продукцию

Уметь:

ИПК-1.3 РО-2.1 Использовать нормативные правовые акты при планировании, организации и осуществлении основного производства на предприятиях питания

Владеть:

ИПК-1.3 РО-3.1 Навыками разработки и применения технической и технологической документации предприятий питания

ПК-2 Способен принимать управленческие решения по организации работы производства и работы персонала, планировать, координировать и организовывать процессы обслуживания потребителей, взаимодействие с партнерами и поставщиками сырья и пищевой продукции

ИПК-2.2 Планирует, координирует и организовывает процессы обслуживания потребителей, осуществляет взаимодействие с партнерами и поставщиками

Уметь:

ИПК-2.2 РО-2.1 Организовать процесс обслуживания различных категорий потребителей

ИПК-2.2 РО-2.2 Осуществлять взаимодействия с поставщиками сырья и пищевой продукции

Владеть:

ИПК-2.2 РО-3.1 Навыками выбора форм и методов обслуживания потребителей в зависимости от типа и специализации предприятия питания

ПК-3 Способен контролировать и оценивать эффективность работы департаментов, подразделений и персонала предприятия питания

ИПК-3.1 Осуществляет организацию контроля функционирования департаментов (служб, отделов) и персонала предприятия питания

Уметь:

ИПК-3.1 РО-2.1 Организовывать контроль функционирования деятельности департаментов (служб, отделов) и персонала предприятия питания

Владеть:

ИПК-3.1 РО-3.1 Навыками применения знаний в области организации управленческого контроля на предприятиях питания в профессиональной деятельности

ПК-4 Способен внедрять на предприятиях питания системы менеджмента качества и безопасности продукции общественного питания

ИПК-4.1 Осуществляет анализ мероприятий по контролю опасных факторов, разрабатывает перечень потенциально опасных факторов при производстве продукции общественного питания

Уметь:

ИПК-4.1 РО-2.1 Определять перечень потенциально опасных факторов при производстве продукции общественного питания

Владеть:

ИПК-4.1 РО-3.1 Навыками оценки опасных факторов при производстве продукции общественного питания

ПК-5 Способен осуществлять подготовку документов для проектов создания, реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий общественного питания

ИПК-5.1 Применяет знания основных принципов проектирования и реконструкции предприятий общественного питания в профессиональной деятельности

Уметь:

ИПК-5.1 РО-2.1 Основываясь на принципах проектирования и реконструкции предприятий общественного питания, критически оценивать планировку помещений действующих предприятий питания и планы их реконструкции

Владеть:

ИПК-5.1 РО-3.1 Навыками осуществления расчетов требуемых функциональных помещений и технологического оборудования для предприятий питания в соответствии с производственной программой

ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

ИОПК-1.2 Использует современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности

Уметь:

ИОПК-1.2 РО-2.1 Применять информационные технологии для решения профессиональных задач и оформления отчета по практике

Владеть:

ИОПК-1.2 РО-3.1 Навыками применения информационных технологий для сбора информации по деятельности предприятия общественном питании

ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

ИОПК-2.3 Применяет базовые знания в области экологии и выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности

Уметь:

ИОПК-2.3 РО-2.1 Выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности

ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

ИОПК-3.1 Применяет знания инженерных наук и процессов в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания

Уметь:

ИОПК-3.1 РО-2.1 Оценивать технологическую эффективность и безопасность современного технологического оборудования

Владеть:

ИОПК-3.1 РО-3.1 Навыками безопасной эксплуатации различных видов современного технологического оборудования, используемого на предприятиях индустрии питания

ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

ИОПК-4.1 Осуществляет выбор способов кулинарной обработки и технологические процессы производства широкого ассортимента продукции общественного питания

Уметь:

ИОПК-4.1 РО-2.1 Выбирать способы кулинарной обработки и осуществлять технологические процессы производства продукции общественного питания

Владеть:

ИОПК-4.1 РО-3.1 Навыками применения различных способов кулинарной обработки при осуществлении технологических процессов производства продукции общественного питания

ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

ИОПК-5.1 Организовывает производство продукции на предприятиях питания различных типов

Уметь:

ИОПК-5.1 РО-2.1 Осуществлять организацию производства продукции на предприятиях питания различных типов

Владеть:

ИОПК-5.1 РО-3.1 Навыками анализа особенностей организации производства продукции на предприятиях питания различных типов

ПК-1 Способен организовывать, координировать выполнение технологических процессов, планировать, организовывать, контролировать и оценивать эффективность процессов основного производства организации питания

ИПК-1.3 Применяет нормативные правовые акты при планировании, организации и осуществлении основного производства организации питания, разрабатывает и применяет техническую документацию на продукцию

Уметь:

ИПК-1.3 РО-2.1 Использовать нормативные правовые акты при планировании, организации и осуществлении основного производства на предприятиях питания

Владеть:

ИПК-1.3 РО-3.1 Навыками разработки и применения технической и технологической документации предприятий питания

ПК-2 Способен принимать управленческие решения по организации работы производства и работы персонала, планировать, координировать и организовывать процессы обслуживания потребителей, взаимодействие с партнерами и поставщиками сырья и пищевой продукции

ИПК-2.2 Планирует, координирует и организовывает процессы обслуживания потребителей, осуществляет взаимодействие с партнерами и поставщиками

Уметь:

ИПК-2.2 РО-2.1 Организовать процесс обслуживания различных категорий потребителей

ИПК-2.2 РО-2.2 Осуществлять взаимодействия с поставщиками сырья и пищевой продукции

Владеть:

ИПК-2.2 РО-3.1 Навыками выбора форм и методов обслуживания потребителей в зависимости от типа и специализации предприятия питания

ПК-3 Способен контролировать и оценивать эффективность работы департаментов, подразделений и персонала предприятия питания

ИПК-3.1 Осуществляет организацию контроля функционирования департаментов (служб, отделов) и персонала предприятия питания

Уметь:

ИПК-3.1 РО-2.1 Организовывать контроль функционирования деятельности департаментов (служб, отделов) и персонала предприятия питания

Владеть:

ИПК-3.1 РО-3.1 Навыками применения знаний в области организации управленческого контроля на предприятиях питания в профессиональной деятельности

ПК-4 Способен внедрять на предприятиях питания системы менеджмента качества и безопасности продукции общественного питания

ИПК-4.1 Осуществляет анализ мероприятий по контролю опасных факторов, разрабатывает перечень потенциально опасных факторов при производстве продукции общественного питания

Уметь:

ИПК-4.1 РО-2.1 Определять перечень потенциально опасных факторов при производстве продукции общественного питания

Владеть:

ИПК-4.1 РО-3.1 Навыками оценки опасных факторов при производстве продукции общественного питания

ПК-5 Способен осуществлять подготовку документов для проектов создания, реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий общественного питания

ИПК-5.1 Применяет знания основных принципов проектирования и реконструкции предприятий общественного питания в профессиональной деятельности

Уметь:

ИПК-5.1 РО-2.1 Основываясь на принципах проектирования и реконструкции предприятий общественного питания, критически оценивать планировку помещений действующих предприятий питания и планы их реконструкции

Владеть:

ИПК-5.1 РО-3.1 Навыками осуществления расчетов требуемых функциональных помещений и технологического оборудования для предприятий питания в соответствии с производственной программой

Этап 2 Практический этап

ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

ИОПК-1.2 Использует современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности

Уметь:

ИОПК-1.2 РО-2.1 Применять информационные технологии для решения профессиональных задач и оформления отчета по практике

Владеть:

ИОПК-1.2 РО-3.1 Навыками применения информационных технологий для сбора информации по деятельности предприятия общественном питании

ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

ИОПК-2.3 Применяет базовые знания в области экологии и выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности

Уметь:

ИОПК-2.3 РО-2.1 Выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности

ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

ИОПК-3.1 Применяет знания инженерных наук и процессов в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания

Уметь:

ИОПК-3.1 РО-2.1 Оценивать технологическую эффективность и безопасность современного технологического оборудования

Владеть:

ИОПК-3.1 РО-3.1 Навыками безопасной эксплуатации различных видов современного технологического оборудования, используемого на предприятиях индустрии питания

ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

ИОПК-4.1 Осуществляет выбор способов кулинарной обработки и технологические процессы производства широкого ассортимента продукции общественного питания

Уметь:

ИОПК-4.1 РО-2.1 Выбирать способы кулинарной обработки и осуществлять технологические процессы производства продукции общественного питания

Владеть:

ИОПК-4.1 РО-3.1 Навыками применения различных способов кулинарной обработки при осуществлении технологических процессов производства продукции общественного питания

ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

ИОПК-5.1 Организовывает производство продукции на предприятиях питания различных типов

Уметь:

ИОПК-5.1 РО-2.1 Осуществлять организацию производства продукции на предприятиях питания различных типов

Владеть:

ИОПК-5.1 РО-3.1 Навыками анализа особенностей организации производства продукции на предприятиях питания различных типов

ПК-1 Способен организовывать, координировать выполнение технологических процессов, планировать, организовывать, контролировать и оценивать эффективность процессов основного производства организации питания

ИПК-1.3 Применяет нормативные правовые акты при планировании, организации и осуществлении основного производства организации питания, разрабатывает и применяет техническую документацию на продукцию

Уметь:

ИПК-1.3 РО-2.1 Использовать нормативные правовые акты при планировании, организации и осуществлении основного производства на предприятиях питания

Владеть:

ИПК-1.3 РО-3.1 Навыками разработки и применения технической и технологической документации предприятий питания

ПК-2 Способен принимать управленческие решения по организации работы производства и работы персонала, планировать, координировать и организовывать процессы обслуживания потребителей, взаимодействие с партнерами и поставщиками сырья и пищевой продукции

ИПК-2.2 Планирует, координирует и организовывает процессы обслуживания потребителей, осуществляет взаимодействие с партнерами и поставщиками

Уметь:

ИПК-2.2 РО-2.1 Организовать процесс обслуживания различных категорий потребителей

ИПК-2.2 РО-2.2 Осуществлять взаимодействия с поставщиками сырья и пищевой продукции

Владеть:

ИПК-2.2 РО-3.1 Навыками выбора форм и методов обслуживания потребителей в зависимости от типа и специализации предприятия питания

ПК-3 Способен контролировать и оценивать эффективность работы департаментов, подразделений и персонала предприятия питания

ИПК-3.1 Осуществляет организацию контроля функционирования департаментов (служб, отделов) и персонала предприятия питания

Уметь:

ИПК-3.1 РО-2.1 Организовывать контроль функционирования деятельности департаментов (служб, отделов) и персонала предприятия питания

Владеть:

ИПК-3.1 РО-3.1 Навыками применения знаний в области организации управленческого контроля на предприятиях питания в профессиональной деятельности

ПК-4 Способен внедрять на предприятиях питания системы менеджмента качества и безопасности продукции общественного питания

ИПК-4.1 Осуществляет анализ мероприятий по контролю опасных факторов, разрабатывает перечень потенциально опасных факторов при производстве продукции общественного питания

Уметь:

ИПК-4.1 РО-2.1 Определять перечень потенциально опасных факторов при производстве продукции общественного питания

Владеть:

ИПК-4.1 РО-3.1 Навыками оценки опасных факторов при производстве продукции общественного питания

ПК-5 Способен осуществлять подготовку документов для проектов создания, реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий общественного питания

ИПК-5.1 Применяет знания основных принципов проектирования и реконструкции предприятий общественного питания в профессиональной деятельности

Уметь:

ИПК-5.1 РО-2.1 Основываясь на принципах проектирования и реконструкции предприятий общественного питания, критически оценивать планировку помещений действующих предприятий питания и планы их реконструкции

Владеть:

ИПК-5.1 РО-3.1 Навыками осуществления расчетов требуемых функциональных помещений и технологического оборудования для предприятий питания в соответствии с производственной программой

Этап 3 Оформление результатов по практике

ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

ИОПК-1.2 Использует современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности

Уметь:

ИОПК-1.2 РО-2.1 Применять информационные технологии для решения профессиональных задач и оформления отчета по практике

Владеть:

ИОПК-1.2 РО-3.1 Навыками применения информационных технологий для сбора информации по деятельности предприятия общественном питании

ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

ИОПК-2.3 Применяет базовые знания в области экологии и выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности

Уметь:

ИОПК-2.3 РО-2.1 Выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности

ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

ИОПК-3.1 Применяет знания инженерных наук и процессов в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания

Уметь:

ИОПК-3.1 РО-2.1 Оценивать технологическую эффективность и безопасность современного технологического оборудования

Владеть:

ИОПК-3.1 РО-3.1 Навыками безопасной эксплуатации различных видов современного технологического оборудования, используемого на предприятиях индустрии питания

ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

ИОПК-4.1 Осуществляет выбор способов кулинарной обработки и технологические процессы производства широкого ассортимента продукции общественного питания

Уметь:

ИОПК-4.1 РО-2.1 Выбирать способы кулинарной обработки и осуществлять технологические процессы производства продукции общественного питания

Владеть:

ИОПК-4.1 РО-3.1 Навыками применения различных способов кулинарной обработки при осуществлении технологических процессов производства продукции общественного питания

ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

ИОПК-5.1 Организовывает производство продукции на предприятиях питания различных типов

Уметь:

ИОПК-5.1 РО-2.1 Осуществлять организацию производства продукции на предприятиях питания различных типов

Владеть:

ИОПК-5.1 РО-3.1 Навыками анализа особенностей организации производства продукции на предприятиях питания различных типов

ПК-1 Способен организовывать, координировать выполнение технологических процессов, планировать, организовывать, контролировать и оценивать эффективность процессов основного производства организации питания

ИПК-1.3 Применяет нормативные правовые акты при планировании, организации и осуществлении основного производства организации питания, разрабатывает и применяет техническую документацию на продукцию

Уметь:

ИПК-1.3 РО-2.1 Использовать нормативные правовые акты при планировании, организации и осуществлении основного производства на предприятиях питания

Владеть:

ИПК-1.3 РО-3.1 Навыками разработки и применения технической и технологической документации предприятий питания

ПК-2 Способен принимать управленческие решения по организации работы производства и работы персонала, планировать, координировать и организовывать процессы обслуживания потребителей, взаимодействие с партнерами и поставщиками сырья и пищевой продукции

ИПК-2.2 Планирует, координирует и организовывает процессы обслуживания потребителей, осуществляет взаимодействие с партнерами и поставщиками

Уметь:

ИПК-2.2 РО-2.1 Организовать процесс обслуживания различных категорий потребителей

ИПК-2.2 РО-2.2 Осуществлять взаимодействия с поставщиками сырья и пищевой продукции

Владеть:

ИПК-2.2 РО-3.1 Навыками выбора форм и методов обслуживания потребителей в зависимости от типа и специализации предприятия питания

ПК-3 Способен контролировать и оценивать эффективность работы департаментов, подразделений и персонала предприятия питания

ИПК-3.1 Осуществляет организацию контроля функционирования департаментов (служб, отделов) и персонала предприятия питания

Уметь:

ИПК-3.1 РО-2.1 Организовывать контроль функционирования деятельности департаментов (служб, отделов) и персонала предприятия питания

Владеть:

ИПК-3.1 РО-3.1 Навыками применения знаний в области организации управленческого контроля на предприятиях питания в профессиональной деятельности

ПК-4 Способен внедрять на предприятиях питания системы менеджмента качества и безопасности продукции общественного питания

ИПК-4.1 Осуществляет анализ мероприятий по контролю опасных факторов, разрабатывает перечень потенциально опасных факторов при производстве продукции общественного питания

Уметь:

ИПК-4.1 РО-2.1 Определять перечень потенциально опасных факторов при производстве продукции общественного питания

Владеть:

ИПК-4.1 РО-3.1 Навыками оценки опасных факторов при производстве продукции общественного питания

ПК-5 Способен осуществлять подготовку документов для проектов создания, реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий общественного питания

ИПК-5.1 Применяет знания основных принципов проектирования и реконструкции предприятий общественного питания в профессиональной деятельности

Уметь:

ИПК-5.1 РО-2.1 Основываясь на принципах проектирования и реконструкции предприятий общественного питания, критически оценивать планировку помещений действующих предприятий питания и планы их реконструкции

Владеть:

ИПК-5.1 РО-3.1 Навыками осуществления расчетов требуемых функциональных помещений и технологического оборудования для предприятий питания в соответствии с производственной программой

4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость практики составляет 12 зачетных единиц, 432 часов, 8 недель

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		8
Подготовительный этап		
Подготовительный этап	9	9
Зачет с оценкой	+	+

Практический этап		
Практический этап	306	306
Зачет с оценкой	+	+
Оформление результатов по практике		
Оформление результатов по практике	9	9
Зачет с оценкой	+	+
Общая трудоемкость час.	432	432
Общая трудоемкость зач. ед.	12	12

5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

5.1. Содержание разделов, тем, этапов, видов работ

№ п/п	Наименование раздела, темы, этапа, вида работы	Содержание раздела, темы, этапа, вида работы
1	2	3
	Подготовительный этап	
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.
	Практический этап	
2.	Практический этап	Темы практики и виды работы: выполнение работ в соответствии с темами практики: Оказание практической помощи организации. Фиксация в дневнике практики проделанной работы. Организационно-экономическая характеристика предприятия Особенности района деятельности предприятия и обслуживаемого контингента потребителей. Организационно-правовая форма предприятия, учредительные документы. Организационно-управленческая структура предприятия. Кадровая политика предприятия. Штатное расписание предприятия. Применяемые на предприятии методы управления . Работа экономических служб предприятия (планового отдела, бухгалтерии, аналитического отдела и др.). Применяемые на предприятии формы учета и отчетности, в том числе бухгалтерской, статистической и оперативной. Анализ основных показателей хозяйственной деятельности предприятия на основе которых проводится экономический анализ хозяйственной деятельности предприятия (производственная программа и товарооборот, издержки производства и обращения, ценообразование, доходы и рентабельность. Производственная программа предприятия., её взаимосвязь с производственной, хозяйственной и коммерческой деятельностью предприятия. Необходимо изучить состав кулинарной продукции, вырабатываемой на предприятии, в том числе обеденной, кулинарных изделий, полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий собственного производства. Организация снабжения предприятия: Снабжение предприятия продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами; Снабжение средствами материально-технического оснащения; Источники поступления сырья, товаров, материально-технических средств;

1	2	3
		Организация договорных отношений с поставщиками, порядок заключения договоров; Организация транспортного хозяйства. Организацию складского и тарного хозяйства на предприятии: Порядок приемки продукции и сырья. Условия хранения пищевой продукции и сырья и других материальных ресурсов, правила размещения продукции, проведение санитарно-гигиенических мероприятий на складе, соблюдение условий хранение и сроков годности продукции; Порядок отпуска продукции, его документальное оформление; Организацию весового хозяйства; Виды тары, порядок ее приемки, вскрытия и хранения, возврата тары. Производственная деятельность предприятия. Построение производственного цикла. Оснащение рабочих мест оборудованием, инвентарем, посудой, средствами транспортировки сырья и готовой продукции, Применение прогрессивных технологий, Организация обслуживания рабочих мест, методы создания благоприятных условий труда. Организация контроля качества выпускаемой продукции. Организация работы вспомогательных служб на предприятии (моечные столовой и кухонной посуды, сервизная, хлеборезка, бельевая и т.д.) Формы организации труда, и их влияние на эффективность производства, взаимодействие в процессе труда, совмещение профессий, разделение труда по квалификации, по операциям технологического процесса. Режим работы предприятия в целом и его структур в отдельности (залов, производственных цехов, помещений для приема и хранения продуктов); режим работы поваров, официантов, барменов и буфетчиков, мойщиков посуды и т.д. Соблюдение санитарно-гигиенических требований на предприятии. Планировка предприятия, взаимосвязь основных помещений, соблюдение технологических, санитарно-гигиенических требований к планировочному решению предприятий питания. Меню предприятия питания. Организация обслуживания потребителей Концепция и позиционирование предприятия на рынке. Фирменный стиль предприятия. Соответствие отдельных элементов оформления предприятия его общему стилю. Система отпуска готовых блюд. Формы и методы обслуживания. Организацию коммерческой и маркетинговой деятельности предприятия. Изучение потребительского спроса и формирование ассортиментной политики предприятия. Виды и средства рекламы применяемые на предприятии. Организация работ по оказанию дополнительных услуг потребителям. Направления повышения культуры обслуживания потребителей.
Оформление результатов по практике		
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

Разработка рецептуры фирменного блюда.
Совершенствование рецептуры фирменного блюда.
Совершение технологии производства кулинарной продукции (указывается вид продукции).
Анализ меню предприятия и разработка предложений по его совершенствованию.
Оценка качества кулинарной продукции, производимой предприятием.
Изучение работы с поставщиками сырья на предприятие общественного питания.
Анализ организации производственного контроля на предприятии питания.
Изучения оснащенности основных цехов технологическим оборудованием.
Изучение удовлетворенности потребителей качеством реализуемой кулинарной продукции (проведение опроса).
Анализ соблюдения на предприятии питания санитарно-гигиенических требований.
Изучение источников поступления сырья и пищевых продуктов.
Изучения условия хранения продовольственного сырья и пищевой продукции.
Изучение условий труда производственного персонала.
Изучения ассортиментной политики предприятия.
Изучение политики предприятия в области качества реализуемой продукции.

6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

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

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

титульный лист;

содержание (перечень разделов и подразделов с указанием страниц);

введение;

основную часть;

индивидуальное задание (если оно выдавалось); заключение;

список использованных источников и нормативных документов;приложения.

Основная часть отчета должна включать следующие вопросы:

экономика и управление предприятия общественного питания;

организация производства и обслуживания па предприятии общественного питания;

технологические процессы и проектирование предприятия.

Отчет составляется каждым студентом самостоятельно, регулярно в течение всей практики на основании материалов, собранных на предприятии (в организации). Оформление отчета по преддипломной практике должно соответствовать требованиям ГОСТ 7.32-2001 «СИБИД. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления», ГОСТ 7.1-2003. «СИБИД. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления.

Работа должна быть выполнена на белой бумаге формата А 4. Текст отчета выполняется на компьютере с одинаковым межстрочным интервалом (1,5) в текстовом редакторе MicrosoftWordforWindows 6.0-7.0. Текст набирается нежирным шрифтом TimesNewRomanCyr, размером 14 пунктов. Размер абзацного отступа - 5 знаков.

Текст отчета следует располагать, соблюдая следующие размеры полей: левое - не менее 30 мм, правое - не менее 10 мм, верхнее - 20 мм, нижнее - 20 мм.

Схемы, таблицы, графики и пр. должны быть представлены по мере изложения текста отчета, а также иметь название, номер.

Изложение каждого вопроса необходимо начинать с новой страницы, обязательно указав его название, которое должно соответствовать содержанию отчета.

В списке использованных источников, необходимо отразить литературу, которая использовалась при написании отчета по практике, перечень информационных ресурсов , используемых при прохождении практики и составлении отчета по практике.

В приложения к отчету могут включаться различные документы, связанные с изложением вопросов программы практики. Они должны иметь нумерацию и ссылки на них в тексте отчета.

Все страницы отчета должны быть пронумерованы арабскими цифрами. На титульном листе, содержании и первом листе основной части отчета номера страниц не ставят. Номер проставляют в правом верхнем углу без точки в конце.

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

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

6.2. Дневник по практике (оформление дневника)

«Дневник практики студента» является неотъемлемой частью отчета по преддипломной практике. Он предназначен для индивидуального контроля прохождения практики студента. Он включает в себя ряд разделов:
Цель и задачи практики.
График прохождения практики.
Ежедневные записи.
Индивидуальные задания.
Помощь производству.
Производственная характеристика студента.
Записи руководителя практики от университета.
Рабочее место студента.
Зачисление студента на оплачиваемую должность.
Раздел «График прохождения практики» составляется совместно руководителем практики от предприятия и руководителем практики от университета согласно программе практики.
В разделе указывается название каждого из участков работы, например, «Бухгалтерия», «Горячий цех» и т.д., а также сроки прохождения практики в каждом из указанных участков.
В разделе «Ежедневные записи» отражается фактическая работа, выполненная на протяжении каждого дня прохождения практики.
Раздел «Индивидуальные задания» предусмотрен для сбора студентами-практикантами материалов, необходимых для проведения научных исследований и выполнения выпускной квалификационной работы.
В пятом разделе отмечается помощь студента производству (соответствующая запись заносится руководителем практики от предприятия).

6.3. Отзыв-характеристика обучающегося от руководителя практики от организации (в составе дневника)

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

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

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

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания
1	2	3	4

1	Нормативная и техническая документация общественного питания [Электронный ресурс]: Методические указания к практическим занятиям и самостоятельной работе для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» /А.А. Борисенко, Р.Х. Кочкаров. – Ставрополь: Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП, 2018. – 77 с. http://cdo.bukep.ru/close/store/books/%7B4EBA7A5E-236A-4A6E-BF4E-898804EE8B5A%7D/%D0%91%D0%BE%D1%80%D0%B8%D1%81%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%BE_%D0%90_%D0%90_%D0%9A%D0%BE%D1%87%D0%BA%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2_%D0%A0_%D0%A5_%D0%9D%D0%BE%D1%80%D0%BC%D0%B0%D1%82%D0%B8%D0%B2%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%B8_%D1%82%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%B4%D0%BE%D0%BA%D1%83%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%82%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F_%D0%BE%D0%B1%D1%89%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE_%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F.doc.doc	Борисенко, А.А.	2018, Ставрополь: Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП
2	Сенсорный анализ [Электронный ресурс]: Методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по направлениям подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, 38.03.07 Товароведение / Т.С. Ядрицева. - Липецк: ЛИК, 2019. - 26 с. (Бакалавриат) http://cdo.bukep.ru/close/store/books/%7BD0BEE36B-A6F0-4E3E-ACE9-F4FBEDA8942E%7D/%D0%AF%D0%B4%D1%80%D0%B8%D1%86%D0%B5%D0%B2%D0%B0%D0%A2%D0%A1_%D0%A1%D0%B5%D0%BD%D1%81%D0%BE%D1%80%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D0%B0%D0%BD%D0%B0%D0%BB%D0%B8%D0%B7_%D0%9C%D0%A0%D0%A1%D0%A0_%D0%92%D0%9E_2019.pdf	Ядрицева, Т.С.	2019, Липецк: ЛИК
3	Дегустационный анализ [Текст]: курс лекций : [для студентов направления подготовки бакалавриата «Товароведение»] / А.А. Ляшко ; АНО ВО «Белгородский университет кооперации, экономики и права». - Белгород : Издательство БУКЭП, 2020. - 114 с. (Бакалавриат)	Пехтерева, Н.Т.	2020, Белгород : Издательство БУКЭП
4	Дизайн на предприятиях общественного питания. Раздел 1. Основы дизайна на предприятиях общественного питания [Текст] : курс лекций : [для студентов направления подготовки бакалавриата «Технология продукции и организация общественного питания»] / Н.И. Волошко ; АНО ВО «Белгородский университет кооперации, экономики и права». - Белгород : Издательство БУКЭП, 2021. - 128 с. (Бакалавриат)	Волошко, Н.И.	2021, Белгород : Издательство БУКЭП
5	Неорганическая химия [Текст]: задания для самостоятельной работы : [для студентов направления подготовки бакалавриата «Технология продукции и организация общественного питания»] / Т.М. Алябьева ; АНО ВО «Белгородский университет кооперации, экономики и права». - Белгород : Издательство БУКЭП, 2021 .- 135 с. (Бакалавриат)	Алябьева, Т.М.	2021, Белгород : Издательство БУКЭП

8.2. Перечень нормативных документов

№ п/п	Наименование официального документа	Вид документа	Дата принятия, номер	Источник официального опубликования
1	2	3	4	5
1	ГОСТ Р 50646-2012 Услуги населению. Термины и определения	ГОСТ	№ 50646-2012 от 01.01.2014	http://www.gost.ru
2	ГОСТ 54607.1-2011 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Ч.1 Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям»	ГОСТ	№ 54607.1-2011 от 24.11.2014	Федеральное агенство по техническому регулированию и метрологии
3	Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.	ГОСТ	№ 30389-2013 от 13.07.2017	http://docs.cntd.ru/document/1200107325
4	Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования	ГОСТ	№ 30389-2013 от 01.01.2016	Москва: Стандартинформ, 2014

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

- Виртуальная справочная служба (Российская национальная библиотека): http://www.bibliofond.ru/view.aspx?id=1 11277 13.http://inconsvstems.ru
- Деловая онлайн библиотека http://www.guu.alpinabook.ru
- Информер http://www.secreti.info/p 12m.html.
- Полнотекстовая база данных по бизнесу,менеджменту и экономике: http://proquest.umi.com/login

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

10.1. Перечень информационных технологий, используемых при ПРОХОЖДЕНИИ данной ПРАКТИКИ

- Технологии электронного обучения, мультимедийные технологии
- Microsoft PowerPoint 2016
- Microsoft Word 2016
- Windows 7 Enterprise Edition

10.2. Комплект лицензионного программного обеспечения

- Microsoft Windows XP Professional - Клиентская операционная система

Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 18116988. Лицензия с 31.08.2004 по бессрочно. (дата обращения 19.10.2022)

Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 18299371. Лицензия с 20.10.2004 по бессрочно. (дата обращения 19.10.2022)

Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 43040819. Лицензия с 16.11.2007 по бессрочно. (дата обращения 19.10.2022)

- Microsoft Windows Professional 7 Russian - Клиентская операционная система

Microsoft Open License Program (MOLP). Договор с ООО "София" №06/12 от 04.05.2012. Лицензия с 10.05.2012 по бессрочно. (дата обращения 19.10.2022)

Microsoft Open License Program (MOLP). Договор с ООО "София" №14/11 от 01.11.2011. Лицензия с 17.10.2011 по бессрочно. (дата обращения 19.10.2022)

- Kaspersky Endpoint Security для бизнеса стандартный - Антивирусное программное средство

Коммерческая лицензия. Лицензия с 20.09.2022 по 11.12.2024 (дата обращения 19.10.2022)

Коммерческая лицензия. Договор с ООО "Южная Софтверная Компания" № ЮС-2020-01079 от 12.10.2020 г.. Лицензия с 26.10.2020 по 10.12.2022 (дата обращения 19.10.2022)

- Microsoft Word 2007 - Текстовый процессор

Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 42256740. Лицензия с 04.06.2007 по бессрочно. (дата обращения 19.10.2022)

Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 43040819. Лицензия с 16.11.2007 по бессрочно. (дата обращения 19.10.2022)

- Microsoft Excel 2007 - Табличный процессор

Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 42256740. Лицензия с 04.06.2007 по бессрочно. (дата обращения 19.10.2022)

Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 43040819. Лицензия с 16.11.2007 по бессрочно. (дата обращения 19.10.2022)

- Microsoft PowerPoint 2007 - Программа подготовки презентаций

Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 42256740. Лицензия с 04.06.2007 по бессрочно. (дата обращения 19.10.2022)

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

10.4. Электронная информационно-образовательная среда

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

10.5. Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

Информационно-справочные системы:

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
КонсультантПлюс	Договор об информационной поддержке с ООО "КонсультантПлюс: Липецк" б/н от 01.01.2019 г.	с 01.01.2019 по бессрочно
Система ГАРАНТ (ГАРАНТ-Профессионал)	Договор с ООО «Гарант-Сервис» № 01112021/БЮГ/2 от 30.12.2021 г.	с 01.01.2022 по 31.12.2022

Современные профессиональные базы данных:

– Официальный сайт Министерство науки и высшего образования Российской Федерации – http://www.mon.gov.ru

– Федеральный портал «Российское образование» – http://www.edu.ru

– Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» – http://window.edu.ru

– Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов – http://school-collection.edu.ru

– Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов – http://fcior.edu.ru.

- КнигаФонд
- Федеральная корпоративная электронная библиотека
- BOOK.ru
- Электронный периодический справочник "Система ГАРАНТ"

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

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

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

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

Определение места практики

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

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

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

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

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

- *для инвалидов по зрению–слепых:* оснащение специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного

рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций;

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

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

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

Особенности содержания практики

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

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

Особенности организации трудовой деятельности обучающихся

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

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

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

Особенности руководства практикой

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

- учебно-методическую и психолого-педагогическую помощь и контроль со стороны руководителей практики от университета и от предприятия (организации, учреждения);

- корректирование (при необходимости) индивидуального задания и программы практики;

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

Особенности учебно-методического обеспечения практики

Учебные и учебно-методические материалы по практике представляются в различных формах так, чтобы инвалиды с нарушениями слуха получали информацию визуально (программа практики и индивидуальное задание на практику печатаются увеличенным шрифтом; предоставляются видеоматериалы и наглядные материалы по содержанию практики), с нарушениями зрения –

аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи) или с помощью тифлоинформационных устройств.

Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

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

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

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

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

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

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

Автор(ы):	Горелова И.Е.	Доцент	Кафедра товароведно-технологических дисциплин Липецкий институт кооперации (филиал) БУКЭП
	Плотников А.В.	Генеральный директор	ООО "Топаз"
Рецензент:	Звягина Н.Н.	Доцент	Кафедра товароведно-технологических дисциплин Липецкий институт кооперации (филиал) БУКЭП

Программа практики обсуждена и одобрена на заседании кафедры товароведно-технологических дисциплин от 19.10.2022 г., протокол № 3

Зав. кафедрой товароведно-технологических дисциплин проф. _____ Бунеева Р.И.