

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

ИНСТИТУТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ



**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
«ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

Специальность
44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

На базе основного общего образования

Квалификация выпускника
Мастер производственного обучения

Одобрено на заседании педагогического совета: протокол №5 от «14» апреля 2026 г.

Согласовано с предприятием работодателем:
Генеральный директор
«РесторансМенеджмент»



2025 год

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ УЧЕБНОЙ И УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ОБУЧАЮЩИХСЯ**

2025 г.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Общие положения программы производственной практики

Настоящая программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся является частью основной профессиональной образовательной программы СПО по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям).

Программа практики обеспечивает подготовку специалистов среднего звена для освоения квалификации Мастер производственного обучения и основного вида деятельности ВД.1 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся.

Областью профессиональной деятельности обучающихся является 01 Образование и наука.

1.2. Цели, задачи, планируемые результаты практики

Цель: формирование общих и профессиональных компетенций у обучающихся в процессе выполнения вида деятельности ВД.1 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся.

Задачи практики: приобретение практического опыта.

Планируемые результаты практики:

– профессиональные компетенции:

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся	ПК.1.1. Организовывать образовательный процесс и учебно-производственную деятельность на основе федеральных государственных образовательных стандартов, в том числе с использованием дистанционных технологий, электронного обучения и цифровых средств, в соответствии с действующими санитарными правилами	Навыки: – проведения учебных занятий, организации самостоятельной работы обучающихся, формирования образовательных и личностных результатов обучающихся, установленных рабочей программой и программой воспитания, на основе содержания учебных занятий по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) образовательной программы, включая общеобразовательный учебный цикл, в том числе с использованием дистанционных технологий, электронного и смешанного обучения
		– руководства учебно-производственной, проектной, исследовательской и иной деятельностью обучающихся по программам СПО, в том числе практической подготовкой и подготовкой к демонстрационному экзамену, подготовкой выпускной квалификационной работы (если предусмотрена)
		– разработки мероприятий по модернизации оснащения учебного помещения (кабинета, лаборатории, спортивного зала, иного места занятий), формирования его предметно-пространственной среды, обеспечивающей освоение учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) образовательной программы
		Умения: – создавать условия по освоению учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), выполнению заданий для самостоятельной работы; привлекать к

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<p>целеполаганию, активной пробе своих сил в различных сферах деятельности, в том числе, учебно-профессиональной, проектной, исследовательской, обучать самоорганизации и самоконтролю</p> <p>– использовать педагогически обоснованные формы, методы и приемы организации деятельности обучающихся, применять современные технические средства обучения и образовательные технологии, в том числе при необходимости осуществлять электронное обучение, использовать дистанционные образовательные технологии, информационно-коммуникационные технологии, электронные образовательные и информационные ресурсы</p> <p>– анализировать проведение учебных занятий с учетом задач воспитания и организацию самостоятельной работы обучающихся, вносить коррективы в рабочую программу, в том числе в части воспитания, план изучения учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), образовательные технологии, задания для самостоятельной работы, собственную профессиональную деятельность</p> <p>– осуществлять самоанализ и самоконтроль при проведении занятий и организации практики обучающихся</p> <p>Знания:</p> <p>– электронных образовательных и информационных ресурсов, необходимых для организации учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся</p> <p>– теоретических основ и технологии исследовательской и проектной деятельности</p> <p>– методических основ организации учебно-производственной, проектной, исследовательской и иной деятельности обучающихся</p> <p>– возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся</p> <p>– педагогических, психологических и методических основ организации и контроля учебной деятельности на занятиях различного вида, в том числе в форме практической подготовки</p> <p>– современных образовательных технологий профессионального образования (профессионального обучения), в том числе дистанционных технологий и цифровых средств</p>
	<p>ПК.1.2. Осуществлять педагогический контроль и оценку освоения</p>	<p>Навыки:</p> <p>– осуществления контроля и оценки результатов освоения учебного предмета, курса дисциплины (модуля) в процессе промежуточной аттестации, с использованием дистанционных технологий,</p>

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
	образовательной программы профессионального обучения, среднего профессионального образования в процессе учебно-производственной деятельности, промежуточной и итоговой аттестации, в том числе в форме демонстрационного экзамена, иных форм аттестации и с использованием дистанционных технологий, цифровых средств	цифровых средств
		– осуществления оценки освоения образовательной программы при проведении итоговой аттестации, в том числе в форме демонстрационного экзамена, с использованием дистанционных технологий, цифровых средств
		Умения: – применять формы, методы, способы и приемы организации контроля и оценки освоения образовательной программы
		– применять современные оценочные средства, обеспечивать объективность оценки, охранять жизнь и здоровье обучающихся в процессе публичного представления результатов оценивания
		– контролировать и оценивать работу обучающихся на учебных занятиях и самостоятельную работу, успехи и затруднения в освоении программы учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), определять их причины, индивидуализировать и корректировать процесс обучения и воспитания с учетом выявленных причин
		– анализировать применение выбранных форм и методов педагогической диагностики, текущего оценивания, оценочных средств, корректировать их и собственную оценочную деятельность
		Знания: – отечественного и зарубежного опыта, современных подходов к контролю и оценке результатов профессионального образования и профессионального обучения, включая процедуры демонстрационного экзамена, независимой оценки квалификаций и иных форм аттестации
		– методики разработки и применения контрольно-измерительных и контрольно-оценочных средств, интерпретации результатов контроля и оценивания, включая процедуры демонстрационного экзамена и независимой оценки квалификаций, и иных форм аттестации
– норм педагогической этики, приемов педагогической поддержки обучающихся при проведении контрольно-оценочных мероприятий		
ПК.1.3. Разрабатывать программно-методическое обеспечение учебных	Навыки: – разработки и обновления рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) СПО, включая рабочие программы воспитания, профессионального обучения, в том числе на основе	

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
	предметов, курсов, дисциплин (модулей), практической подготовки программ профессионального обучения, программ среднего профессионального образования, включая рабочие программы воспитания	<p>готовых учебно-методических материалов, с использованием ресурсов цифровых образовательных средств</p> <p>– разработки и обновления программно-методических материалов учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) программ СПО, включая рабочие программы воспитания, профессионального обучения, в том числе оценочных средств для проверки результатов их освоения, в том числе на основе готовых программно-методических материалов с использованием ресурсов цифровых образовательных средств</p> <p>– планирования занятий по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) программ СПО, включая практическую подготовку, с учетом целей и задач воспитания, профессионального обучения, в том числе на основе готовых программно-методических материалов с использованием ресурсов цифровых образовательных платформ, а также с учетом целей и задач воспитания</p> <p>Умения:</p> <p>– формулировать примерные темы проектных, исследовательских работ обучающихся, выпускных квалификационных работ с учетом необходимости обеспечения их практикоориентированности и (или) соответствия требованиям ФГОС СПО, с учетом целей и задач воспитания, роли в освоении профессиональной деятельности (учебного предмета, курса, дисциплины (модуля)), интересов и возможностей обучающихся</p> <p>– формулировать требования к результатам, содержанию и условиям организации практической подготовки по профессиональному модулю, обсуждать разработанные материалы</p> <p>– вести учебную, планирующую документацию, документацию учебного помещения (при наличии) на бумажных и электронных носителях</p> <p>– создавать отчетные, отчетно-аналитические и информационные материалы</p> <p>Знания:</p> <p>– методических основ современного профессионального образования, СПО и профессионального обучения</p> <p>– содержания и роли преподаваемого учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) в ОПОП СПО, включая рабочую программу воспитания,</p>

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		образовательной программе профессионального обучения
		– требований профессиональных стандартов и иных квалификационных характеристик по соответствующему виду профессиональной деятельности
		– требований к программно-методическому обеспечению учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) программ СПО, профессионального обучения, методических основ его разработки
		– требований к электронным образовательным ресурсам и иным методическим материалам
		– современного состояния области знаний и профессиональной деятельности, соответствующей преподаваемым учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям)
		– основных источников и методов поиска информации, необходимой для разработки программно-методического обеспечения

– общие компетенции:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, Умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения:
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		составлять план действия
		определять необходимые ресурсы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		реализовывать составленный план
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях		
методы работы в профессиональной и смежных сферах;		

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, Умения
		структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, Умения
		терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения: организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: описывать значимость своей применять стандарты антикоррупционного поведения Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по , осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, Умения
		<p>пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>принципы бережливого производства</p> <p>основные направления изменения климатических условий региона</p>
ОК 08	<p>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>Умения:</p> <p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей</p> <p>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</p> <p>пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной</p> <p>Знания:</p> <p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека</p> <p>основы здорового образа жизни</p> <p>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для</p> <p>средства профилактики перенапряжения</p>
ОК 09	<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Умения:</p> <p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>Знания:</p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

**1.3. Количество часов на освоение программы ПП.01 Производственная практика:
Всего – 144 часа**

Форма промежуточной аттестации по практике: дифференцированный зачет (зачет с оценкой).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Задание по практике (т.е. наименование темы занятия)	Виды работ	Количество часов	Планируемые результаты
Задание 1. Проведение учебных занятий по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) образовательной программы.	Проводит учебные занятия по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) образовательной программы	10	ПК.1.1. – ПК 1.3. ОК.01 – ОК.09
Задание 2. Руководство учебно-профессиональной, проектной, исследовательской и иной деятельностью обучающихся по программам СПО и(или) ДПП, в том числе подготовкой выпускной квалификационной работы.	Осуществляет руководство учебно-профессиональной, проектной, исследовательской и иной деятельностью обучающихся по программам СПО и(или) ДПП	8	ПК.1.1. – ПК 1.3. ОК.01 – ОК.09
Задание 3. Осуществление текущего контроля, оценки динамики подготовленности и мотивации обучающихся в процессе изучения учебного предмета, курса, дисциплины (модуля).	Осуществляет текущий контроль, оценку динамики подготовленности и мотивацию обучающихся в процессе изучения учебного предмета, курса, дисциплины (модуля);	8	ПК.1.1. – ПК 1.3. ОК.01 – ОК.09
Задание 4. осуществления контроля и оценки результатов освоения учебного предмета, курса дисциплины (модуля) в процессе промежуточной аттестации (самостоятельно и(или) в составе комиссии).	Осуществляет контроль и оценку результатов освоения учебного предмета, курса дисциплины (модуля) в процессе промежуточной аттестации (самостоятельно и(или) в составе комиссии)	10	ПК.1.1. – ПК 1.3. ОК.01 – ОК.09
Задание 5. Ведение документации, обеспечивающей учебно-производственный процесс.	Ведет документацию, обеспечивающую учебно-производственный процесс.	8	ПК.1.1. – ПК 1.3. ОК.01 – ОК.09
Задание 6. Знакомство с организацией проектной деятельности в СПО.	Знакомится с организацией проектной деятельности в СПО	12	ПК.1.1. – ПК 1.3. ОК.01 – ОК.09
Задание 7. Разработка подготовительного этапа проекта и составление приложений к нему.	Разрабатывает подготовительный этап проекта и составления приложений к нему	12	ПК.1.1. – ПК 1.3. ОК.01 – ОК.09

Задание по практике (т.е. наименование темы занятия)	Виды работ	Количество часов	Планируемые результаты
Задание 8. Планирование основного этапа и разработка приложений к нему.	Планирует основной этап и разработку приложений к нему	12	ПК.1.1. – ПК 1.3. ОК.01 – ОК.09
Задание 9. Разработка заключительного этапа проекта и разработка приложений к нему.	Разрабатывает заключительный этап проекта и разрабатывает приложения к нему	12	ПК.1.1. – ПК 1.3. ОК.01 – ОК.09
Задание 10. Разработка презентации проектов.	Разрабатывает презентацию проектов	12	ПК.1.1. – ПК 1.3. ОК.01 – ОК.09
Задание 11. Обеспечение в рамках своих компетенций соблюдения прав студентов и предоставления им социальных и иных государственных гарантий.	Обеспечивает в рамках своих компетенций соблюдения прав студентов и предоставления им социальных и иных государственных гарантий.	12	ПК.1.1. – ПК 1.3. ОК.01 – ОК.09
Задание 12. Представление и защиты интересов группы и отдельных обучающихся в организации, осуществляющей образовательную деятельность; при взаимодействии с заинтересованными организациями и лицами; в подразделениях по делам несовершеннолетних территориальных органов внутренних дел, других органах и организациях.	Представляет и защищает интересы группы и отдельных обучающихся в организации, осуществляющей образовательную деятельность; при взаимодействии с заинтересованными организациями и лицами; в подразделениях по делам несовершеннолетних территориальных органов внутренних дел, других органах и организациях.	16	ПК.1.1. – ПК 1.3. ОК.01 – ОК.09
Задание 13. Ведение документации, обеспечивающей реализацию программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) СПО, профессионального обучения, в том числе в электронной форме. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.	Ведет документацию, обеспечивающую реализацию программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) СПО, профессионального обучения, в том числе в электронной форме.	12	ПК.1.1. – ПК 1.3. ОК.01 – ОК.09
	ИТОГО	144	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденного Приказом Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся») (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778).

Производственная практика обучающихся проводится в организациях, осуществляющих деятельность по профилю соответствующей образовательной программы, в том числе ее структурном подразделении, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора, заключаемого между организацией и ИСПО.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются ИСПО в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком.

Организацию и руководство практикой осуществляет руководитель практики от ИСПО и от предприятия (наставник).

В период прохождения производственной практики, с момента направления обучающихся до момента завершения, на них распространяются требования охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие на предприятии.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные электронные издания

1. Кузнецов, В. В. Методика профессионального обучения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. В. Кузнецов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 136 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19733-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/557000>

3.2.2. Дополнительные источники

2. Бахтигулова, Л. Б. Методика профессионального обучения: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Б. Бахтигулова, П. Ф. Калашников. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 194 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11931-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542238>

3. Методика профессионального обучения: учебное пособие для мастеров производственного обучения и наставников на производстве / под общ. ред. В. И. Блинова; [В. И. Блинов и др.; рец.: Г. М. Романцев, Х. Х. Кресс]. - Москва: Юрайт, 2017. - 217, [2] с. - Текст: непосредственный.

4. Блинов, В. И. Педагогика 2. 0. Организация учебной деятельности студентов: учебное пособие для вузов / В. И. Блинов, Е. Ю. Есенина, И. С. Сергеев. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 222 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14773-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544509>

5. Куцебо, Г. И. Преподавание по программам профессионального обучения: развивающее обучение: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Куцебо. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 164 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10292-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542034>

6. Методика профессионального обучения: учебное пособие / В. И. Блинов [и др.]; под общей редакцией В. И. Блинова. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 219 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05089-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539398>

7. Скаун, В. А. Организация и методика профессионального обучения: учебное пособие / В. А. Скаун. - 2-е изд. - Москва: Форум: Инфра-М, 2021. - 336 с. - (Профессиональное

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций

Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций осуществляется по итогам выполненных видов работ.

Руководитель практики от предприятия определяет обучающемуся задание на каждый день практики, контролирует его выполнение и отражение в дневнике практики, проверяет дневник практики и выставляет текущую оценку за каждый день практики, за выполнение задания в целом или за каждый вид выполненной работы.

Руководитель практики осуществляет оценивание умений и практического опыта обучающегося.

Вывод о достаточном или недостаточном уровне сформированности ОК и ПК руководитель практики от предприятия делает на основе оценок текущего контроля и отчетных документов обучающегося по практике.

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом.

Код и наименование ПК, требования к практическому опыту и умениям	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
<p>ПК.1.1. Организовывать образовательный процесс и учебно-производственную деятельность на основе федеральных государственных образовательных стандартов, в том числе с использованием дистанционных технологий, электронного обучения и цифровых средств, в соответствии с действующими санитарными правилами Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Проведения учебных занятий, организации самостоятельной работы обучающихся, формирования образовательных и личностных результатов обучающихся, установленных рабочей программой и программой воспитания, на основе содержания учебных занятий по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) образовательной программы, включая общеобразовательный учебный цикл, в том числе с использованием дистанционных технологий, электронного и смешанного обучения; – Руководства учебно-профессиональной, проектной, исследовательской и иной деятельностью обучающихся по программам СПО, включая общеобразовательный учебный цикл, в том числе практической подготовкой и подготовкой к демонстрационному экзамену, подготовкой выпускной квалификационной работы (если предусмотрена); – Разработки мероприятий по 	<p>Организует образовательный процесс и учебно-производственную деятельность на основе федеральных государственных образовательных стандартов, в том числе с использованием дистанционных технологий, электронного обучения и цифровых средств, в соответствии с действующими санитарными правилами</p>	<p>Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1 - 12. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

Код и наименование ПК, требования к практическому опыту и умениям	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
<p>модернизации оснащения учебного помещения (кабинета, лаборатории, спортивного зала, иного места занятий), формирования его предметно-пространственной среды, обеспечивающей освоение учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) образовательной программы. Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Создавать условия по освоению учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), выполнению заданий для самостоятельной работы; привлекать к целеполаганию, активной пробе своих сил в различных сферах деятельности, в том числе, учебно-профессиональной, проектной, исследовательской, обучать самоорганизации и самоконтролю; – Использовать педагогически обоснованные формы, методы и приемы организации деятельности обучающихся, применять современные технические средства обучения и образовательные технологии, в том числе при необходимости осуществлять электронное обучение, использовать дистанционные образовательные технологии, информационно-коммуникационные технологии, электронные образовательные и информационные ресурсы; – Анализировать проведение учебных занятий с учетом задач воспитания и организацию самостоятельной работы обучающихся, вносить коррективы в рабочую программу, в том числе в части воспитания, план изучения учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), образовательные технологии, задания для самостоятельной работы, собственную профессиональную деятельность; – Осуществлять самоанализ и самоконтроль при проведении занятий и организации практики обучающихся 		
<p>ПК.1.2. Осуществлять педагогический контроль и оценку освоения образовательной программы профессионального обучения, среднего профессионального образования в процессе учебно-производственной деятельности, промежуточной и итоговой аттестации, в том числе в форме демонстрационного экзамена, иных форм аттестации и с использованием дистанционных</p>	<p>Осуществляет педагогический контроль и оценку освоения образовательной программы профессионального обучения, среднего профессионального образования в процессе учебно-производственной</p>	<p>Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1 - 12. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

Код и наименование ПК, требования к практическому опыту и умениям	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
<p>технологий, цифровых средств</p> <p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Осуществления контроля и оценки результатов освоения учебного предмета, курса дисциплины (модуля) в процессе промежуточной аттестации, с использованием дистанционных технологий, цифровых средств; – Осуществления оценки освоения образовательной программы при проведении итоговой аттестации, в том числе в форме демонстрационного экзамена, с использованием дистанционных технологий, цифровых средств. <p>Умения:</p> <p>Применять формы, методы, способы и приемы организации контроля и оценки освоения образовательной программы;</p> <ul style="list-style-type: none"> – Применять современные оценочные средства, обеспечивать объективность оценки, охранять жизнь и здоровье обучающихся в процессе публичного представления результатов оценивания; – Контролировать и оценивать работу обучающихся на учебных занятиях и самостоятельную работу, успехи и затруднения в освоении программы учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), определять их причины, индивидуализировать и корректировать процесс обучения и воспитания с учетом выявленных причин; – Анализировать применение выбранных форм и методов педагогической диагностики, текущего оценивания, оценочных средств, корректировать их и собственную оценочную деятельность 	<p>деятельности, промежуточной и итоговой аттестации, в том числе в форме демонстрационного экзамена, иных форм аттестации и с использованием дистанционных технологий, цифровых средств</p>	
<p>ПК.1.3. Разрабатывать программно-методическое обеспечение учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практической подготовки программ профессионального обучения, программ среднего профессионального образования, включая рабочие программы воспитания</p> <p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Разработки и обновления рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) СПО, включая рабочие программы воспитания, профессионального обучения, в том числе на основе готовых учебно-методических материалов для электронного, смешанного 	<p>Разрабатывает программно-методическое обеспечение учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практической подготовки программ профессионального обучения, программ среднего профессионального образования, включая рабочие программы воспитания</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1 - 12. <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

Код и наименование ПК, требования к практическому опыту и умениям	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
<p>обучения, с использованием ресурсов цифровых образовательных средств;</p> <ul style="list-style-type: none"> – Разработки и обновления программно-методических материалов учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) программ СПО, включая рабочие программы воспитания, профессионального обучения, в том числе оценочных средств для проверки результатов их освоения, в том числе на основе готовых программно-методических материалов для электронного, смешанного обучения, с использованием ресурсов цифровых образовательных средств; – Планирования занятий по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) программ СПО, включая практическую подготовку, с учетом целей и задач воспитания, профессионального обучения, в том числе на основе готовых программно-методических материалов для электронного, смешанного обучения, с использованием ресурсов цифровых образовательных платформ, а также с учетом целей и задач воспитания. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Формулировать примерные темы проектных, исследовательских работ обучающихся, выпускных квалификационных работ с учетом необходимости обеспечения их практикоориентированности и (или) соответствия требованиям ФГОС СПО, с учетом целей и задач воспитания, роли в освоении профессиональной деятельности (учебного предмета, курса, дисциплины (модуля)), интересов и возможностей обучающихся; – Формулировать требования к результатам, содержанию и условиям организации практической подготовки по профессиональному модулю, обсуждать разработанные материалы; – Вести учебную, планирующую документацию, документацию учебного помещения (при наличии) на бумажных и электронных носителях; – Создавать отчетные, отчетно-аналитические и информационные материалы. 		

Формы и методы контроля и оценки результатов производственной практики должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных

компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Код и наименование общей компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	– наблюдение за выполнением Заданий 1 – 12 в период прохождения учебной практики
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	– наблюдение за выполнением Заданий 1 – 12 в период прохождения учебной практики
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы; - личностное развитие, изучение предпринимательской деятельности в профессиональной сфере, использование знаний по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	– наблюдение за выполнением Заданий 1 – 12 в период прохождения учебной практики
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- взаимодействовать с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	– наблюдение за выполнением Заданий 1 – 12 в период прохождения учебной практики
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- демонстрировать грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	– наблюдение за выполнением Заданий 1 – 12 в период прохождения учебной практики
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик, - соблюдение стандартов	– наблюдение за выполнением Заданий 1 – 12 в период прохождения учебной практики

Код и наименование общей компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
<p>российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>антикоррупционного поведения</p>	
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>- эффективное выполнение правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - демонстрация знаний и использование ресурсосберегающих технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>– наблюдение за выполнением Заданий 1 – 12 в период прохождения учебной практики</p>
<p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>- эффективность использовать средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья при выполнении профессиональной деятельности</p>	<p>– наблюдение за выполнением Заданий 1 – 12 в период прохождения учебной практики</p>
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке</p>	<p>– наблюдение за выполнением Заданий 1 – 12 в период прохождения учебной практики</p>

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПЕДАГОГИЧЕСКОГО СОПРОВОЖДЕНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

2025 г.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Общие положения программы производственной практики

Настоящая программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ.02 Организация педагогического сопровождения обучающихся является частью основной профессиональной образовательной программы СПО по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям).

Программа практики обеспечивает подготовку специалистов среднего звена для освоения квалификации Мастер производственного обучения и основного вида деятельности ВД.2 Организация педагогического сопровождения обучающихся.

Областью профессиональной деятельности обучающихся является 01 Образование и наука.

1.2. Цели, задачи, планируемые результаты практики

Цель: формирование общих и профессиональных компетенций у обучающихся в процессе выполнения вида деятельности ВД.2 Организация педагогического сопровождения обучающихся.

Задачи практики: приобретение практического опыта.

Планируемые результаты практики:

– профессиональные компетенции:

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Организация педагогического сопровождения обучающихся	ПК 2.1. Определять цели и задачи, планировать деятельность по педагогическому сопровождению группы обучающихся	Навыки: – планирования деятельности группы (курса) с участием обучающихся, их родителей (законных представителей), сотрудников образовательной организации, в том числе планирование досуговых и социально значимых мероприятий, включения студентов группы в разнообразные социокультурные практики, профессиональную деятельность
		– организационно-педагогической поддержки формирования и деятельности органов самоуправления группы
		– организационно-педагогической поддержки общественной, научной, творческой и предпринимательской активности студентов
		– ведения документации группы, в том числе в электронной форме
		Умения: – диагностировать ценностно-смысловые, эмоционально-волевые, потребностно-мотивационные, интеллектуальные характеристики, образовательные потребности и запросы студентов, оценивать возможности и условия их реализации
		– обеспечивать педагогическое сопровождение формирования и деятельности органов студенческого самоуправления
		– планировать работу группы с участием студентов, их родителей (законных представителей), сотрудников образовательной организации, работающих с группой, с учетом: – использовать средства формирования и развития организационной культуры группы (курса)

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		– мотивировать и организовывать участие студентов в волонтерской деятельности
		– организовывать совместно со студентами подготовку и проведение досуговых и социально значимых мероприятий, в том числе с использованием дистанционных технологий, цифровых средств
		– анализировать возможные риски жизни и здоровью обучающихся при проведении мероприятий, обеспечивать соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований охраны жизни и здоровья обучающихся
		– обеспечивать поддержку общественной, научной, творческой и предпринимательской активности студентов, помогать им в поиске работы и трудоустройстве
		– использовать методы, формы, приемы и средства организации и коррекции общения, и деятельности студентов группы с учетом их возрастных и индивидуальных особенностей
		– устанавливать педагогически целесообразные взаимоотношения со студентами, использовать вербальные и невербальные средства педагогической поддержки обучающихся, испытывающих затруднения в общении
		– заполнять документацию группы, учетные и отчетные формы в соответствии с порядком их оформления, установленными регламентами и правилами, в том числе в электронной форме; предоставлять эти сведения по запросам уполномоченных должностных лиц
		– составлять на основе учебной документации отчеты и информационные материалы заданной формы (в том числе на бумажных и электронных носителях) и предоставлять сведения уполномоченным должностным лицам в соответствии с запросом
		Знания: – способов педагогической диагностики и условий развития ценностно-смысловой, эмоционально-волевой, потребностно-мотивационной, интеллектуальной сфер студентов
		– целей и задач, методов и приемов работы куратора с группой и отдельными студентами
		– возрастных и психологических особенностей студентов, типов и характеристик групп
		– теоретических основ и методики планирования, определения целей и задач, содержания, форм, методов и средств воспитания, организации различных видов деятельности и общения студентов

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
	<p>ПК 2.2. Выявлять, осуществлять учет и планировать меры социально-педагогической поддержки отдельным категориям обучающихся, нуждающимся в ней, используя информационно-компьютерные технологии, дистанционные технологии, цифровые средства.</p>	<p>Навыки: – индивидуального и группового консультирования и организации мероприятий, обеспечивающих педагогическую поддержку личностного и профессионального самоопределения студентов, в том числе, с использованием дистанционных технологий, цифровых средств</p> <p>Умения: – обеспечивать соблюдение установленных мер социальной поддержки отдельных категорий обучающихся (малообеспеченных, социально незащищенных, с особыми образовательными потребностями) – создавать педагогические условия для проектирования и реализации индивидуальных образовательных маршрутов, включения обучающихся в различные виды деятельности в соответствии с их способностями, образовательными запросами обучающихся и их родителей (законных представителей) – формулировать цели и задачи взаимодействия с родителями (законными представителями) с учетом специфики семейного воспитания, возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, особенностей социального и этнокультурного состава группы – организовывать и проводить индивидуальные и групповые встречи (консультации) с родителями (законными представителями) с целью информирования о ходе и результатах образовательной деятельности студентов, повышения психолого-педагогической компетентности родителей (законных представителей), привлечения родителей (законных представителей) к организации внеурочной деятельности и общения обучающихся группы – планировать деятельность по педагогическому сопровождению группы обучающихся – контролировать ход и качество образовательного процесса в группе – представлять интересы группы и отдельных обучающихся на собраниях (заседаниях) органов управления образовательной организации – информировать социальное окружение об успехах и достижениях обучающихся в различных видах деятельности, в том числе, с использованием дистанционных технологий, цифровых средств</p> <p>Знания: – способов проектирования и реализации индивидуальных образовательных маршрутов, правил</p>

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<p>работы с цифровым портфолио студентов</p> <ul style="list-style-type: none"> – норм педагогической этики, техники и приемов общения (слушания, убеждения), особенностей их использования с учетом возрастных и индивидуальных особенностей собеседников – основных подходов и направлений работы в области социально-педагогической поддержки и сопровождения профессионального самоопределения обучающихся – методов изучения социальной среды, диагностики развития обучающихся – целей и задач, содержания, форм и методов работы с семьями обучающихся по программам СПО – педагогических возможностей и методик подготовки и проведения мероприятий для родителей (законных представителей) и с их участием – особенностей работы с социально неадаптированными (дезадаптированными) обучающимися различного возраста, несовершеннолетними, находящимися в социально опасном положении и их семьями
	<p>ПК.2.3. Осуществлять организационно-педагогическую поддержку общественной, научной, творческой и спортивной активности обучающихся</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организации разработки и обновления рабочих программ воспитания по профессиям, специальностям СПО, программ внеурочной воспитательной работы профессиональной образовательной организации, том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств – контроля и оценки качества разрабатываемых материалов, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – анализировать и оценивать инновационные подходы к реализации рабочих программ воспитания СПО, находить в различных источниках информацию, необходимую для решения профессиональных задач и самообразования – определять цели и задачи и (или) специфику рабочих программ воспитания и программ внеурочной воспитательной работы профессиональной образовательной организации с учетом их направленности на удовлетворение потребностей и индивидуальных особенностей обучающихся – организовывать взаимодействие образовательной организации, работодателей и иных заинтересованных сторон при определении требований к результатам воспитания обучающихся и выпускников программ СПО, содержания и форм взаимодействия при реализации программ воспитания

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<p>– оценивать качество разработанных материалов на соответствие порядку организации и осуществления образовательной деятельности по соответствующим образовательным программам, целям и задачам воспитания, современным теоретическим и методическим подходам к разработке и реализации программ воспитания, в том числе использования дистанционных технологий, электронного и смешанного обучения, потребностям и индивидуальным особенностям обучающихся</p> <p>Знания:</p> <p>– теоретических и практических основ современного профессионального образования и воспитания</p> <p>– современных концепций профессионального образования и воспитания, форм, методов, приемов воспитания</p> <p>– требований и методики разработки рабочей программы воспитания, программы и календарного плана воспитательной работы профессиональной образовательной организации, документов, входящих в их состав.</p>

– общие компетенции:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, Умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>Умения:</p> <p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части</p> <p>определять этапы решения задачи</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p> <p>составлять план действия</p> <p>определять необходимые ресурсы</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>реализовывать составленный план</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания:</p> <p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</p>

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, Умения
		<p>методы работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>структуру плана для решения задач</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Умения:</p> <p>определять задачи для поиска информации</p> <p>определять необходимые источники информации</p> <p>планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>использовать современное программное обеспечение</p> <p>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p>Знания:</p> <p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации</p> <p>порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>
ОК 03	<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>Умения:</p> <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план</p> <p>рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности</p> <p>презентовать бизнес-идею</p> <p>определять источники финансирования</p> <p>Знания:</p>

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, Умения
		<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности</p> <p>правила разработки бизнес-планов</p> <p>порядок выстраивания презентации</p> <p>кредитные банковские продукты</p>
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>Умения:</p> <p>организовывать работу коллектива и команды</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания:</p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности</p> <p>основы проектной деятельности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>Умения:</p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания:</p> <p>особенности социального и культурного контекста</p> <p>правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ОК 06	в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<p>Умения:</p> <p>описывать значимость своей</p> <p>применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Знания:</p> <p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей</p> <p>значимость профессиональной деятельности по</p> <p>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать	<p>Умения:</p> <p>соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по , осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p> <p>Знания:</p> <p>правила экологической безопасности при ведении</p>

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, Умения
	в чрезвычайных ситуациях	профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для
		Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

1.3. Количество часов на освоение программы ПП.02 Производственная практика: Всего – 144 часа.

Форма промежуточной аттестации по практике: дифференцированный зачет (зачет с оценкой).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Задание по практике (т.е. наименование темы занятия)	Виды работ	Количество часов	Планируемые результаты
Задание 1. Педагогическая диагностика в работе педагога профессионального обучения.	Выполняет педагогическую диагностику в работе педагога профессионального обучения.	12	ПК.2.1. – ПК.2.3. ОК 01 – ОК 09
Задание 2. Анализ плана воспитательной работы.	Анализирует план воспитательной работы.	12	ПК.2.1. – ПК.2.3. ОК 01 – ОК 09
Задание 3. Выбор методики по освоению и изучению коллектива и личности	Проводит выбор методики по освоению и изучению коллектива и личности.	12	ПК.2.1. – ПК.2.3. ОК 01 – ОК 09
Задание 4. Составление характеристики учебной группы.	Составляет характеристики учебной группы.	12	ПК.2.1. – ПК.2.3. ОК 01 – ОК 09
Задание 5. Составление характеристики обучающегося.	Составляет характеристики обучающегося.	12	ПК.2.1. – ПК.2.3. ОК 01 – ОК 09
Задание 6. Организация и проведение внеучебного мероприятия.	Организует и проводит внеучебные мероприятия.	12	ПК.2.1. – ПК.2.3. ОК 01 – ОК 09
Задание 7. Составление плана работы с родителями.	Составляет план работы с родителями.	18	ПК.2.1. – ПК.2.3. ОК 01 – ОК 09
Задание 8. Решение педагогических ситуаций.	Решает педагогические ситуации.	18	ПК.2.1. – ПК.2.3. ОК 01 – ОК 09
Задание 9. Общение, диагностика, обучающегося с девиантным поведением.	Общение, диагностика, обучающегося с девиантным поведением.	12	ПК.2.1. – ПК.2.3. ОК 01 – ОК 09
Задание 10. Проектирование индивидуального образовательного маршрута обучающегося.	Проектирование индивидуального образовательного маршрута обучающегося.	12	ПК.2.1. – ПК.2.3. ОК 01 – ОК 09
Задание 11. Разработка плана взаимодействия куратора с учебной группой. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	Разработка плана взаимодействия куратора с учебной группой.	12	ПК.2.1. – ПК.2.3. ОК 01 – ОК 09
	ИТОГО	144	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденного Приказом Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся») (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778).

Производственная практика обучающихся проводится в организациях, осуществляющих деятельность по профилю соответствующей образовательной программы, в том числе ее структурном подразделении, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора, заключаемого между организацией и ИСПО.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются ИСПО в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком.

Организацию и руководство практикой осуществляет руководитель практики от ИСПО и от предприятия (наставник).

В период прохождения производственной практики, с момента направления обучающихся до момента завершения, на них распространяются требования охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие на предприятии.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные электронные издания

1. Блинов, В. И. Теоретические и методические основы педагогического сопровождения группы обучающихся: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. И. Блинов, И. С. Сергеев; под общей редакцией В. И. Блинова. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 133 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09149-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539111>

3.2.2. Дополнительные источники

2. Иваненко, М. А. Социально-педагогическая деятельность в образовательной организации: учебное пособие / М. А. Иваненко. — Екатеринбург: УрГПУ, 2021. — 134 с. — ISBN 978-5-7186-1787-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/332174>

3. Китов, А. Ю. Педагогические основы системы среднего профессионального обучения. Система контроля знаний: учебное пособие / А. Ю. Китов. - Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, 2019. - 148 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1087877>

4. Профессиональная педагогика: учебник для среднего профессионального образования / В. И. Блинов [и др.]. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 691 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18318-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/534787>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций

Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций осуществляется по итогам выполненных видов работ.

Руководитель практики от предприятия определяет обучающемуся задание на каждый день практики, контролирует его выполнение и отражение в дневнике практики, проверяет дневник практики и выставляет текущую оценку за каждый день практики, за выполнение задания в целом или за каждый вид выполненной работы.

Руководитель практики осуществляет оценивание умений и практического опыта обучающегося.

Вывод о достаточном или недостаточном уровне сформированности ОК и ПК руководитель практики от предприятия делает на основе оценок текущего контроля и отчетных документов обучающегося по практике.

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом.

Код и наименование ПК, требования к практическому опыту и умениям	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
<p>ПК 2.1. Определять цели и задачи, планировать деятельность по педагогическому сопровождению группы обучающихся</p> <p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none">– Планирования деятельности группы (курса) с участием обучающихся, их родителей (законных представителей), сотрудников образовательной организации, в том числе планирование досуговых и социально значимых мероприятий, включения студентов группы в разнообразные социокультурные практики, профессиональную деятельность;– Организационно-педагогической поддержки формирования и деятельности органов самоуправления группы;– Организационно-педагогической поддержки общественной, научной, творческой и предпринимательской активности студентов;– Ведения документации группы, в том числе в электронной форме. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none">– Диагностировать ценностно-смысловые, эмоционально-волевые, потребностно-мотивационные, интеллектуальные характеристики, образовательные потребности и запросы студентов, оценивать возможности и условия их реализации;– Обеспечивать педагогическое сопровождение формирования и деятельности органов студенческого самоуправления;– Планировать работу группы с участием студентов, их родителей (законных представителей), сотрудников образовательной организации, работающих с группой, с учетом;– Использовать средства формирования и	<p>Определяет цели и задачи, планирует деятельность по педагогическому сопровождению группы обучающихся</p>	<p>Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1 - 7. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

Код и наименование ПК, требования к практическому опыту и умениям	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
<p>развития организационной культуры группы (курса);</p> <ul style="list-style-type: none"> – Мотивировать и организовывать участие студентов в волонтерской деятельности; – Организовывать совместно со студентами подготовку и проведение досуговых и социально значимых мероприятий, в том числе с использованием дистанционных технологий, цифровых средств; – Анализировать возможные риски жизни и здоровью обучающихся при проведении мероприятий, обеспечивать соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований охраны жизни и здоровья обучающихся; – Обеспечивать поддержку общественной, научной, творческой и предпринимательской активности студентов, помогать им в поиске работы и трудоустройстве; – Использовать методы, формы, приемы и средства организации и коррекции общения и деятельности студентов группы с учетом их возрастных и индивидуальных особенностей; – Устанавливать педагогически целесообразные взаимоотношения со студентами, использовать вербальные и невербальные средства педагогической поддержки обучающихся, испытывающих затруднения в общении; – Заполнять документацию группы, учетные и отчетные формы в соответствии с порядком их оформления, установленными регламентами и правилами, в том числе в электронной форме; предоставлять эти сведения по запросам уполномоченных должностных лиц; – Составлять на основе учебной документации отчеты и информационные материалы заданной формы (в том числе на бумажных и электронных носителях) и предоставлять сведения уполномоченным должностным лицам в соответствии с запросом. 		
<p>ПК.2.2. Выявлять, осуществлять учет и планировать меры социально-педагогической поддержки отдельным категориям обучающихся, нуждающимся в ней, используя информационно-компьютерные технологии, дистанционные технологии, цифровые средства.</p> <p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Индивидуального и группового консультирования и организации мероприятий, обеспечивающих педагогическую поддержку личностного и профессионального самоопределения студентов, в том числе, с 	<p>Выявляет, осуществляет учет и планирует меры социально-педагогической поддержки отдельным категориям обучающихся, нуждающимся в ней, используя информационно-</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1 - 7. <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

Код и наименование ПК, требования к практическому опыту и умениям	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
<p>использованием дистанционных технологий, цифровых средств.</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Обеспечивать соблюдение установленных мер социальной поддержки отдельных категорий, обучающихся (малообеспеченных, социально незащищенных, с особыми образовательными потребностями); – Создавать педагогические условия для проектирования и реализации индивидуальных образовательных маршрутов, включения обучающихся в различные виды деятельности в соответствии с их способностями, образовательными запросами обучающихся и их родителей (законных представителей); – Формулировать цели и задачи взаимодействия с родителями (законными представителями) с учетом специфики семейного воспитания, возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, особенностей социального и этнокультурного состава группы; – Организовывать и проводить индивидуальные и групповые встречи (консультации) с родителями (законными представителями) с целью информирования о ходе и результатах образовательной деятельности студентов, повышения психолого-педагогической компетентности родителей (законных представителей), привлечения родителей (законных представителей) к организации внеурочной деятельности и общения обучающихся группы; – Планировать деятельность по педагогическому сопровождению группы обучающихся; – Контролировать ход и качество образовательного процесса в группе; – Представлять интересы группы и отдельных обучающихся на собраниях (заседаниях) органов управления образовательной организации; – Информировать социальное окружение об успехах и достижениях обучающихся в различных видах деятельности, в том числе, с использованием дистанционных технологий, цифровых средств. 	<p>компьютерные технологии, дистанционные технологии, цифровые средства</p>	
<p>ПК.2.3. Осуществлять организационно-педагогическую поддержку общественной, научной, творческой и спортивной активности обучающихся</p> <p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Организации разработки и обновления рабочих программ воспитания по профессиям, 	<p>Осуществляет организационно-педагогическую поддержку общественной, научной, творческой и</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1 - 7. <p>Промежуточная аттестация в форме</p>

Код и наименование ПК, требования к практическому опыту и умениям	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
<p>специальностям СПО, программ внеурочной воспитательной работы профессиональной образовательной организации, том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств;</p> <p>– Контроля и оценки качества разрабатываемых материалов, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств.</p> <p>Умения:</p> <p>– Анализировать и оценивать инновационные подходы к реализации рабочих программ воспитания СПО, находить в различных источниках информацию, необходимую для решения профессиональных задач и самообразования;</p> <p>– Определять цели и задачи и (или) специфику рабочих программ воспитания и программ внеурочной воспитательной работы профессиональной образовательной организации с учетом их направленности на удовлетворение потребностей и индивидуальных особенностей обучающихся;</p> <p>– Организовывать взаимодействие образовательной организации, работодателей и иных заинтересованных сторон при определении требований к результатам воспитания обучающихся и выпускников программ СПО, содержания и форм взаимодействия при реализации программ воспитания;</p> <p>– Оценивать качество разработанных материалов на соответствие порядку организации и осуществления образовательной деятельности по соответствующим образовательным программам, целям и задачам воспитания, современным теоретическим и методическим подходам к разработке и реализации программ воспитания, в том числе использования дистанционных технологий, электронного и смешанного обучения, потребностям и индивидуальным особенностям обучающихся.</p>	<p>спортивной активности обучающихся</p>	<p>дифференцированного зачета</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов производственной практики должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Код и наименование общей компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно</p>	<p>– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;</p>	<p>– наблюдение за выполнением Заданий 1 – 12 в период прохождения учебной</p>

Код и наименование общей компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
к различным контекстам	адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	практики
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	– наблюдение за выполнением Заданий 1 – 12 в период прохождения учебной практики
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы; - личностное развитие, изучение предпринимательской деятельности в профессиональной сфере, использование знаний по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	– наблюдение за выполнением Заданий 1 – 12 в период прохождения учебной практики
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- взаимодействовать с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	– наблюдение за выполнением Заданий 1 – 12 в период прохождения учебной практики
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- демонстрировать грамотность устной и письменной речи, ясность формулирования и изложения мыслей	– наблюдение за выполнением Заданий 1 – 12 в период прохождения учебной практики
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик, соблюдение стандартов антикоррупционного поведения	– наблюдение за выполнением Заданий 1 – 12 в период прохождения учебной практики

Код и наименование общей компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
антикоррупционного поведения		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- эффективное выполнение правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - демонстрация знаний и использование ресурсосберегающих технологий в профессиональной деятельности	– наблюдение за выполнением Заданий 1 – 12 в период прохождения учебной практики
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	- эффективность использовать средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья при выполнении профессиональной деятельности	– наблюдение за выполнением Заданий 1 – 12 в период прохождения учебной практики
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	– наблюдение за выполнением Заданий 1 – 12 в период прохождения учебной практики

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОФОРИЕНТАЦИОННЫХ МЕРОПРИЯТИЙ**

2025 г.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Общие положения программы производственной практики

Настоящая программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ.03 Организация профориентационных мероприятий является частью основной профессиональной образовательной программы СПО по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям).

Программа практики обеспечивает подготовку специалистов среднего звена для освоения квалификации Мастер производственного обучения и основного вида деятельности ВД.3 Организация профориентационных мероприятий.

Областью профессиональной деятельности обучающихся является 01 Образование и наука.

1.2. Цели, задачи, планируемые результаты практики

Цель: формирование общих и профессиональных компетенций у обучающихся в процессе выполнения вида деятельности ВД.3 Организация профориентационных мероприятий.

Задачи практики: приобретение практического опыта.

Планируемые результаты практики:

– профессиональные компетенции:

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Организация профориентационных мероприятий	ПК 3.1. Осуществлять консультирование обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств	Навыки: – планирования и осуществления профориентационной деятельности образовательной организации
		Умения: – использовать современные подходы, формы и методы профориентации, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств, эффективные приемы общения, стимулирующие профессиональное самоопределение и профессиональный выбор
		– устанавливать контакт со школьниками и их родителями (законными представителями), стимулировать интерес и познавательную активность участников профориентационных мероприятий, оказывать им эмоциональную поддержку
		– проводить информирование и консультирование с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся и их родителей (законных представителей), в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств
		– информировать школьников и их родителей (законных представителей) по вопросам востребованности специалистов определенной квалификации на рынке труда, трудоустройства и карьерного роста выпускников образовательной организации
		– знакомить школьников и их родителей

		<p>(законных представителей) с особенностями вида профессиональной деятельности: содержанием и условиями труда, образом жизни работников данной профессии, требованиями к их профессиональному образованию, личности, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств</p> <p>– знакомить школьников и их родителей (законных представителей) с особенностями образовательного процесса при освоении избранной программы профессионального образования или профессионального обучения в образовательной организации, требованиями к обучающимся, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств</p> <p>– организовывать и сопровождать профессиональные пробы школьников, проводить мастер-классы по профессии, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств, с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся</p> <p>– устанавливать контакт со школьниками и их родителями (законными представителями), стимулировать интерес и познавательную активность участников профориентационных мероприятий, оказывать им эмоциональную поддержку</p> <p>– демонстрировать профессиональную деятельность и (или) комментировать ее выполнение студентами, специалистами-практиками</p> <p>– знакомить школьников и их родителей (законных представителей) с особенностями вида профессиональной деятельности: содержанием и условиями труда, образом жизни работников данной профессии, требованиями к их профессиональному образованию, личности, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств</p> <p>– привлекать обучающихся по программам профессионального образования в профориентационную работу со школьниками и их родителями</p> <p>– готовить задания, организовывать и проводить олимпиады, декады и конкурсы профессионального мастерства для школьников, взаимодействовать с представителями общеобразовательных</p>
--	--	---

		<p>организаций по вопросам профессиональной ориентации</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – целей и задач деятельности по сопровождению профессионального самоопределения и профессионального выбора школьников – методических основ проведения мастер-классов, обеспечения зрелищности при демонстрации профессиональной деятельности – современных подходов, форм и методов профориентации, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств, эффективных приемов общения, стимулирующих профессиональное самоопределение и профессиональный выбор школьников – особенностей профинформирования и профконсультирования школьников и их родителей (законных представителей), специфики работы с особыми группами обучающихся (группа риска, учащиеся с нарушениями здоровья и развития, воспитанники детских домов и интернатов) – требований, предъявляемых профессией к человеку, набора медицинских и иных противопоказаний при выборе профессии, содержания и условий труда, образа жизни работников данной профессии, возможностей и перспектив карьерного роста по профессии – особенностей образовательного процесса при освоении избранной программы профессионального образования или профессионального обучения в образовательной организации, требований к обучающимся
	<p>ПК 3.2. Проводить профориентационные мероприятия для обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – планирования профориентационной деятельности образовательной организации <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – знакомить школьников и их родителей (законных представителей) с особенностями вида профессиональной деятельности: содержанием и условиями труда, образом жизни работников данной профессии, требованиями к их профессиональному образованию, личности, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств;

		<p>– знакомить школьников и их родителей (законных представителей) с особенностями образовательного процесса при освоении избранной программы профессионального образования или профессионального обучения в образовательной организации, требованиями к обучающимся, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств;</p> <p>– организовывать и сопровождать профессиональные пробы школьников, проводить мастер-классы по профессии, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств, с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся;</p> <p>– устанавливать контакт со школьниками и их родителями (законными представителями), стимулировать интерес и познавательную активность участников профориентационных мероприятий, оказывать им эмоциональную поддержку;</p> <p>– зрелищно демонстрировать профессиональную деятельность и (или) комментировать ее выполнение студентами, специалистами-практиками;</p> <p>– знакомить школьников и их родителей (законных представителей) с особенностями вида профессиональной деятельности: содержанием и условиями труда, образом жизни работников данной профессии, требованиями к их профессиональному образованию, личности, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств;</p> <p>– привлекать обучающихся по программам профессионального образования в профориентационную работу со школьниками и их родителями;</p> <p>– готовить задания, организовывать и проводить олимпиады, декады и конкурсы профессионального мастерства для школьников, взаимодействовать с представителями общеобразовательных организаций по вопросам профессиональной ориентации.</p> <p>Знания:</p> <p>– требований, предъявляемых профессией к человеку, набора медицинских и иных противопоказаний при выборе профессии, содержания и условий труда, образа жизни работников данной профессии,</p>
--	--	---

		возможностей и перспектив карьерного роста по профессии;
		– особенностей образовательного процесса при освоении избранной программы профессионального образования или профессионального обучения в образовательной организации, требований к обучающимся

– общие компетенции:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, Умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения:
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		составлять план действия
		определять необходимые ресурсы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		реализовывать составленный план
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
методы работы в профессиональной и смежных сферах;		
структуру плана для решения задач		
порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности		
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения:
		определять задачи для поиска информации
		определять необходимые источники информации
		планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию
		выделять наиболее значимое в перечне информации
		оценивать практическую значимость результатов поиска
оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения		

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, Умения
		<p>профессиональных задач</p> <p>использовать современное программное обеспечение</p> <p>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p>Знания:</p> <p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации</p> <p>порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>
ОК 03	<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>Умения:</p> <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план</p> <p>рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности</p> <p>презентовать бизнес-идею</p> <p>определять источники финансирования</p> <p>Знания:</p> <p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности</p> <p>правила разработки бизнес-планов</p> <p>порядок выстраивания презентации</p> <p>кредитные банковские продукты</p>
ОК 04	<p>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Умения:</p> <p>организовывать работу коллектива и команды</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания:</p>

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, Умения
		<p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности</p> <p>основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ОК 06	<p>в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Умения: описывать значимость своей деятельности применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 07	<p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по , осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона</p>
ОК 08	<p>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня</p>	<p>Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной</p> <p>Знания:</p>

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, Умения
	физической подготовленности	<p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека</p> <p>основы здорового образа жизни</p> <p>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для</p> <p>средства профилактики перенапряжения</p>
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>Умения:</p> <p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>Знания:</p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

**1.2. Количество часов на освоение программы ПП.03 Производственная практика:
Всего - 72 часа.**

Форма промежуточной аттестации по практике: дифференцированный зачет (зачет с оценкой).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Задание по практике (т.е. наименование темы занятия)	Виды работ	Количество часов	Планируемые результаты
Задание 1. Общая характеристика образовательной организации.	Проводит общую характеристику образовательной организации	6	ПК.3.1 – ПК.3.2. ОК 01 – 09
Задание 2. Структура деятельности педколлектива по проведению профориентационной работы. Распределение обязанностей.	Структурирует деятельность педколлектива по проведению профориентационной работы. Распределяет обязанности.	6	ПК.3.1 – ПК.3.2. ОК 01 – 09
Задание 3. Анализ плана профориентационной работы ОО на текущий год. Выявление преимуществ и недостатков.	Анализирует план профориентационной работы ОО на текущий год. Выявляет преимущества и недостатки.	12	ПК.3.1 – ПК.3.2. ОК 01 – 09
Задание 4. Планирование и проведение профориентационного мероприятия в школе.	Планирует и проводит профориентационные мероприятия в школе	12	ПК.3.1 – ПК.3.2. ОК 01 – 09
Задание 5. Знакомство с диагностическими методиками, применяемые в ОО.	Знакомится с диагностическими методиками, применяемыми в ОО	12	ПК.3.1 – ПК.3.2. ОК 01 – 09
Задание 6. На основании практической работы «Подбор диагностических методик с целью выявления профессиональных способностей для старшего школьного возраста» подобрать и провести диагностику для учебного класса.	На основании практической работы МДК.03.01 «Подбор диагностических методик с целью выявления профессиональных способностей для старшего школьного возраста» подбирает и проводит диагностику для учебного класса	12	ПК.3.1 – ПК.3.2. ОК 01 – 09
Задание 7. Выделение основных особенностей профессиональной ориентации по ФГОС старшего звена Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.	Выделяет основные особенности профессиональной ориентации по ФГОС старшего звена	12	ПК.3.1 – ПК.3.2. ОК 01 – 09
	ИТОГО	72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденного Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся») (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 № 59778).

Производственная практика обучающихся проводится в организациях, осуществляющих деятельность по профилю соответствующей образовательной программы, в том числе ее структурном подразделении, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора, заключаемого между организацией и ИСПО.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются ИСПО в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком.

Организацию и руководство практикой осуществляет руководитель практики от ИСПО и от предприятия (наставник).

В период прохождения производственной практики, с момента направления обучающихся до момента завершения, на них распространяются требования охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие на предприятии.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные электронные издания

1. Панина, С. В. Профессиональная ориентация: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Панина, Т. А. Макаренко. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 363 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16506-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539896>

3.2.2. Дополнительные источники

2. Блинов, В. И. Образовательная профориентация: учебное пособие для СПО / В. И. Блинов, Н. Ф. Родичев, И. С. Сергеев. — 2-е изд, стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 336 с. — ISBN 978-5-507-47466-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/379952> Козловская, С. Н. Технологии организации профориентационной работы в школе : практическое пособие / С.Н. Козловская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 176 с. — (Практическая педагогика). - ISBN 978-5-16-012127-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1057223>

3. Пряжников, Н. С. Организация и методика производственного обучения: профориентология: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. С. Пряжников. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 405 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11686-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542822>

4. Толстых Н. Н. Психология подросткового возраста: учебник и практикум для вузов / Н. Н. Толстых, А. М. Прихожан. — М.: Юрайт, 2021. — 406 с. — URL: <https://urait.ru/bcode/469134>

Интернет-ресурсы— URL:

1. Конвенция о правах ребенка — URL: <https://internet.garant.ru/#/document/2540422/paragraph/265/doclist/5612/1/0/0/Конвенция%20о%20правах%20ребенка:2>

2. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» — URL: <https://internet.garant.ru/#/document/70291362/paragraph/1/doclist/5627/1/0/0/ФЗ-273:4>

3. Федеральный закон от 24 июля 1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребёнка в Российской Федерации» — URL: <https://internet.garant.ru/#/document/179146/paragraph/20340/doclist/5644/1/0/0/Федеральный%20закон%20от%2024%20июля%201998%20№%20124-ФЗ%20Об%20основных%20гарантиях%20прав%20ребёнка%20в%20Российской%20Федерации:7>

4. Концепция развития системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних на период до 2025 года с планом мероприятий на 2021-2025 годы – URL: <https://internet.garant.ru/#/document/71643618/paragraph/9:10>

5. Федеральный закон от 29.12.2010 № 436-ФЗ «О защите детей от информации, причиняющей вред их здоровью и развитию» – URL: <https://internet.garant.ru/#/document/12181695/paragraph/136253/doclist/5669/1/0/0/5.Федеральный%20закон%20от%2029.12.2010%20№%20436-ФЗ%20О%20защите%20детей%20от%20информации,%20причиняющей%20вред%20их%20здоровью%20и%20развитию:12>

6. Указ Президента Российской Федерации от 07.05.2012 № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики» – URL: <https://internet.garant.ru/#/document/70170950/paragraph/1:15>

7. Указ Президента Российской Федерации от 07.05.2018 № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года» – URL: <https://internet.garant.ru/#/document/71937200/paragraph/1/doclist/5703/1/0/0/Указ%20Президента%20Российской%20Федерации%20от%2007.05.2018%20№%20204%20О%20национальных%20целях%20и%20стратегических%20задачах%20развития%20Российской%20Федерации%20на%20период%20до%202024%20года:17>

8. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года – URL: <https://internet.garant.ru/#/document/71057260/paragraph/1/doclist/5718/1/0/0/Распоряжение%20Правительства%20Российской%20Федерации%20от%2029.05.2015%20№%20996-р%20Об%20утверждении%20Стратегии%20развития%20воспитания%20в%20Российской%20Федерации%20на%20период%20до%202025%20года:19>

9. Закон РФ «О занятости населения в Российской Федерации» от 19.04.1991 № 1032-1 (с изменениями и дополнениями) – URL: <https://internet.garant.ru/#/document/10164333/paragraph/179771/doclist/5729/1/0/0/Закон%20РФ%20О%20занятости%20населения%20в%20Российской%20Федерации%20от%2019.04.1991%20№%201032-1:25>

10. Постановление Министерства труда и социального развития РФ от 27.09.1996 № 1 «Об утверждении положения о профессиональной ориентации и психологической поддержке населения в Российской Федерации» – URL: <https://internet.garant.ru/#/document/136694/paragraph/144/doclist/5738/1/0/0/Постановление%20Министерства%20труда%20и%20социального%20развития%20РФ%20от%2027.09.1996%20№%201%20Об%20утверждении%20положения%20о%20профессиональной%20ориентации%20и%20психологической%20поддержке%20населения%20в%20Российской%20Федерации:27>

11. Логинов Д.А. Профориентация в старшей школе // Российский учебник. 02.10.2018. – URL: <https://rosuchebnik.ru/material/proforientaciastarsheklassnikov/>

12. «Билет в будущее»: платформа проекта ранней профориентации школьников. – URL: <https://bvbinfo.ru/>

13. Портал «ПроеКТОриЯ». – URL: <https://proektoria.online/>

14. «Атлас новых профессий»: навигатор по рынку труда будущего. – URL: <https://new.atlas100.ru/>

15. Портал «ПроеКТОриЯ». – URL: <https://proektoria.online/>

16. «Атлас новых профессий»: навигатор по рынку труда будущего. – URL: <https://new.atlas100.ru/>

17. Каталог профессий Атласа новых профессий. – URL: <https://atlas100.ru/catalog/>

18. Федеральные государственные образовательные стандарты. – URL: <https://fgos.ru/>

19. Общероссийская база вакансий «Работа в России». – URL: <https://trudvsem.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций

Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций осуществляется по итогам выполненных видов работ.

Руководитель практики от предприятия определяет обучающемуся задание на каждый день практики, контролирует его выполнение и отражение в дневнике практики, проверяет дневник

практики и выставляет текущую оценку за каждый день практики, за выполнение задания в целом или за каждый вид выполненной работы.

Руководитель практики осуществляет оценивание умений и практического опыта обучающегося.

Вывод о достаточном или недостаточном уровне сформированности ОК и ПК руководитель практики от предприятия делает на основе оценок текущего контроля и отчетных документов обучающегося по практике.

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом.

Код и наименование ПК, требования к практическому опыту и умениям	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
<p>ПК 3.1. Осуществлять консультирование обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств</p> <p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Осуществления профориентационной деятельности образовательной организации. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Использовать современные подходы, формы и методы профориентации, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств, эффективные приемы общения, стимулирующие профессиональное самоопределение и профессиональный выбор; – Устанавливать контакт со школьниками и их родителями (законными представителями), стимулировать интерес и познавательную активность участников профориентационных мероприятий, оказывать им эмоциональную поддержку; – Проводить информирование и консультирование с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся и их родителей (законных представителей), в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств; – Информировать школьников и их родителей (законных представителей) по вопросам востребованности специалистов определенной квалификации на рынке труда, трудоустройства и карьерного роста выпускников образовательной организации. 	<p>Осуществляет консультирование обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1 - 7. <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>ПК 3.2. Проводить профориентационные мероприятия для обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых</p>	<p>Проводит профориентационные мероприятия для обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1 - 7. <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного</p>

<p>средств</p> <p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Планирования профориентационной деятельности образовательной организации. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Знакомить школьников и их родителей (законных представителей) с особенностями вида профессиональной деятельности: содержанием и условиями труда, образом жизни работников данной профессии, требованиями к их профессиональному образованию, личности, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств; – Знакомить школьников и их родителей (законных представителей) с особенностями образовательного процесса при освоении избранной программы профессионального образования или профессионального обучения в образовательной организации, требованиями к обучающимся, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств; – Организовывать и сопровождать профессиональные пробы школьников, проводить мастер-классы по профессии, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств, с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся; – Устанавливать контакт со школьниками и их родителями (законными представителями), стимулировать интерес и познавательную активность участников профориентационных мероприятий, оказывать им эмоциональную поддержку; – Зрелищно демонстрировать профессиональную деятельность и (или) комментировать ее выполнение студентами, специалистами-практиками; – Знакомить школьников и их родителей (законных представителей) с особенностями вида профессиональной деятельности: содержанием и условиями труда, образом жизни работников данной профессии, требованиями к их профессиональному образованию, личности, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств; – Привлекать обучающихся по программам профессионального образования в профориентационную работу со школьниками и их родителями; – Готовить задания, организовывать и 	<p>вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств</p>	<p>го зачета</p>
--	--	------------------

проводить олимпиады, декады и конкурсы профессионального мастерства для школьников, взаимодействовать с представителями общеобразовательных организаций по вопросам профессиональной ориентации.		
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов производственной практики должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Код и наименование общей компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	– наблюдение за выполнением Заданий 1 – 7 в период прохождения учебной практики
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	– наблюдение за выполнением Заданий 1 – 7 в период прохождения учебной практики
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы; - личностное развитие, изучение предпринимательской деятельности в профессиональной сфере, использование знаний по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	– наблюдение за выполнением Заданий 1 – 7 в период прохождения учебной практики
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- взаимодействовать с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	– наблюдение за выполнением Заданий 1 – 7 в период прохождения учебной практики
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей	- демонстрировать грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	– наблюдение за выполнением Заданий 1 – 7 в период прохождения учебной практики

Код и наименование общей компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
социального и культурного контекста		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик, - соблюдение стандартов антикоррупционного поведения	– наблюдение за выполнением Заданий 1 – 7 в период прохождения учебной практики
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- эффективное выполнение правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - демонстрация знаний и использование ресурсосберегающих технологий в профессиональной деятельности	– наблюдение за выполнением Заданий 1 – 7 в период прохождения учебной практики
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	- эффективность использовать средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья при выполнении профессиональной деятельности	– наблюдение за выполнением Заданий 1 – 7 в период прохождения учебной практики
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	– наблюдение за выполнением Заданий 1 – 7 в период прохождения учебной практики

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО МЕТОДИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

2025 г.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Общие положения программы производственной практики

Настоящая программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ.04 Организация деятельности по методическому обеспечению образовательного процесса является частью основной профессиональной образовательной программы СПО по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям).

Программа практики обеспечивает подготовку специалистов среднего звена для освоения квалификации Мастер производственного обучения и основного вида деятельности ВД.4 Организация деятельности по методическому обеспечению образовательного процесса.

Областью профессиональной деятельности обучающихся является 01 Образование и наука.

1.2. Цели, задачи, планируемые результаты практики

Цель: формирование общих и профессиональных компетенций у обучающихся в процессе выполнения вида деятельности ВД.4 Организация деятельности по методическому обеспечению образовательного процесса.

Задачи практики: приобретение практического опыта.

Планируемые результаты практики:

– профессиональные компетенции:

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Организация деятельности по методическому обеспечению образовательного процесса	ПК.4.1. Осуществлять разработку, обновление, контроль и оценку качества образовательной программы профессионального обучения и (или) среднего профессионального образования, включая программно-методические материалы, рабочую программу воспитания, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств	Навыки: – организации разработки и обновления образовательной программы профессионального обучения и (или) СПО, включая рабочую программу воспитания, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств.
		– контроля и оценки качества разрабатываемых материалов, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств
		Умения: – анализировать и оценивать разработанные программно-методические материалы, необходимые для реализации образовательных программ СПО и (или) программ профессионального обучения.
		– осуществлять анализ и подбор информационных источников, необходимых для решения профессиональных задач и самообразования.
		– определять цели и задачи и (или) специфику образовательной программы с учетом ее направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей
		– планировать методическую работу в организации, осуществляющей образовательную деятельность.
		– разрабатывать программно-методическую документацию для проведения внешней

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<p>экспертизы, включая профессионально-общественную аккредитацию, и анализировать ее результаты</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – теоретических основ современного профессионального образования, и (или) профессионального обучения – особенностей построения компетентностно-ориентированного образовательного процесса. – требований к процедурам независимой оценки квалификации; профессионально-общественной аккредитации образовательных программ. – требований к образовательной программе и документам, входящим в ее состав – основных этапов разработки учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы, иных компонентов, а также оценочных и методических материалов. – методики разработки программ профессиональных модулей и оценочных средств, соответствующих требованиям компетентностного подхода в образовании и (или) ориентированным на оценку квалификации, в том числе в форме демонстрационного экзамена и с использованием дистанционных технологий, электронного и смешанного обучения, цифровых средств. – требований к электронным образовательным ресурсам и иным методическим материалам.
	<p>ПК.4.2. Осуществлять организационно-методическое сопровождение конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных мероприятий, направленных на демонстрацию результатов, достигнутых</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разработки программ подготовки обучающихся к конкурсам профессионального мастерства, олимпиадам и проектам (включая волонтерские) на международном, всероссийском, межрегиональном и региональном уровнях – разработки заданий и оценочных средств для конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных соревнований, направленных на демонстрацию результатов, достигнутых обучающимися по программам СПО

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
	<p>обучающимися по программам среднего профессионального образования</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разрабатывать документы и материалы (инструментарий) для подготовки обучающихся к конкурсам профессионального мастерства, олимпиадам и проектам (включая волонтерские) в соответствии с основными регламентирующими документами всероссийских, межрегиональных и региональных организаций, ответственных за проведение мероприятий – формировать план подготовки обучающихся к конкурсам профессионального мастерства, олимпиадам и проектам (включая волонтерские) и контролировать его выполнение – использовать принципы, методики, алгоритмы разработки заданий и (или) оценочных средств для конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных соревнований в своей деятельности – осуществлять деятельность эксперта (судьи, члена жюри) в соответствии со специфическими задачами и требованиями к квалификации таких специалистов, в том числе с использованием цифровых средств – анализировать условия подготовки обучающихся к конкурсам профессионального мастерства, олимпиадам и проектам (включая волонтерские) в образовательной организации <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основных регламентирующих документов конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и проектов (включая волонтерские) международных, всероссийских, межрегиональных и региональных организаций, ответственных за проведение мероприятий – специфических задач и требований к организации работы с детьми и подростками при проведении конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и проектов (включая волонтерские) – основ организации проектной деятельности – современных образовательных технологий СПО и профессионального обучения

– общие компетенции:

Код и наименование общих компетенций	Требования к умениям
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> – распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте – анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части – определять этапы решения задачи – выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы – составлять план действия – определять необходимые ресурсы – владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах – реализовывать составленный план – оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – определять задачи для поиска информации – определять необходимые источники информации – планировать процесс поиска – структурировать получаемую информацию – выделять наиболее значимое в перечне информации – оценивать практическую значимость результатов поиска – оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач – использовать современное программное обеспечение – использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности – применять современную научную профессиональную терминологию – определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования – выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи – презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план – рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования – определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности – презентовать бизнес-идею – определять источники финансирования
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> – организовывать работу коллектива – и команды – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности

Код и наименование общих компетенций	Требования к умениям
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотно излагать свои мысли – и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<ul style="list-style-type: none"> – описывать значимость своей специальности – применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдать нормы экологической безопасности; – определять направления ресурсосбережения – в рамках профессиональной деятельности – по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства – организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<ul style="list-style-type: none"> – использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей – применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности – пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> – понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы – участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы – строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности – кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) – писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

1.3. Количество часов на освоение программы ПП.04 Производственная практика:

Всего – 144 часа

Форма промежуточной аттестации по практике: дифференцированный зачет (зачет с оценкой).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Задание по практике (т.е. наименование темы занятия)	Виды работ	Количество часов	Планируемые результаты
Задание 1. Документирование процесса и результатов деятельности мастера производственного обучения.	Разработка программ подготовки обучающихся к конкурсам профессионального мастерства, олимпиадам и проектам (включая волонтерские) на международном, всероссийском, межрегиональном и региональном уровнях	72	ПК.4.1. – ПК. 4.2. ОК 01 – ОК 09
	Разработки заданий и оценочных средств для конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных соревнований, направленных на демонстрацию результатов, достигнутых обучающимися по программам СПО	72	ПК.4.1. – ПК. 4.2. ОК 01 – ОК 09
	ИТОГО	144	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденного Приказом Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся») (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778).

Производственная практика обучающихся проводится в организациях, осуществляющих деятельность по профилю соответствующей образовательной программы, в том числе ее структурном подразделении, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора, заключаемого между организацией и ИСПО.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются ИСПО в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком.

Организацию и руководство практикой осуществляет руководитель практики от ИСПО и от предприятия (наставник).

В период прохождения производственной практики, с момента направления обучающихся до момента завершения, на них распространяются требования охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие на предприятии.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.3.1. Основные электронные издания

1. Панина, С. В. Профессиональная ориентация: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Панина, Т. А. Макаренко. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 363 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16506-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539896>

3.2.2. Дополнительные источники

2. Блинов, В. И. Образовательная профориентация: учебное пособие для СПО / В. И. Блинов, Н. Ф. Родичев, И. С. Сергеев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 336 с. — ISBN 978-5-507-47466-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/379952> Козловская, С. Н. Технологии организации профориентационной работы в школе : практическое пособие / С.Н. Козловская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 176 с. — (Практическая педагогика). - ISBN 978-5-16-012127-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1057223>

3. Пряжников, Н. С. Организация и методика производственного обучения: профориентология: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. С. Пряжников. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 405 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11686-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542822>

4. Толстых Н. Н. Психология подросткового возраста: учебник и практикум для вузов / Н. Н. Толстых, А. М. Прихожан. — М.: Юрайт, 2021. — 406 с. — URL: <https://urait.ru/bcode/469134>

Интернет-ресурсы— URL:

1. Конвенция о правах ребенка — URL: <https://internet.garant.ru/#/document/2540422/paragraph/265/doclist/5612/1/0/0/Конвенция%20о%20правах%20ребенка:2>

2. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» — URL: <https://internet.garant.ru/#/document/70291362/paragraph/1/doclist/5627/1/0/0/ФЗ-273:4>

3. Федеральный закон от 24 июля 1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребёнка в Российской Федерации» — URL: <https://internet.garant.ru/#/document/179146/paragraph/20340/doclist/5644/1/0/0/Федеральный%20за>

кон%20от%2024%20июля%201998%20№%20124-ФЗ%20Об%20основных%20гарантиях%20прав%20ребёнка%20в%20Российской%20Федерации :7

4. Концепция развития системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних на период до 2025 года с планом мероприятий на 2021-2025 годы – URL: <https://internet.garant.ru/#/document/71643618/paragraph/9:10>

5. Федеральный закон от 29.12.2010 № 436-ФЗ «О защите детей от информации, причиняющей вред их здоровью и развитию» – URL: <https://internet.garant.ru/#/document/12181695/paragraph/136253/doclist/5669/1/0/0/5>. Федеральный закон от 29.12.2010 № 436-ФЗ О защите детей от информации, причиняющей вред их здоровью и развитию:12

6. Указ Президента Российской Федерации от 07.05.2012 № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики» – URL: <https://internet.garant.ru/#/document/70170950/paragraph/1:15>

7. Указ Президента Российской Федерации от 07.05.2018 № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года» – URL:

<https://internet.garant.ru/#/document/71937200/paragraph/1/doclist/5703/1/0/0/Указ%20Президента%20Российской%20Федерации%20от%2007.05.2018%20№%20204%20О%20национальных%20целях%20и%20стратегических%20задачах%20развития%20Российской%20Федерации%20на%20период%20до%202024%20года:17>

8. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года – URL:

<https://internet.garant.ru/#/document/71057260/paragraph/1/doclist/5718/1/0/0/Распоряжение%20Правительства%20Российской%20Федерации%20от%2029.05.2015%20№%20996-р%20Об%20утверждении%20Стратегии%20развития%20воспитания%20в%20Российской%20Федерации%20на%20период%20до%202025%20года:19>

9. Закон РФ «О занятости населения в Российской Федерации» от 19.04.1991 № 1032-1 (с изменениями и дополнениями) – URL: <https://internet.garant.ru/#/document/10164333/paragraph/179771/doclist/5729/1/0/0/Закон%20РФ%20О%20занятости%20населения%20в%20Российской%20Федерации%20от%2019.04.1991%20№%201032-1:25>

10. Постановление Министерства труда и социального развития РФ от 27.09.1996 № 1 «Об утверждении положения о профессиональной ориентации и психологической поддержке населения в Российской Федерации» – URL:

<https://internet.garant.ru/#/document/136694/paragraph/144/doclist/5738/1/0/0/Постановление%20Министерства%20труда%20и%20социального%20развития%20РФ%20от%2027.09.1996%20№%2001%20Об%20утверждении%20положения%20о%20профессиональной%20ориентации%20и%20психологической%20поддержке%20населения%20в%20Российской%20Федерации:27>

11. Логинов Д.А. Профориентация в старшей школе // Российский учебник. 02.10.2018. – URL:<https://rosuchebnik.ru/material/proforientaciastarsheklassnikov/>

12. «Билет в будущее»: платформа проекта ранней профориентации школьников. – URL: <https://bvbinfo.ru/>

13. Портал «ПроеКТОрия». – URL: <https://proektoria.online/>

14. «Атлас новых профессий»: навигатор по рынку труда будущего. – URL: <https://new.atlas100.ru/>

15. Каталог профессий Атласа новых профессий. – URL:<https://atlas100.ru/catalog/>

16. Федеральные государственные образовательные стандарты. – URL:<https://fgos.ru/>

17. Общероссийская база вакансий «Работа в России». – URL:<https://trudvsem.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций

Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций осуществляется по итогам выполненных видов работ.

Руководитель практики от предприятия определяет обучающемуся задание на каждый день практики, контролирует его выполнение и отражение в дневнике практики, проверяет дневник практики и выставляет текущую оценку за каждый день практики, за выполнение задания в целом или за каждый вид выполненной работы.

Руководитель практики осуществляет оценивание умений и практического опыта обучающегося.

Вывод о достаточном или недостаточном уровне сформированности ОК и ПК руководитель практики от предприятия делает на основе оценок текущего контроля и отчетных документов обучающегося по практике.

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом.

Код и наименование ПК, требования к практическому опыту и умениям	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
<p>ПК.4.1. Осуществлять разработку, обновление, контроль и оценку качества образовательной программы профессионального обучения и (или) среднего профессионального образования, включая программно-методические материалы, рабочую программу воспитания, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств</p> <p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none">– Организации разработки и обновления образовательной программы профессионального обучения и (или) СПО, включая рабочую программу воспитания, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств.– Контроля и оценки качества разрабатываемых материалов, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none">– Анализировать и оценивать разработанные программно-методические материалы, необходимые для реализации образовательных программ СПО и (или) программ профессионального обучения.– Осуществлять анализ и подбор информационных источников, необходимых для решения профессиональных задач и самообразования.– Определять цели и задачи и (или) специфику образовательной программы с	<p>Осуществляет разработку, обновление, контроль и оценку качества образовательной программы профессионального обучения и (или) среднего профессионального образования, включая программно-методические материалы, рабочую программу воспитания, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none">– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1 - 2. <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

Код и наименование ПК, требования к практическому опыту и умениям	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
<p>учетом ее направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Планировать методическую работу в организации, осуществляющей образовательную деятельность. – Разрабатывать программно-методическую документацию для проведения внешней экспертизы, включая профессионально-общественную аккредитацию, и анализировать ее результаты. 		
<p>ПК.4.2. Осуществлять организационно-методическое сопровождение конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных мероприятий, направленных на демонстрацию результатов, достигнутых обучающимися по программам среднего профессионального образования.</p> <p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Разработки программ подготовки обучающихся к конкурсам профессионального мастерства, олимпиадам и проектам (включая волонтерские) на международном, всероссийском, межрегиональном и региональном уровнях. – Разработки заданий и оценочных средств для конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных соревнований, направленных на демонстрацию результатов, достигнутых обучающимися по программам СПО. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Разрабатывать документы и материалы (инструментарий) для подготовки обучающихся к конкурсам профессионального мастерства, олимпиадам и проектам (включая волонтерские) в соответствии с основными регламентирующими документами всероссийских, межрегиональных и региональных организаций, ответственных за проведение мероприятий. – Формировать план подготовки обучающихся к конкурсам профессионального мастерства, олимпиадам и проектам (включая волонтерские) и контролировать его выполнение. – Использовать принципы, методики, алгоритмы разработки заданий и (или) 	<p>Осуществляет организационно-методическое сопровождение конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных мероприятий, направленных на демонстрацию результатов, достигнутых обучающимися по программам среднего профессионального образования</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1 - 2. <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

Код и наименование ПК, требования к практическому опыту и умениям	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
<p>оценочных средств для конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных соревнований в своей деятельности.</p> <p>– Осуществлять деятельность эксперта (судьи, члена жюри) в соответствии со специфическими задачами и требованиями к квалификации таких специалистов, в том числе с использованием цифровых средств.</p> <p>– Анализировать условия подготовки обучающихся к конкурсам профессионального мастерства, олимпиадам и проектам (включая волонтерские) в образовательной организации.</p>		

Формы и методы контроля и оценки результатов производственной практики должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Код и наименование общей компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> – обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач 	– наблюдение за выполнением Заданий 1 – 2 в период прохождения учебной практики
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	– наблюдение за выполнением Заданий 1 – 2 в период прохождения учебной практики
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы; - личностное развитие, изучение предпринимательской деятельности в профессиональной сфере, использование знаний по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях 	– наблюдение за выполнением Заданий 1 – 2 в период прохождения учебной практики
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- взаимодействовать с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и	– наблюдение за выполнением Заданий 1 – 2 в период прохождения учебной практики

Код и наименование общей компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
	производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- демонстрировать грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	– наблюдение за выполнением Заданий 1 – 2 в период прохождения учебной практики
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик, - соблюдение стандартов антикоррупционного поведения	– наблюдение за выполнением Заданий 1 – 2 в период прохождения учебной практики
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- эффективное выполнение правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - демонстрация знаний и использование ресурсосберегающих технологий в профессиональной деятельности	– наблюдение за выполнением Заданий 1 – 2 в период прохождения учебной практики
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	- эффективность использовать средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья при выполнении профессиональной деятельности	– наблюдение за выполнением Заданий 1 – 2 в период прохождения учебной практики
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	– наблюдение за выполнением Заданий 1 – 2 в период прохождения учебной практики

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.05 ОСВОЕНИЕ ВИДОВ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (16675 ПОВАР)**

2025 г.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Общие положения программы производственной практики

Настоящая программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ.05 Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар), является частью основной профессиональной образовательной программы СПО по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям).

Программа практики обеспечивает подготовку специалистов среднего звена для освоения квалификации Мастер производственного обучения и основного вида деятельности ВД.5 Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Областью профессиональной деятельности обучающихся является 33 Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

1.2. Цели, задачи, планируемые результаты практики

Цель: формирование общих и профессиональных компетенций у обучающихся в процессе выполнения вида деятельности ВД.5 Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Задачи практики: приобретение практического опыта.

Планируемые результаты практики:

– профессиональные компетенции:

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК 5.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Навыки: <ul style="list-style-type: none">– подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;– подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий;– выполнения подготовительных работ по подготовке рабочего места повара;– обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
		Умения: <ul style="list-style-type: none">– проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;– использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;– производить обработку овощей, фруктов и грибов; нарезать и формовать овощи и грибы;– подготавливать пряности и приправы, зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;– подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты;– проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<p>– упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления.</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; – требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; – правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; – методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; – пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними; – принципы ХАССП в организациях общественного питания; – требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.
	<p>ПК 5.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – выполнения вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; – упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос; отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<ul style="list-style-type: none"> – использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им; готовить блюда и гарниры из овощей, круп, макаронных изделий, бобовых; – готовить блюда из яиц, рыбы, морепродуктов, мяса и мясных продуктов, домашней птицы; – готовить мучные блюда, горячие напитки, сладкие блюда; – проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка; – порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; – требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; – принципы ХАССП в организациях общественного питания; – требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; – правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.
	<p>ПК 5.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе; – выполнения подготовительных работ по подготовке рабочего места повара; – обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<ul style="list-style-type: none"> – выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им; производить обработку овощей, фруктов и грибов; – нарезать и формовать овощи и грибы; подготавливать пряности и приправы, зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты; – готовить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента; – оформлять и подготавливать к реализации холодные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологии приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; – требования к качеству, безопасности, условиям хранения и срокам годности холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; – принципы ХАССП в организациях общественного питания; – правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.
	<p>ПК 5.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; – оформления и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – соблюдения условий и сроков хранения готовых сладких блюд, десертов, напитков <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – готовить холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки разнообразного ассортимента; – оформлять и подготавливать к реализации холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки разнообразного ассортимента; – проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов; – использовать рецептуры, технологические

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<p>карты приготовления сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологии приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; – требования к качеству, безопасности, условиям хранения и срокам годности холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление сладких блюд, десертов, напитков; – требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; принципы ХАССП в организациях общественного питания.
	<p>ПК 5.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовки сырья и ингредиентов для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; – замеса, разделки, формовки и выпечки теста; – соблюдения температурного режима и времени выпечки; оформления и презентации готовых изделий; – соблюдения условий и сроков хранения готовых хлебобулочных и кондитерских изделий. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – готовить хлебобулочные, мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента; – оформлять и подготавливать к реализации хлебобулочные, мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента; – проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов; – использовать рецептуры, технологические карты приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – требования к качеству, безопасности, условиям хранения и срокам годности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – правила эксплуатации оборудования для приготовления хлебобулочных и кондитерских

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		изделий; – правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; – требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; – принципы ХАССП в организациях общественного питания.

– общие компетенции:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, Умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения:
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		составлять план действия
		определять необходимые ресурсы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		реализовывать составленный план
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		методы работы в профессиональной и смежных сферах;
структуру плана для решения задач		
порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности		
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для	Умения:
		определять задачи для поиска информации
		определять необходимые источники информации
		планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию
		выделять наиболее значимое в перечне информации

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, Умения
	<p>выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>использовать современное программное обеспечение</p> <p>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p>Знания:</p> <p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации</p> <p>порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>
<p>ОК 03</p>	<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>Умения:</p> <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план</p> <p>рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности</p> <p>презентовать бизнес-идею</p> <p>определять источники финансирования</p> <p>Знания:</p> <p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>основы предпринимательской деятельности</p> <p>основы финансовой грамотности</p> <p>правила разработки бизнес-планов</p> <p>порядок выстраивания презентации</p>

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, Умения
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	кредитные банковские продукты
		Умения: организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: описывать значимость своей деятельности применять стандарты антикоррупционного поведения Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, Умения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
правила чтения текстов профессиональной направленности		

1.3. Количество часов на освоение программы ПП.05.01 Производственная практика:

Всего – 180 часов

Форма промежуточной аттестации по практике: дифференцированный зачет (зачет с оценкой).

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование тем (соотв. ПК)	Осваиваемые компетенции	Виды работ (задания)	Объем часов
<p>Тема 5.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 5.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09</p>	<p>Работы направлены на формирование у обучающегося практического опыта по подготовке сырья и производству полуфабрикатов. Обучающийся выполняет:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Организацию рабочего места в заготовочных цехах (овощном, мясном, рыбном) в соответствии с санитарными нормами и правилами безопасности. – Подготовку сырья: мытье, очистку, промывание, дочистку. – Проверку качества сырья органолептическим способом. – Выполнение различных видов нарезки овощей, грибов, зелени (брусочки, соломка, кубики, ломтики) для последующих блюд. – Приготовление полуфабрикатов из мяса, птицы (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, рубленые), рыбных полуфабрикатов. – Приготовление фаршей для блюд (голубцы, котлеты, тефтели); приготовление теста для мучных блюд и кондитерских изделий. 	<p>30</p>
<p>Тема 5.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 5.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09</p>	<p>Содержание и виды работ:</p> <p>Работы направлены на формирование у обучающегося практического опыта по приготовлению сложных горячих блюд. Обучающийся выполняет задания по приготовлению:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Супов (Задания 1, 4, 7, 10, 13, 16, 19, 22, 25, 28, 31, 34, 37, 40, 43, 46, 49, 52, 55, 58): Приготовление, оформление, отпуск. Контроль технологии, качества, температуры подачи (75°С). Соблюдение установленного выхода блюда. – Горячих вторых блюд и закусок (Задания 2, 5, 8, 11, 14, 17, 20, 23, 26, 29, 32, 35, 38, 41, 44, 47, 50, 53, 56, 59): Приготовление блюд из рыбы, мяса, птицы, субпродуктов, овощей с гарнирами и соусами. Контроль технологии тепловой обработки, качества, температуры подачи (65-75°С), оформления. – Горячих блюд из яиц (Задания 27, 42): Приготовление яичницы-глазуньи, омлета смешанного. Соблюдение технологии, контроль качества и температуры подачи. – Горячих сладких блюд (Задания 45, 54): Приготовление сырников, блинчиков, вареников ленивых. Контроль рецептуры, технологии, творческого оформления. 	<p>60</p>

Код и наименование тем (соотв. ПК)	Осваиваемые компетенции	Виды работ (задания)	Объем часов
<p>Тема 5.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 5.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09</p>	<p>Содержание и виды работ: Работы направлены на формирование у обучающегося практического опыта по приготовлению сложных холодных блюд и закусок. Обучающийся выполняет задания по приготовлению:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Холодных блюд и закусок (Задания 3, 6, 9, 21, 24, 30, 36): Соблюдение строгих санитарно-гигиенических норм. Нарезка, смешивание, порционирование, художественное оформление салатов, закусок. Контроль качества, температуры подачи (10-12°C). Отработка навыков упаковки для доставки. – Бутербродов (Задание 57): Приготовление, оформление и отпуск бутербродов. Соблюдение требований к качеству и свежести продуктов. 	<p>24</p>
<p>Тема 5.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 5.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09</p>	<p>Содержание и виды работ: Работы направлены на формирование у обучающегося практического опыта по приготовлению сложных сладких блюд и десертов. Обучающийся выполняет задания по приготовлению:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (Задания 12, 15, 18, 33, 39, 48, 51, 57, 60): Приготовление киселей, компотов, желе, горячих напитков (чай, кофе, какао), творога с добавками. Акцент на творческое оформление, презентацию, соблюдение точной температуры подачи (горячие ~65-80°C, холодные ~12-14°C). Контроль рецептуры, консистенции, вкуса. 	<p>30</p>
<p>Тема 5.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 5.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09</p>	<p>Содержание и виды работ: Работы направлены на формирование у обучающегося практического опыта по приготовлению мучных кондитерских и хлебобулочных изделий. Обучающийся выполняет задания по приготовлению:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Хлебобулочных и мучных кондитерских изделий (Задания 61-90): Приготовление различных видов теста (дрожжевое, бисквитное, песочное, слоеное) и отделочных полуфабрикатов. Формовка, выпечка, охлаждение, отделка и оформление готовых изделий (булочек, пирожных, тортов, пирогов, печенья и др.). Контроль качества по всем органолептическим показателям (внешний вид, цвет, вкус, запах, структура, влажность). 	<p>30</p>
	<p>ПК.5.1. – ПК.5.5 ОК 01 – 09</p>	<p>Квалификационный экзамен Выполнение комплексного задания, включающего приготовление одного из супов, второго горячего блюда и кондитерского изделия.</p>	<p>6</p>
Итого:			180

2.1. Тематика практических заданий

1. Приготовить и отпустить борщ из свежей капусты с картофелем. Выход, температура подачи, требования к качеству.
2. Приготовить и отпустить рыбу отварную, соус «Польский» с гарниром. Выход, температура подачи, требования к качеству.
3. Приготовить и отпустить салат из свежей капусты. Выход, температура подачи, требования к качеству.
4. Приготовить и отпустить борщ Московский. Выход, температура подачи, требования к качеству.
5. Приготовить и отпустить рыбу, жаренную с гарниром. Выход, температура подачи, требования к качеству.
6. Приготовить и отпустить салат из свежих огурцов и помидоров. Выход, температура подачи, требования к качеству.
7. Приготовить и отпустить щи из свежей капусты с картофелем. Выход, температура подачи, требования к качеству.
8. Приготовить и отпустить рыбу, запечённую по-русски. Выход, температура подачи, требования к качеству.
9. Приготовить и отпустить салат «Весна». Выход, температура подачи, требования к качеству.
10. Приготовить и отпустить щи из квашенной капусты с картофелем. Выход, температура подачи, требования к качеству.
11. Приготовить и отпустить рыбу, жаренную по-ленинградски. Выход, температура подачи, требования к качеству.
12. Приготовить и отпустить чай с сахаром и лимоном. Выход, температура подачи, требования к качеству.
13. Приготовить и отпустить рассольник домашний. Выход, температура подачи, требования к качеству.
14. Приготовить и отпустить рыбу, жаренную в тесте «кляр» с гарниром. Выход, температура подачи, требования к качеству.
15. Приготовить и отпустить компот из свежих яблок. Выход, температура подачи, требования к качеству.
16. Приготовить и отпустить рассольник обыкновенный. Выход, температура подачи, требования к качеству.
17. Приготовить и отпустить рыбу, припущенную по-русски с гарниром. Выход, температура подачи, требования к качеству.
18. Приготовить и отпустить кофе натуральный. Выход, температура подачи, требования к качеству.
19. Приготовить и отпустить рассольник ленинградский. Выход, температура подачи, требования к качеству.
20. Приготовить и отпустить мясо отварное с гарниром. Выход, температура подачи, требования к качеству.
21. Приготовить и отпустить салат винегрет с сельдью. Выход, температура подачи, требования к качеству.
22. Приготовить и отпустить суп картофельный. Выход, температура подачи, требования к качеству.
23. Приготовить и отпустить голубцы с мясом. Выход, температура подачи, требования к качеству.
24. Приготовить и отпустить салат летний. Выход, температура подачи, требования к качеству.
25. Приготовить и отпустить суп картофельный с рисом. Выход, температура подачи, требования к качеству.
26. Приготовить и отпустить шницель с гарниром. Выход, температура подачи, требования к качеству.
27. Приготовить и отпустить яичницу с гарниром. Выход, температура подачи, требования к качеству.

28. Приготовить и отпустить суп картофельный с макаронными изделиями. Выход, температура подачи, требования к качеству.
29. Приготовить и отпустить гуляш с гарниром. Выход, температура подачи, требования к качеству.
30. Приготовить и отпустить сырники со сметаной. Выход, температура подачи, требования к качеству.
31. Приготовить и отпустить суп овощной. Выход, температура подачи, требования к качеству.
32. Приготовить и отпустить картофель тушеный с грибами. Выход, температура подачи, требования к качеству.
33. Приготовить и отпустить кисель из свежих ягод. Выход, температура подачи, требования к качеству.
34. Приготовить и отпустить суп картофельный с фасолью. Выход, температура подачи, требования к качеству.
35. Приготовить и отпустить плов с мясом. Выход, температура подачи, требования к качеству.
36. Приготовить и отпустить сельдь натуральную с луком. Выход, температура подачи, требования к качеству.
37. Приготовить и отпустить суп лапша домашняя с курицей. Выход, температура подачи, требования к качеству.
38. Приготовить и отпустить запеканку картофельную с мясом. Выход, температура подачи, требования к качеству.
39. Приготовить и отпустить какао на молоке. Выход, температура подачи, требования к качеству.
40. Приготовить и отпустить суп молочный с вермишелью. Выход, температура подачи, требования к качеству.
41. Приготовить и отпустить котлеты мясные с гарниром. Выход, температура подачи, требования к качеству.
42. Приготовить и отпустить омлет, смешанный с мясными продуктами. Выход, температура подачи, требования к качеству.
43. Приготовить и отпустить суп молочный с рисом. Выход, температура подачи, требования к качеству.
44. Приготовить и отпустить бифштекс, рубленый с яйцом и гарниром. Выход, температура подачи, требования к качеству.
45. Приготовить и отпустить блинчики с творогом. Выход, температура подачи, требования к качеству.
46. Приготовить и отпустить окрошку овощную на кефире. Выход, температура подачи, требования к качеству.
47. Приготовить и отпустить куры жареные гарниром. Выход, температура подачи, требования к качеству.
48. Приготовить и отпустить кофе с молоком. Выход, температура подачи, требования к качеству.
49. Приготовить и отпустить окрошку мясную. Выход, температура подачи, требования к качеству.
50. Приготовить и отпустить котлеты полтавские с гарниром. Выход, температура подачи, требования к качеству.
51. Приготовить и отпустить желе фруктовое. Выход, температура подачи, требования к качеству.
52. Приготовить и отпустить суп полевой. Выход, температура подачи, требования к качеству.
53. Приготовить и отпустить печень жареную с гарниром. Выход, температура подачи, требования к качеству.
54. Приготовить и отпустить вареники ленивые. Выход, температура подачи, требования к качеству.
55. Приготовить и отпустить бульон с пельменями. Выход, температура подачи, требования к качеству.

56. Приготовить и отпустить поджарку с гарниром. Выход, температура подачи, требования к качеству.
57. Приготовить и отпустить бутерброд с ветчиной. Выход, температура подачи, требования к качеству.
58. Приготовить и отпустить суп с лапшу грибную. Выход, температура подачи, требования к качеству.
59. Приготовить и отпустить шницель по-столичному с гарниром. Выход, температура подачи, требования к качеству.
60. Приготовить и отпустить творог с сахаром и сметаной. Выход, температура подачи, требования к качеству.
61. Приготовить и отпустить кондитерское изделие - булочка дорожная. Требования к качеству.
62. Приготовить и отпустить пирожное «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой. Требования к качеству.
63. Приготовить и отпустить кондитерское изделие - кулебяка с капустой. Требования к качеству.
64. Приготовить и отпустить кондитерское изделие рулет фруктовый. Требования к качеству.
65. Приготовить и отпустить кондитерское изделие - рыбник. Требования к качеству.
66. Приготовить и отпустить рулет кремный. Требования к качеству.
67. Приготовить и отпустить кондитерское изделие- ватрушка с творогом. Требования к качеству.
68. Приготовить и отпустить торт «Подарочный». Требования к качеству.
69. Приготовить и отпустить пирог «Московский». Требования к качеству.
70. Приготовить и отпустить пирожное «Кольцо с орехами». Требования к качеству.
71. Приготовить и отпустить кондитерское изделие - расстегаи. Требования к качеству.
72. Приготовить и отпустить пирожное «Корзиночка» с кремом из сливок и вареньем. Требования к качеству.
73. Приготовить и отпустить кондитерское изделие - сдоба выборгская. Требования к качеству.
74. Приготовить и отпустить торт «Бисквитно-кремный». Требования к качеству.
75. Приготовить и отпустить кондитерское изделие - сдоба обыкновенная (плюшка). Требования к качеству.
76. Приготовить и отпустить пирожное трубочка с кремом. Требования к качеству.
77. Приготовить и отпустить кондитерское изделие - булочка домашняя. Требования к качеству.
78. Приготовить и отпустить торт слоеный с кремом. Требования к качеству.
79. Приготовить и отпустить рулет «Экстра». Требования к качеству.
80. Приготовить и отпустить кондитерское изделие - печенье «Курабье». Требования к качеству.
81. Приготовить и отпустить пирожное «Бисквитное» нарезное с кремом (пенечки). Требования к качеству.
82. Приготовить и отпустить кондитерское изделие - пирог с маком (плетенка). Требования к качеству.
83. Приготовить и отпустить кондитерское изделие - булочка «Бриош». Требования к качеству.
84. Приготовить и отпустить торт «Кофе». Требования к качеству.
85. Приготовить и отпустить кондитерское изделие - пирожки с повидлом. Требования к качеству.
86. Приготовить и отпустить пирог «Бабушкина салфетка». Требования к качеству.
87. Приготовить и отпустить рулет банановый. Требования к качеству.
88. Приготовить и отпустить кондитерское изделие сочни с творогом. Требования к качеству.
89. Приготовить и отпустить рулет с джемом. Требования к качеству.
90. Приготовить и отпустить рулет со сливочным кремом. Требования к качеству.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденного Приказом Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся») (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778).

Производственная практика обучающихся проводится в организациях, осуществляющих деятельность по профилю соответствующей образовательной программы, в том числе ее структурном подразделении, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора, заключаемого между организацией и ИСПО.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются ИСПО в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком.

Организацию и руководство практикой осуществляет руководитель практики от ИСПО и от предприятия (наставник).

В период прохождения производственной практики, с момента направления обучающихся до момента завершения, на них распространяются требования охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие на предприятии.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные электронные издания

1. Мартин, М. А. Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер». Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО / М. А. Мартин. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2025. — 224 с. — ISBN 978-5-507-50687-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/456863>

2. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие для СПО / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2025. — 176 с. — ISBN 978-5-507-53515-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/489353>

3. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 172 с. — ISBN 978-5-507-45791-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/284036>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Васюкова, А. Т. Справочник повара : учебное пособие / А.Т. Васюкова. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Дашков и К, 2023. - 496 с. - ISBN 978-5-394-05263-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2084457>

2. Бахтигулова, Л. Б. Методика профессионального обучения: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Б. Бахтигулова, П. Ф. Калашников. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 194 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11931-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542238>

3. Методика профессионального обучения: учебное пособие для мастеров производственного обучения и наставников на производстве / под общ. ред. В. И. Блинова; [В. И. Блинов и др.; рец.: Г. М. Романцев, Х. Х. Кресс]. - Москва: Юрайт, 2017. - 217, [2] с. – Текст: непосредственный.

4. Блинов, В. И. Педагогика 2. 0. Организация учебной деятельности студентов: учебное пособие для вузов / В. И. Блинов, Е. Ю. Есенина, И. С. Сергеев. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 222 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14773-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544509>

5. Куцебо, Г. И. Преподавание по программам профессионального обучения: развивающее обучение: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Куцебо. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 164 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10292-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542034>

6. Методика профессионального обучения: учебное пособие / В. И. Блинов [и др.]; под общей редакцией В. И. Блинова. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 219 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05089-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539398>

7. Скакун, В. А. Организация и методика профессионального обучения: учебное пособие / В. А. Скакун. - 2-е изд. - Москва: Форум: Инфра-М, 2021. - 336 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-91134-707-9. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1154376>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций

Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций осуществляется по итогам выполненных видов работ.

Руководитель практики от предприятия определяет обучающемуся задание на каждый день практики, контролирует его выполнение и отражение в дневнике практики, проверяет дневник практики и выставляет текущую оценку за каждый день практики, за выполнение задания в целом или за каждый вид выполненной работы.

Руководитель практики осуществляет оценивание умений и практического опыта обучающегося.

Вывод о достаточном или недостаточном уровне сформированности ОК и ПК руководитель практики от предприятия делает на основе оценок текущего контроля и отчетных документов обучающегося по практике.

Производственная практика завершается квалификационным экзаменом.

Код и наименование ПК, требования к практическому опыту и умениям	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 5.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> Подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд и кулинарных изделий. Приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, домашней птицы, рыбы. Проверки органолептическим способом качества сырья и полуфабрикатов. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> Проверять органолептическим способом качество сырья и полуфабрикатов. Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им. 	<p>Организует рабочее место в соответствии с требованиями СанПиН и охраны труда.</p> <p>Подготавливает сырье (овощи, грибы, мясо, птицу, рыбу) к дальнейшей обработке.</p> <p>Выполняет нарезку, формовку, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. Соблюдает нормы выхода и условия хранения полуфабрикатов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по Темам 5.1. Экспертиза качества: органолептическая оценка качества подготовленных полуфабрикатов. Квалификационный экзамен

Код и наименование ПК, требования к практическому опыту и умениям	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<ul style="list-style-type: none"> • Производить обработку и нарезку овощей, фруктов, грибов, мяса, рыбы. • Подготавливать полуфабрикаты согласно установленным рецептурам и технологическим картам. 		
<p>ПК 5.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Приготовления супов, соусов, горячих блюд и гарниров. • Приготовления блюд из яиц и творога. • Оформления и порционирования готовой продукции. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Использовать рецептуры и технологические карты. • Готовить блюда и гарниры из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса, домашней птицы. • Готовить супы, соусы, горячие напитки. • Проверять органолептическим способом качество готовых блюд перед подачей. 	<p>Готовит бульоны, супы, соусы, горячие блюда из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп и других продуктов в соответствии с технологическими картами. Оформляет и порционирует готовые блюда. Соблюдает температуру и сроки реализации готовой продукции. Обеспечивает соответствие блюд установленным требованиям к качеству.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по супам и горячим блюдам • Оценка качества: органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид). <p>Квалификационный экзамен</p>
<p>ПК 5.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Приготовления и оформления холодных блюд, закусок и бутербродов. • Порционирования и упаковки холодных блюд для реализации. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Готовить салаты, холодные закуски, бутерброды. • Выполнять нарезку и формовку продуктов для холодных блюд. • Творчески оформлять холодные блюда и закуски. • Проверять органолептическим способом качество холодных блюд. 	<p>Готовит, творчески оформляет и порционирует холодные блюда, закуски и бутерброды. Соблюдает строгие санитарно-гигиенические нормы при работе с готовой к употреблению продукцией. Обеспечивает соответствие блюд установленным требованиям к качеству и температуре подачи. Выполняет упаковку продукции для доставки и на вынос.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по холодным блюдам (напр., Задания 3, 6, 9, 21 и т.д.). • Оценка качества и оформления: органолептическая оценка, оценка техники нарезки, творческого оформления и санитарного состояния рабочего места. <p>Квалификационный экзамен</p>
<p>ПК 5.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации</p>	<p>Готовит кисели, компоты, желе, сладкие блюда, десерты</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Текущий контроль: наблюдение и

Код и наименование ПК, требования к практическому опыту и умениям	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Приготовления сладких блюд, десертов и напитков. • Творческого оформления и подготовки к реализации сладких блюд и напитков. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Готовить сладкие блюда, десерты и напитки. • Готовить горячие и холодные напитки. • Порционировать, сервировать и творчески оформлять сладкие блюда и напитки. 	<p>и горячие напитки. Творчески оформляет и подает сладкие блюда и напитки. Соблюдает рецептуры, точную температуру подачи (горячие ~65-80°C, холодные ~12-14°C) и требования к качеству готовой продукции.</p>	<p>оценка в процессе выполнения заданий по сладким блюдам и напиткам (напр., Задания 12, 15, 18, 33 и т.д.).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Оценка качества: органолептическая оценка готовых блюд и напитков, контроль температуры подачи, оценка творческого оформления. <p>Квалификационный экзамен</p>
<p>ПК 5.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. • Приготовления отделочных полуфабрикатов и оформления готовых изделий. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Готовить хлебобулочные и мучные кондитерские изделия. • Выполнять отделку и оформление готовых изделий. • Проверять органолептическим способом качество готовых изделий. 	<p>Готовит различные виды теста и отделочных полуфабрикатов. Выполняет формовку, выпечку, охлаждение, отделку и оформление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Обеспечивает соответствие готовых изделий установленным требованиям к качеству по внешнему виду, структуре, вкусу и запаху.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по кондитерским изделиям (Задания 61-90). • Экспертиза качества: органолептическая оценка готовых изделий, оценка соблюдения технологии и техники оформления. <p>Квалификационный экзамен</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов производственной практики должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Код и наименование общей компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	<p>– наблюдение за выполнением в период прохождения практики</p>

Код и наименование общей компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	– наблюдение за выполнением в период прохождения практики
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы; - личностное развитие, изучение предпринимательской деятельности в профессиональной сфере, использование знаний по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	– наблюдение за выполнением Заданий в период прохождения практики
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- взаимодействовать с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	– наблюдение за выполнением Заданий в период прохождения практики
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- демонстрировать грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	– наблюдение за выполнением Заданий в период прохождения практики
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик, - соблюдение стандартов антикоррупционного поведения	– наблюдение за выполнением Заданий в период прохождения практики

Код и наименование общей компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
поведения		
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- эффективное выполнение правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - демонстрация знаний и использование ресурсосберегающих технологий в профессиональной деятельности	– наблюдение за выполнением Заданий в период прохождения практики
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	- эффективность использовать средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья при выполнении профессиональной деятельности	– наблюдение за выполнением Заданий в период прохождения практики
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	– наблюдение за выполнением Заданий в период прохождения практики

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ДПБ 06 УЧАСТИЕ В ОРГАНИЗАЦИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
(ПО СПЕЦИАЛИЗАЦИИ ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО)**

2025 г.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Общие положения программы производственной практики

Настоящая программа производственной практики по профессиональному модулю ДПБ 06 Участие в организации технологического процесса (по специализации Поварское и кондитерское дело), является частью основной профессиональной образовательной программы СПО по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям).

Программа практики обеспечивает подготовку специалистов среднего звена для освоения квалификации Мастер производственного обучения и основного вида деятельности ДПБ 06 Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Областью профессиональной деятельности обучающихся является 33 Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

1.2. Цели, задачи, планируемые результаты практики

Цель: формирование общих и профессиональных компетенций у обучающихся в процессе выполнения вида деятельности ДПБ 06 Участие в организации технологического процесса (по специализации поварское и кондитерское дело).

Задачи практики: приобретение практического опыта.

Планируемые результаты практики:

– профессиональные компетенции:

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК.6.1 Участвовать в планировании деятельности первичного структурного подразделения	Навыки: <ul style="list-style-type: none">– разработки текущих и оперативных планов работы бригады поваров;– координации выполнения заданий работниками кухни организации питания;– координации работы кухни с другими подразделениями организации питания;– подбора технологических режимов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		Умения: <ul style="list-style-type: none">– разрабатывать график работы членов бригады поваров;– проводить вводный и текущий инструктаж членов бригады поваров;– распределять задания между работниками бригады поваров;– определять потребность в обучении работников бригады поваров;– использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для координации выполнения заданий работниками кухни организации питания;– производить органолептический анализ на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;– проводить обучение членов бригады поваров приготовлению новых блюд, напитков и кулинарных изделий на рабочем месте;

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<ul style="list-style-type: none"> – готовить блюда, напитки и кулинарные изделия с использованием современных технологий. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; – инструменты планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных; – современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – технологические режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения; – принципы ХАССП в организациях общественного питания; – методы органолептического анализа; теории межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой группы; – методы разрешения конфликтных ситуаций; – правила эксплуатации мобильных терминалов и специализированных приложений, программ учета и контроля; – требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.
	<p>ПК 6.2 Участвовать в разработке и внедрении технологических процессов</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проведения инвентаризации кухни организации питания; – организации приема, хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря; – оценки потребности в материальных и иных ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады поваров <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – формировать отчеты по использованию продуктов, сырья, материалов, полуфабрикатов в специализированных программах учета; – прогнозировать потребность в заказе продуктов, сырья, инвентаря, необходимых для выполнения планов; – составлять заявки на продукты, сырье, оборудование и инвентарь для кухни организации питания; – производить входной контроль продуктов, сырья, материалов, поступающих от поставщиков в организацию питания <p>Знания:</p>

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<ul style="list-style-type: none"> – нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; – инструменты планирования, организации и контроля деятельности подчиненных; – условия и сроки хранения продуктов, сырья, полуфабрикатов, готовых блюд, напитков и кулинарных изделий; – нормы расхода сырья, продуктов и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов; правила безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря; – товароведение в организации питания; – принципы ХАССП в организациях общественного питания; – требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.
	<p>ПК 6.3 Разрабатывать и оформлять техническую и технологическую документацию</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разработки и оформления технической и технологической документации; – оформления технологических карт, схем, инструкций, рецептур на блюда, напитки и кулинарные изделия. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разрабатывать и оформлять техническую и технологическую документацию; – оформлять технологические карты, схемы, инструкции, рецептуры на блюда, напитки и кулинарные изделия <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – технологические режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения; – методы органолептического анализа; – порядок разработки и утверждения технической и технологической документации на продукцию общественного питания; – требования к оформлению технологических карт, технико-технологических карт, рецептур; – принципы ХАССП в организациях общественного питания.
	<p>ПК 6.4 Обеспечивать соблюдение</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – контроля качества готовых блюд, напитков и кулинарных изделий, соответствие рецептуре;

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
	технологической и производственной дисциплины	<ul style="list-style-type: none"> – разработки мероприятий по повышению качества приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий и эффективности работы подчиненных; – формирования отчетов о результатах выполнения текущих и оперативных планов за отчетный период. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – производить входной, текущий и итоговый контроль работы членов бригады поваров; – пользоваться компьютером с применением специализированного программного обеспечения для формирования отчетов; – использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для контроля выполнения заданий; – выявлять отклонения от плана в работе и определять причины их возникновения; – использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы бригады поваров <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; – технологии контроля посредством специализированного программного обеспечения; – технологии управления персоналом; – технологии управления изменениями в организации; – принципы ХАССП в организациях общественного питания; – требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.
	<p>ПК 6.5 Обеспечивать соблюдение техники безопасности</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организации и контроля соблюдения правил техники безопасности в процессе производственной деятельности; – проведения инструктажа по охране труда и технике безопасности с членами бригады поваров; – применения средств пожаротушения и средств индивидуальной защиты; – анализа и устранения возможных рисков для жизни и здоровья работников. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы бригады поваров; – проводить инструктаж по охране труда и

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<p>технике безопасности с членами бригады поваров;</p> <ul style="list-style-type: none"> – контролировать соблюдение правил техники безопасности на рабочем месте; – применять средства пожаротушения и средства индивидуальной защиты; – анализировать и устранять возможные риски для жизни и здоровья работников. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила эксплуатации мобильных терминалов и специализированных приложений, программ учета и контроля; – технологии контроля посредством специализированного программного обеспечения; – технологии управления персоналом; – требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; – принципы ХАССП в организациях общественного питания; – порядок проведения инструктажа по охране труда; – правила поведения в чрезвычайных ситуациях.

– общие компетенции:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, Умения
ОК 01	<p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>Умения:</p> <p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части</p> <p>определять этапы решения задачи</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p> <p>составлять план действия</p> <p>определять необходимые ресурсы</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>реализовывать составленный план</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания:</p> <p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте</p>

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, Умения
		<p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>структуру плана для решения задач</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Умения:</p> <p>определять задачи для поиска информации</p> <p>определять необходимые источники информации</p> <p>планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>использовать современное программное обеспечение</p> <p>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p>Знания:</p> <p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации</p> <p>порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>
ОК 03	<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>Умения:</p> <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план</p> <p>рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности</p> <p>презентовать бизнес-идею</p> <p>определять источники финансирования</p> <p>Знания:</p> <p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p>

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, Умения
		современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения: организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: описывать значимость своей применять стандарты антикоррупционного поведения Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, Умения
		<p>пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>принципы бережливого производства</p> <p>основные направления изменения климатических условий региона</p>
ОК 08	<p>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>Умения:</p> <p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей</p> <p>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</p> <p>пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной</p> <p>Знания:</p> <p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека</p> <p>основы здорового образа жизни</p> <p>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для</p> <p>средства профилактики перенапряжения</p>
ОК 09	<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Умения:</p> <p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>Знания:</p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

**1.3. Количество часов на освоение программы ПП.06 Производственная практика:
Всего – 180 часов**

Форма промежуточной аттестации по практике: дифференцированный зачет (зачет с оценкой).

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование тем (по соотв. ПК)	Осваиваемые компетенции	Виды работ	Объем часов
<p style="text-align: center;">Тема 6.1. Участие в планировании деятельности первичного структурного подразделения</p>	<p style="text-align: center;">ПК 6.1 ОК 01-09</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проведение инвентаризации кухни организации питания 2. Организация приема, хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря 3. Оценка потребности в материальных ресурсах 4. Разработка текущих и оперативных планов работы бригады поваров <p style="text-align: center;">Содержание и виды работ:</p> <p>Обучающийся участвует в организации работы бригады поваров:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Проводит инвентаризацию кухни, составляет акты инвентаризации – Организует прием, хранение продуктов с учетом сроков и условий хранения – Оценивает потребность в материальных ресурсах для выполнения планов – Составляет заявки на продукты, сырье, инвентарь – Разрабатывает график работы членов бригады поваров – Прогнозирует потребность в заказе продуктов для выполнения планов – Использует инструменты планирования и организации деятельности подчиненных 	45
<p style="text-align: center;">Тема 6.2. Участие в разработке и внедрении технологических процессов</p>	<p style="text-align: center;">ПК 6.2 ОК 01-09</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подбор технологических режимов приготовления блюд 2. Приготовление, оформление и презентация блюд с использованием современных технологий 3. Контроль качества готовых блюд, соответствие рецептуре 4. Разработка мероприятий по повышению качества приготовления <p style="text-align: center;">Содержание и виды работ:</p> <p>Обучающийся участвует в совершенствовании технологических процессов:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Подбирает оптимальные технологические режимы приготовления блюд – Осваивает и применяет современные технологии приготовления – Проводит органолептический анализ на всех этапах приготовления – Контролирует соответствие готовых блюд рецептуре и стандартам качества – Разрабатывает мероприятия по повышению качества приготовления – Проводит обучение членов бригады приготовлению новых блюд – Внедряет принципы бережливого производства – 	45

Код и наименование тем (по соотв. ПК)	Осваиваемые компетенции	Виды работ	Объем часов
<p>Тема 6.3. Разработка и оформление технической и технологической документации</p>	<p>ПК 6.3 ОК 01-09</p>	<p>1. Разработка технологических карт на новые блюда 2. Оформление заявок на продукты, сырье, оборудование 3. Формирование отчетов в специализированных программах учета 4. Ведение делопроизводства бригады поваров</p> <p>Содержание и виды работ: Обучающийся осваивает работу с технической документацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Разрабатывает и оформляет технологические карты на новые блюда - Составляет технико-технологические карты в соответствии с требованиями - Формирует отчеты по использованию продуктов в специализированных программах - Оформляет документацию по учету и контролю сырья - Ведет делопроизводство бригады поваров - Использует компьютер со специализированным программным обеспечением - Составляет отчеты о результатах выполнения планов за отчетный период 	<p>45</p>
<p>Тема 6.4. Обеспечение соблюдения технологической и производственной дисциплины</p>	<p>ПК 6.4 ОК 01-09</p>	<p>1. Распределение заданий между работниками бригады 2. Координация выполнения заданий работниками кухни 3. Производство органолептического анализа на всех этапах приготовления 4. Проведение обучения членов бригады приготовлению новых блюд</p> <p>Содержание и виды работ: Обучающийся участвует в организации производственного процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Распределяет задания между работниками бригады с учетом их квалификации - Координирует выполнение заданий с использованием мобильных терминалов - Осуществляет входной, текущий и итоговый контроль работы бригады - Контролирует соблюдение технологических режимов приготовления - Координирует работу кухни с другими подразделениями - Выявляет отклонения от плана и определяет причины их возникновения 	<p>35</p>
<p>Тема 6.5. Обеспечение соблюдения техники безопасности</p>	<p>ПК 6.5 ОК 01-09</p>	<p>1. Проведение вводного и текущего инструктажа по технике безопасности 2. Контроль соблюдения требований охраны труда, санитарии и гигиены 3. Мониторинг соблюдения принципов ХАССП 4. Контроль безопасной эксплуатации оборудования</p> <p>Содержание и виды работ: Обучающийся обеспечивает безопасные условия труда:</p>	<p>10</p>

Код и наименование тем (по соотв. ПК)	Осваиваемые компетенции	Виды работ	Объем часов
		<ul style="list-style-type: none"> - Проводит вводный и текущий инструктаж по технике безопасности - Контролирует соблюдение требований охраны труда и пожарной безопасности - Мониторит соблюдение санитарно-гигиенических норм - Обеспечивает соблюдение принципов ХАССП - Контролирует безопасную эксплуатацию оборудования и инвентаря - Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками - Оформляет документацию по охране труда и технике безопасности 	
	Все ПК. 6.1. – ПК.6.5 ОК (01-09)	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета Защита отчета по практике и выполненным проектам	10
		Итого:	180

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденного Приказом Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся») (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778).

Производственная практика обучающихся проводится в организациях, осуществляющих деятельность по профилю соответствующей образовательной программы, в том числе ее структурном подразделении, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора, заключаемого между организацией и ИСПО.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются ИСПО в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком.

Организацию и руководство практикой осуществляет руководитель практики от ИСПО и от предприятия (наставник).

В период прохождения производственной практики, с момента направления обучающихся до момента завершения, на них распространяются требования охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие на предприятии.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные электронные издания

1. Мартин, М. А. Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер». Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО / М. А. Мартин. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2025. — 224 с. — ISBN 978-5-507-50687-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/456863>

2. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие для СПО / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2025. — 176 с. — ISBN 978-5-507-53515-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/489353>

3. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 172 с. — ISBN 978-5-507-45791-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/284036>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Васюкова, А. Т. Справочник повара : учебное пособие / А.Т. Васюкова. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Дашков и К, 2023. - 496 с. - ISBN 978-5-394-05263-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2084457>

2. Бахтигулова, Л. Б. Методика профессионального обучения: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Б. Бахтигулова, П. Ф. Калашников. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 194 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11931-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542238>

3. Методика профессионального обучения: учебное пособие для мастеров производственного обучения и наставников на производстве / под общ. ред. В. И. Блинова; [В. И. Блинов и др.; рец.: Г. М. Романцев, Х. Х. Кресс]. - Москва: Юрайт, 2017. - 217, [2] с. – Текст: непосредственный.

4. Блинов, В. И. Педагогика 2. 0. Организация учебной деятельности студентов: учебное пособие для вузов / В. И. Блинов, Е. Ю. Есенина, И. С. Сергеев. — Москва: Издательство

Юрайт, 2024. — 222 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14773-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544509>

5. Куцебо, Г. И. Преподавание по программам профессионального обучения: развивающее обучение: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Куцебо. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 164 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10292-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542034>

6. Методика профессионального обучения: учебное пособие / В. И. Блинов [и др.]; под общей редакцией В. И. Блинова. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 219 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05089-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539398>

7. Скакун, В. А. Организация и методика профессионального обучения: учебное пособие / В. А. Скакун. - 2-е изд. - Москва: Форум: Инфра-М, 2021. - 336 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-91134-707-9. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1154376>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций

Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций осуществляется по итогам выполненных видов работ.

Руководитель практики от предприятия определяет обучающемуся задание на каждый день практики, контролирует его выполнение и отражение в дневнике практики, проверяет дневник практики и выставляет текущую оценку за каждый день практики, за выполнение задания в целом или за каждый вид выполненной работы.

Руководитель практики осуществляет оценивание умений и практического опыта обучающегося.

Вывод о достаточном или недостаточном уровне сформированности ОК и ПК руководитель практики от предприятия делает на основе оценок текущего контроля и отчетных документов обучающегося по практике.

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Участвовать в планировании деятельности первичного структурного подразделения	<ul style="list-style-type: none">– Качество проведенной инвентаризации– Обоснованность составленных заявок на продукты– Эффективность разработанного графика работы– Точность оценки потребности в ресурсах	<ul style="list-style-type: none">– Анализ документов (акты, заявки, графики)– Наблюдение за организационной работой– Оценка отчета по планированию– Дифференцированный зачет
ПК 6.2. Участвовать в разработке и внедрении технологических процессов	<ul style="list-style-type: none">– Качество подобранных технологических режимов– Умение применять современные технологии– Эффективность контроля качества– Результативность мероприятий по улучшению качества	<ul style="list-style-type: none">– Экспертиза разработанных технологических решений– Наблюдение за внедрением новых процессов– Анализ качества готовой продукции
ПК 6.3. Разрабатывать и оформлять техническую и	<ul style="list-style-type: none">– Соответствие документации установленным требованиям– Грамотность оформления технологических карт	<ul style="list-style-type: none">– Проверка разработанной документации– Анализ отчетов, сформированных в

технологическую документацию	<ul style="list-style-type: none"> - Точность ведения учета в специализированных программах - Качество ведения делопроизводства 	программах учета <ul style="list-style-type: none"> - Оценка навыков работы с офисными приложениями
ПК 6.4. Обеспечивать соблюдение технологической и производственной дисциплины	<ul style="list-style-type: none"> - Эффективность распределения заданий в бригаде - Качество координации работы подразделения - Результативность контроля технологических процессов - Умение разрешать конфликтные ситуации 	<ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение за работой с персоналом - Анализ качества координационных мероприятий - Оценка навыков управления малой группой
ПК 6.5. Обеспечивать соблюдение техники безопасности	<ul style="list-style-type: none"> - Полнота проведенных инструктажей - Качество контроля соблюдения требований безопасности - Соблюдение принципов ХАССП - Грамотность ведения документации по охране труда 	<ul style="list-style-type: none"> - Проверка журналов инструктажей - Наблюдение за контролем безопасности - Анализ соблюдения санитарных норм

Формы и методы контроля и оценки результатов производственной практики должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Код и наименование общей компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач 	наблюдение за выполнением Заданий в период прохождения практики
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач 	наблюдение за выполнением Заданий в период прохождения практики
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы; - личностное развитие, изучение предпринимательской деятельности в профессиональной сфере, использование знаний по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях 	наблюдение за выполнением Заданий в период прохождения практики
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<ul style="list-style-type: none"> - взаимодействовать с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной 	наблюдение за выполнением Заданий в период прохождения

Код и наименование общей компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
	и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	практики
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- демонстрировать грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	наблюдение за выполнением Заданий в период прохождения практики
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик, - соблюдение стандартов антикоррупционного поведения	наблюдение за выполнением Заданий в период прохождения практики
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- эффективное выполнение правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - демонстрация знаний и использование ресурсосберегающих технологий в профессиональной деятельности	наблюдение за выполнением Заданий в период прохождения практики
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	- эффективность использовать средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья при выполнении профессиональной деятельности	наблюдение за выполнением Заданий в период прохождения практики
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	наблюдение за выполнением Заданий в период прохождения практики