

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

ИНСТИТУТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ



Утверждаю

Проректор по среднему
профессиональному образованию

Ряховская О.С.

«08» января 2025 г.

**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 №2 от «21» октября 2024 г.

Согласовано с предприятием работодателем:
Генеральный директор
«РесторансМенеджмент»



Н.А. Холявченко

2025 год

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ УЧЕБНОЙ И УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1. Цель модуля

Формирование компетентного педагога-наставника, способного профессионально организовывать учебную и учебно-производственную деятельность обучающихся в условиях реализации программ среднего профессионального и профессионального обучения, включая применение цифровых, дистанционных и проектных технологий.

2. Место модуля в структуре ОПОП

Профессиональный модуль относится к обязательной части программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 44.02.06 «Профессиональное обучение (по отраслям)». Является базовым для всех последующих ПМ, обеспечивая методологическую и практическую основу педагогической деятельности. Служит фундаментом для прохождения производственной практики и подготовки к выпускной квалификационной работе.

3. Результаты освоения модуля

Личностные:

- ответственность за качество подготовки обучающихся и соблюдение их прав;
- педагогическая рефлексия, готовность к профессиональному росту и самообразованию;
- толерантность, гражданско-патриотическая позиция, приверженность этическим нормам педагогической деятельности.

Метапредметные:

- умение анализировать педагогические ситуации, выявлять проблемы, проектировать и реализовывать решения;
- способность эффективно взаимодействовать в профессиональной команде (педагоги, мастера, работодатели, наставники);
- готовность к применению цифровых инструментов в организации обучения и оценивания.

Предметные:

- знание нормативно-правовой базы, структуры и содержания ОПОП СПО, требований ФГОС к организации учебного процесса;
- владение методикой планирования, проведения и анализа занятий (теоретических, практических, производственных), в т.ч. с использованием дистанционных технологий;
- опыт разработки и реализации учебно-производственных, проектных и исследовательских заданий, направленных на формирование профессиональных и общих компетенций обучающихся.

4. Связь с формируемыми компетенциями

Общие компетенции:

- ОК 01. — формирует способность выбора педагогических технологий, методов и средств обучения применительно к различным условиям учебно-производственной деятельности и особенностям контингента обучающихся.
- ОК 02. — обеспечивает использование современных цифровых ресурсов, систем аналитики и информационных технологий для сбора и обработки данных о результатах учебно-производственной деятельности обучающихся.
- ОК 03. — развивает умение планировать профессионально-личностную траекторию развития на основе рефлексии педагогического опыта, правовых основ образовательной деятельности и принципов образовательного менеджмента.
- ОК 04. — формирует компетенции командной работы при проектировании и реализации образовательных проектов, организации групповой учебно-производственной деятельности и междисциплинарного взаимодействия.
- ОК 05. — обеспечивает владение профессионально-педагогической коммуникацией на русском языке при разработке учебных материалов, ведении документации и взаимодействии с участниками образовательных отношений.
- ОК 06. — воспитывает гражданско-патриотическую позицию через формирование у обучающихся ценностей трудовой деятельности, профессиональной этики и осознанного отношения к выбранной профессии.
- ОК 07. — развивает компетенции по внедрению ресурсосберегающих технологий в учебно-производственный процесс, формированию экологического сознания и обеспечению безопасности образовательной среды.

— ОК 08. — формирует умение применять здоровьесберегающие технологии и средства физической культуры для поддержания работоспособности в процессе профессионально-педагогической деятельности.

— ОК 09. — обеспечивает владение профессиональной терминологией на государственном и иностранном языках для работы с нормативно-технической документацией и образовательными стандартами.

Профессиональные компетенции:

— ПК 1.1 — формирует компетенции проектирования образовательного процесса на основе ФГОС с интеграцией цифровых образовательных ресурсов, дистанционных технологий и современных производственных практик;

— ПК 1.2 — развивает умение осуществлять комплексный контроль образовательных результатов с использованием цифровых инструментов оценки, включая подготовку к демонстрационному экзамену;

— ПК 1.3 — обеспечивает овладение методикой разработки рабочих программ, учебно-методических комплексов и программ воспитания с учетом требований профессиональных стандартов и образовательных нормативов.

5. Формы контроля

— текущий контроль: выполнение практических заданий (в т.ч. в Moodle), разработка технологических карт, конспектов занятий, проектных и исследовательских задач;

— промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт по МДК.01.01, МДК.01.02, МДК.01.03;

— итоговый контроль: экзамен по модулю (комплексная оценка — защита курсового проекта + демонстрация практических умений в условиях, приближенных к реальной педагогической деятельности).

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ И ВНЕУЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1. Цель модуля

Формирование готовности будущего педагога к системной, ценностно-ориентированной организации воспитательной и внеучебной деятельности обучающихся, включая кураторскую, социально-педагогическую и профилактическую работу, с опорой на диагностику, индивидуализацию, проектные и цифровые технологии.

2. Место модуля в структуре ОПОП

Профессиональный модуль входит в обязательную часть образовательной программы по специальности 44.02.06 «Профессиональное обучение (по отраслям)». Напрямую обеспечивает формирование воспитательного компонента ОПОП. Является ключевым для реализации рабочей программы воспитания, подготовки к производственной практике и выпускной квалификационной работе.

3. Результаты освоения модуля

Личностные:

— гражданско-патриотическая позиция, толерантность, приверженность этическим и антикоррупционным нормам;

— эмпатия, ответственность за благополучие и развитие личности обучающихся;

— готовность к рефлексии, самообразованию и профессиональному росту в сфере воспитания.

Метапредметные:

— умение выявлять ценностно-смысловые, мотивационные и поведенческие особенности обучающихся с помощью диагностики (наблюдение, беседа, социометрия, тестирование, портфолио);

— навыки проектирования и реализации социально значимых инициатив (волонтерство, социальные проекты, досуговые мероприятия);

— способность эффективно взаимодействовать с обучающимися, их родителями, коллегами и работодателями в форматах очно/онлайн.

Предметные:

— знание нормативно-правовой и методической базы воспитательной работы (ФЗ-273, ФГОС СПО, Примерная программа воспитания, локальные акты ОО);

— владение технологиями кураторской деятельности: планирование, документирование (в т.ч. в электронной форме), организация самоуправления, мотивация, коррекция поведения;

— опыт разработки и реализации программ внеучебной деятельности, включая работу с категориями обучающихся в трудной жизненной ситуации, с ОВЗ, одарёнными, склонными к девиантному поведению.

4. Связь с формируемыми компетенциями

Общие компетенции:

— ОК 01. — формирует способность выбора методов и технологий педагогического сопровождения с учетом индивидуальных особенностей обучающихся и специфики учебной группы.

— ОК 02. — обеспечивает использование цифровых систем мониторинга и анализа для выявления образовательных потребностей, психологических особенностей и социальной ситуации развития обучающихся.

— ОК 03. — развивает умение проектировать индивидуальную траекторию профессионально-личностного роста на основе рефлексии педагогического опыта и знаний правовых основ социально-педагогической деятельности.

— ОК 04. — формирует компетенции командного взаимодействия с субъектами образовательного процесса при решении задач комплексного сопровождения учебной группы.

— ОК 05. — обеспечивает владение технологиями педагогической коммуникации на русском языке для установления продуктивного взаимодействия с обучающимися и их законными представителями.

— ОК 06. — воспитывает гражданско-патриотическую позицию через формирование у обучающихся традиционных ценностей российского общества в процессе организации внеучебной деятельности.

— ОК 07. — развивает экологическое сознание и компетенции ресурсосбережения через организацию социально-значимых проектов и мероприятий экологической направленности.

— ОК 08. — формирует умение применять здоровьесберегающие технологии в организации внеучебной деятельности и создании безопасной образовательной среды.

— ОК 09. — обеспечивает владение профессиональной терминологией для ведения документации куратора и работы с нормативно-правовыми актами в сфере образования.

Профессиональные компетенции:

— ПК 2.1. — формирует умение определять цели и задачи педагогического сопровождения на основе комплексного изучения учебной группы и проектировать программу воспитательной работы.

— ПК 2.2. — развивает компетенции по выявлению обучающихся, нуждающихся в социально-педагогической поддержке, и проектированию индивидуальных маршрутов сопровождения с использованием цифровых технологий.

— ПК 2.3. — обеспечивает овладение методиками организационно-педагогической поддержки различных видов активности обучающихся через проектирование и реализацию программ внеучебной деятельности.

5. Формы контроля

— текущий контроль: выполнение практических работ (диагностика группы, составление портфолио, разработка воспитательного мероприятия, профилактический проект);

— промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт по каждому МДК (02.01, 02.02, 02.03);

— итоговый контроль: экзамен по модулю — комплексная защита кураторского проекта, включающая:

— анализ учебной группы (по данным диагностики),

— программу воспитательной работы на определенный период,

— сценарий и презентацию одного ключевого мероприятия (с описанием форм, методов, рисков и цифровых инструментов),

— план взаимодействия с родителями и социальными партнёрами.

1. Цель модуля

Формирование у обучающихся готовности к системной, научно обоснованной и практико-ориентированной профориентационной деятельности, включая профинформирование, профдиагностику, консультирование школьников и их родителей, а также организацию профессиональных проб и цифровых профориентационных проектов.

2. Место модуля в структуре ОПОП

Профессиональный модуль реализуется после освоения ПМ.01 и ПМ.02, и завершает блок подготовки к педагогической деятельности в системе непрерывного профессионального образования. Является ключевым для реализации федеральных инициатив («Билет в будущее», чемпионаты профессионального мастерства «Профессионалы» и др.) и формирования у выпускников компетенций куратора, наставника и профориентолога. Служит методологической основой для производственной практики.

3. Результаты освоения модуля

Личностные:

- ответственность за качество профориентационного сопровождения и этичность консультирования;
- осознанная гражданско-патриотическая позиция, ориентация на востребованные в регионе и стране профессии;
- готовность к рефлексии собственного карьерного выбора и содействию профессиональному самоопределению других.

Метапредметные:

- умение выстраивать индивидуальные траектории профориентации с учётом возраста, особенностей развития и социального окружения школьников;
- владение цифровыми и дистанционными инструментами профориентации;
- способность проводить анализ рынка труда (региональный и федеральный), прогнозировать востребованность профессий и выстраивать содержательную профессиограмму.

Предметные:

- знание нормативной базы профориентационной деятельности;
- владение методиками профдиагностики, профинформирования, профконсультирования и профотбора;
- опыт проектирования и проведения практико-ориентированных форм: мастер-классы, профессиональные пробы, профориентационные игры, дни открытых дверей, элективные курсы.

4. Связь с формируемыми компетенциями

Общие компетенции:

- ОК 01. — формирует способность выбора методов и технологий профориентационной работы с учетом возрастных особенностей целевых аудиторий и специфики образовательного контекста.
- ОК 02. — обеспечивает использование цифровых ресурсов и аналитических инструментов для исследования регионального рынка труда и прогнозирования потребностей в профессиональных кадрах.
- ОК 03. — развивает умение проектировать индивидуальную траекторию профессионального роста на основе анализа современных тенденций развития отрасли и предпринимательских возможностей в профессиональной сфере.
- ОК 04. — формирует компетенции командной работы при организации и проведении комплексных профориентационных мероприятий с привлечением различных специалистов и социальных партнеров.
- ОК 05. — обеспечивает владение технологиями эффективной коммуникации на русском языке для представления профессии и профессиональных стандартов различным категориям целевых аудиторий.
- ОК 06. — воспитывает гражданско-патриотическую позицию через формирование осознанного отношения к выбору профессии как вкладу в развитие экономики региона и страны.
- ОК 07. — развивает экологическое сознание через раскрытие аспектов ресурсосбережения и принципов устойчивого развития в контексте современных профессиональных стандартов.
- ОК 08. — формирует умение применять здоровьесберегающие технологии в организации массовых профориентационных мероприятий и поддержании работоспособности.

— ОК 09. — обеспечивает владение профессиональной терминологией на государственном и иностранном языках для работы с международными профессиональными стандартами и зарубежной профориентационной литературой.

Профессиональные компетенции:

— ПК 3.1. — модуль формирует компетенции консультирования по вопросам профессионального самоопределения с использованием современных диагностических методик и цифровых средств сопровождения выбора профессии.

— ПК 3.2. — обеспечивает овладение технологиями организации и проведения профориентационных мероприятий различных форматов с применением дистанционных технологий и интерактивных цифровых ресурсов.

5. Формы контроля

— текущий контроль: выполнение практических работ (разработка профессиограммы, тестирование по ДДО, сценарий мастер-класса, цифровая профориентационная игра);

— промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт по МДК.03.01 и МДК.03.02;

— итоговый контроль: экзамен по модулю

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО МЕТОДИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

1. Цель модуля

Формирование у обучающихся компетентности в области методического сопровождения образовательного процесса: от анализа и разработки программно-методических материалов до документирования педагогической деятельности, организации внешней экспертизы и подготовки обучающихся к конкурсам профессионального мастерства.

2. Место модуля в структуре ОПОП

Профессиональный модуль входит в обязательную часть образовательной программы по специальности 44.02.06 «Профессиональное обучение (по отраслям)». Реализуется в VIII семестре, завершая цикл профессиональной подготовки. Служит методологическим фундаментом для итоговой аттестации и выпускной квалификационной работы. Напрямую обеспечивает выполнение требований ФГОС к методической деятельности педагога и реализацию процедур независимой оценки квалификаций, демонстрационного экзамена, профессионально-общественной аккредитации.

3. Результаты освоения модуля

Личностные:

- ответственность за достоверность, актуальность и качество методических материалов;
- приверженность нормам профессиональной этики, антикоррупционному поведению и цифровой грамотности;
- готовность к экспертной и оценочной деятельности, в т.ч. в составе жюри (WorldSkills, олимпиады, ВКР).

Метапредметные:

- умение анализировать и критически оценивать программно-методическое обеспечение (учебные планы, рабочие программы, оценочные средства) на соответствие ФГОС, потребностям рынка труда и цифровым вызовам;
- способность проектировать документационные потоки педагога (мастера/наставника), включая электронные формы (портфолио, отчёты, дневники практик);
- владение инструментами внешней оценки: разработка заданий и критериев для конкурсов, демонстрационных экзаменов, экспертных листов.

Предметные:

- знание нормативно-правовой базы;
- владение технологиями разработки и актуализации:
 - учебных планов, рабочих программ (в т.ч. воспитания),
 - инструкций по ОТ и производственному обучению,
 - оценочных материалов (для текущего, промежуточного и итогового контроля);
- опыт подготовки аналитических и отчётных документов: экспертные заключения, отчёты о практике, портфолио мастера/наставника.

4. Связь с формируемыми компетенциями

Общие компетенции:

- ОК 01. — формирует способность выбора методов и технологий методического обеспечения образовательного процесса с учетом особенностей реализуемых образовательных программ и контингента обучающихся.
- ОК 02. — обеспечивает использование современных цифровых ресурсов и аналитических систем для мониторинга качества образовательных программ и методических материалов.
- ОК 03. — развивает умение проектировать индивидуальную траекторию профессионального роста в сфере методической работы на основе анализа образовательных тенденций и нормативно-правовой базы.
- ОК 04. — формирует компетенции командной работы при разработке и экспертизе программно-методического обеспечения в составе методических объединений и рабочих групп.
- ОК 05. — обеспечивает владение профессиональной терминологией и нормами официально-делового стиля для разработки программной документации и методических материалов.
- ОК 06. — воспитывает гражданско-патриотическую позицию через формирование ценностных ориентиров в содержании образовательных программ и методических разработок.
- ОК 07. — развивает компетенции ресурсосбережения и экологической ответственности при проектировании содержания образовательных программ и методических материалов.
- ОК 08. — формирует умение применять здоровьесберегающие технологии в процессе методической работы и организации мероприятий.
- ОК 09. — обеспечивает владение профессиональной терминологией на государственном и иностранном языках для работы с нормативной документацией и зарубежными методическими ресурсами.

Профессиональные компетенции:

- ПК 4.1. — модуль формирует компетенции разработки и актуализации образовательных программ с использованием современных цифровых средств и технологий дистанционного обучения.
- ПК 4.2. — обеспечивает овладение методикой организационно-методического сопровождения конкурсов профессионального мастерства и олимпиад с применением цифровых технологий оценки результатов.

5. Формы контроля

- текущий контроль: выполнение практических работ —
 - анализ ФГОС и УП,
 - разработка договора о сетевом обучении/целевом обучении,
 - составление инструкций по ОТ и технологических карт,
 - формирование портфолио мастера и листа самооценки,
 - проектирование задания для конкурса профессионального мастерства;
- промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт по МДК.04.01;
- итоговый контроль: экзамен по модулю — комплексная экспертная работа, включающая: анализ учебного плана и рабочей программы на соответствие ФГОС и запросам работодателя; разработку комплекта документов для проведения производственной практики (договор, задание, инструкции, оценочные листы); подготовку экспертного заключения по комплекту методических материалов + публичную защиту.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПМ.05 ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ 16675 «ПОВАР»

1. Цель модуля

Формирование у обучающихся по специальности 44.02.06 «Профессиональное обучение (по отраслям)» практической готовности к выполнению трудовых функций повара: от первичной обработки сырья до приготовления, презентации и отпуска блюд, с соблюдением требований безопасности, качества, ресурсосбережения и цифровой грамотности.

2. Место модуля в структуре ОПОП

Профессиональный модуль входит в вариативную часть образовательной программы и направлен на реальную профильную подготовку будущего педагога — через освоение им самим рабочей профессии, что обеспечивает его компетентность в преподавании, наставничестве и оценке квалификации обучающихся по направленности производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

3. Результаты освоения модуля

Личностные:

- ответственность за безопасность, качество и эстетику кулинарной продукции;
- приверженность принципам ресурсосбережения, бережливого производства и антимонопольного поведения в профессиональной среде;
- осознанное отношение к здоровью (собственному и потребителей), включая профилактику профессиональных рисков (тепловые, физические, химические нагрузки).

Метапредметные:

- умение решать технологические задачи в условиях ограниченных ресурсов и временных рамок (в т.ч. в формате конкурсных заданий);
- владение цифровыми инструментами: POS-терминалы, системы визуализации заказов, онлайн-калькуляторы расчёта калькуляционных карт;
- способность к самооценке и коррекции действий на основе бракеража, органолептического контроля и стандартов ХАССП.

Предметные:

- знание ассортимента, товароведной характеристики, требований к хранению и безопасности сырья (овощи, рыба, мясо, крупы и др.);
- владение технологиями приготовления блюд по всем основным группам:
 - овощные и грибные,
 - из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога,
 - рыбные и из морепродуктов,
 - мясные и из птицы,
 - бутерброды, горячие напитки;
- навыки нарезки, формовки, обвалки, приготовления полуфабрикатов, котлетных масс, соусов, сервировки и упаковки на вынос;
- опыт оформления технологических карт, расчёта выхода и отходов, проведения бракеража.

4. Связь с формируемыми компетенциями

Общие компетенции:

- ОК 01. — формирует способность выбора технологических решений и способов обработки пищевых продуктов применительно к различным условиям производства и требованиям качества.
- ОК 02. — обеспечивает использование современных цифровых ресурсов и информационных систем для поиска рецептов, анализа пищевой ценности продуктов и контроля технологических параметров.
- ОК 03. — развивает умение планировать профессиональное развитие в сфере общественного питания, включая основы предпринимательской деятельности и правовые аспекты работы пищевого производства.
- ОК 04. — формирует компетенции командного взаимодействия в условиях пищевого производства, организации работы бригады поваров и координации технологических процессов.
- ОК 05. — обеспечивает владение профессиональной терминологией и нормами деловой коммуникации на русском языке для работы с технологической документацией и взаимодействия с потребителями.
- ОК 06. — воспитывает уважение к традициям национальной кухни и формирует осознанное отношение к качеству пищевой продукции как вопросу национальной безопасности.
- ОК 07. — развивает компетенции по внедрению ресурсосберегающих технологий на пищевом производстве, сокращению отходов и применению принципов устойчивого развития.
- ОК 08. — формирует умение применять эргономичные приемы работы и средства физической культуры для профилактики профессиональных заболеваний в условиях пищевого производства.
- ОК 09. — обеспечивает владение профессиональной терминологией на государственном и иностранном языках для работы с технической документацией и международными стандартами качества.

Профессиональные компетенции:

- ПК 5.1. — формирует компетенции по приготовлению полуфабрикатов с соблюдением технологических стандартов и требований безопасности пищевой продукции.
- ПК 5.2. — обеспечивает освоение технологий приготовления горячих блюд и кулинарных изделий с учетом современных тенденций и требований качества.

— ПК 5.3. — развивает умение создавать холодные блюда и закуски с соблюдением эстетических стандартов и санитарно-гигиенических требований.

— ПК 5.4. — формирует компетенции по приготовлению десертов и напитков с применением современных методов и инновационных подходов.

— ПК 5.5. — обеспечивает освоение технологий производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с учетом особенностей сырья и требований качества.

5. Формы контроля

— текущий контроль:

- выполнение лабораторных работ с оценкой (точность, скорость, безопасность, презентация),
- расчёт отходов и выхода полуфабрикатов,
- составление технологических карт (в бумажной и цифровой форме);

— промежуточная аттестация: экзамен по МДК.05.01 — практико-ориентированный, включающий:

- тестирование по товароведению и санитарии,
- выполнение комплексного задания (напр., «Приготовить 3 блюда из рыбы за 90 мин»),
- защиту технологической карты с расчётами;

— итоговая аттестация по модулю:

- оценка результатов учебной и производственной практик,
- демонстрация квалификации в условиях, приближённых к реальной работе (в учебной кухне или на базе практики) — с участием представителя работодателя.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПМ.06 УЧАСТИЕ В ОРГАНИЗАЦИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА (ПО СПЕЦИАЛИЗАЦИИ ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО)

1. Цель модуля

Формирование у обучающихся по специальности 44.02.06 «Профессиональное обучение (по отраслям)» компетентности в организации технологического процесса на предприятиях общественного питания: от планирования и документирования до контроля качества, обеспечения безопасности и координации работы бригады поваров и кондитеров — с использованием цифровых инструментов и принципов бережливого производства.

2. Место модуля в структуре ОПОП

Профессиональный модуль входит в вариативную часть образовательной программы, завершая блок практико-технологической подготовки. Направлен на развитие управленческих и методических компетенций будущего педагога через освоение им функций младшего технолога, заведующего производством или наставника-координатора.

3. Результаты освоения модуля

Личностные:

- ответственность за соблюдение технологической, производственной и санитарной дисциплины;
- инициативность и готовность к принятию управленческих решений в условиях неопределённости;
- приверженность принципам ХАССП, бережливого производства, ресурсосбережения и цифровой этики.

Метапредметные:

- умение проектировать и корректировать планы работы цеха с учётом сезонности, заказов, логистики и кадровых возможностей;
- владение цифровыми инструментами – специализированные учётные программы, мобильные терминалы для контроля заданий, приложения для координации бригады;
- способность проводить входной, текущий и итоговый контроль, анализировать отклонения и предлагать корректирующие мероприятия.

Предметные:

- знание нормативной базы (СанПиН, ТР ТС, ФЗ-273, профстандарты), организационной структуры ПОП и функций цехов;
- владение технологиями:
 - приготовления сложных блюд и изделий (горячих/холодных десертов, пирожных, тортов, блюд из мяса/рыбы/птицы),
 - контроля качества (органолептический анализ, бракераж, микробиологический мониторинг);
- навыки:

- разработки ТТК, техпроцессов, заявок, графиков работы,
- расчёта сырья, калькуляций, отчётности,
- организации складского хозяйства и инвентаризации,
- внедрения инноваций (фламбе, сферификация, вакуумная обработка и др.).

4. Связь с формируемыми компетенциями

Общие компетенции:

- ОК 01. — формирует способность выбора технологических решений и методов обработки пищевых продуктов применительно к различным производственным условиям и ассортименту продукции.
- ОК 02. — обеспечивает использование современных цифровых ресурсов и информационных систем для анализа технологических параметров, контроля качества сырья и готовой продукции.
- ОК 03. — развивает умение планировать профессиональное развитие в сфере общественного питания на основе анализа рыночных тенденций, правовых основ пищевого производства и принципов предпринимательской деятельности.
- ОК 04. — формирует компетенции эффективного взаимодействия в технологической команде при организации рабочих процессов и решении производственных задач.
- ОК 05. — обеспечивает владение профессиональной терминологией на русском языке для оформления технологической документации и деловой коммуникации в производственной сфере.
- ОК 06. — воспитывает гражданско-патриотическую позицию через формирование уважения к традициям национальной кухни и соблюдение стандартов профессиональной этики.
- ОК 07. — развивает компетенции по внедрению ресурсосберегающих технологий, принципов устойчивого развития и методов снижения экологической нагрузки в пищевом производстве.
- ОК 08. — формирует умение применять эргономичные приемы работы и средства физической культуры для сохранения здоровья в условиях производственных нагрузок.
- ОК 09. — обеспечивает владение профессиональной терминологией на государственном и иностранном языках для работы с технической документацией и международными стандартами качества.

Профессиональные компетенции:

- ПК 6.1. — формирует умение участвовать в планировании производственной программы структурного подразделения (составление оперативных планов, графиков, расчётов) с учетом ресурсного обеспечения и рыночного спроса.
- ПК 6.2. — развивает компетенции по разработке и внедрению технологических процессов производства кулинарной и кондитерской продукции с использованием современных методов обработки пищевых продуктов, разработки и внедрения технологических процессов (в т.ч. цифровых: QR-меню с калькуляцией БЖУ, «умные» датчики контроля температуры);
- ПК 6.3. — обеспечивает овладение методикой разработки и оформления технико-технологических карт, технологических инструкций и другой нормативной документации (ТК, ТТК, инструктажи, отчёты по ХАССП).
- ПК 6.4. — формирует умение обеспечивать соблюдение технологической дисциплины и стандартов качества на всех этапах производственного процесса.
- ПК 6.5. — развивает компетенции по обеспечению безопасности производственного процесса и соблюдению требований охраны труда на рабочих местах.

5. Формы контроля

— текущий контроль:

- составление заявок, графиков, ТТК на сложные блюда/изделия,
- расчёт сырья и выхода с учётом сезонных коэффициентов и замен,
- моделирование санитарно-бактериологического инцидента и разработка мер реагирования;
- промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт по МДК.06.01 и МДК.06.03;
- итоговый контроль (экзамен по модулю) — комплексный проект «Запуск нового блюда/изделия на производство», включающий: анализ рынка и разработка концепции, расчёт себестоимости и калькуляционной карты, ТТК с указанием оборудования, режимов, контрольных точек ХАССП, план внедрения (обучение бригады, инструктаж, пилотная партия), презентация и защита перед «экспертным советом» (с участием представителя работодателя).