

**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
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.01.01
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.01 «ОРГАНИЗАЦИЯ УЧЕБНОЙ И УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ»**

1. Цель практики

Формирование общих и профессиональных компетенций у обучающихся в процессе выполнения вида деятельности ВД.1 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся (п. 1.2 РУП).

2. Место практики в структуре ОПОП

Производственная практика ПП.01.01 является обязательным элементом освоения квалификации «Мастер производственного обучения». Область профессиональной деятельности — 01 Образование и наука (п. 1.1 РУП).

3. Практические результаты освоения

**Освоение практики обеспечивает формирование:
профессиональных компетенций:**

— ПК 1.1. — образовательный процесс и учебно-производственную деятельность на основе ФГОС, применяя видеотехнологии для демонстрации кулинарных процессов, специализированное программное обеспечение для расчета рационов и пищевой ценности, а также цифровые платформы для управления обучением в соответствии с действующими санитарными правилами.

— ПК 1.2. — осуществляет педагогический контроль и оценку освоения образовательной программы, используя электронные системы тестирования, цифровые инструменты для фиксации результатов практической деятельности и проведения демонстрационного экзамена по стандартам чемпионата «Профессионалы».

— ПК 1.3. — разрабатывает программно-методическое обеспечение учебных дисциплин, создавая электронные учебные материалы, цифровые практикумы и оценочные средства для реализации программ профессионального обучения с учетом современных требований цифровой педагогики.

общих компетенций:

— ОК 01. — выбирает методы и технологии обучения, адаптируя их к конкретным производственным условиям, составу учебной группы и осваиваемым кулинарным операциям.

— ОК 02. — использует цифровые ресурсы, профессиональные базы данных и приложения для подбора рецептур, расчета пищевой ценности и анализа актуальных тенденций пищевой индустрии.

— ОК 03. — планирует индивидуальную образовательную траекторию и карьерный рост на основе рефлексии педагогического опыта и анализа требований рынка труда.

— ОК 04. — организует командное взаимодействие при распределении учебно-производственных заданий и совместном решении педагогических задач в группе обучающихся.

— ОК 05. — осуществляет устный инструктаж и письменное оформление технологической документации с применением профессиональной терминологии с учетом уровня подготовки обучающихся.

— ОК 06. — демонстрирует гражданско-патриотическую позицию, изучая и преподавая национальные кулинарные традиции России, формируя уважение к культурному наследию.

— ОК 07. — применяет принципы ресурсосбережения и экологической ответственности через внедрение безотходных технологий и рациональное использование энергии в учебно-производственном процессе.

— ОК 08. — использует средства физической культуры для профилактики профессиональных заболеваний и поддержания работоспособности в условиях повышенной нагрузки.

— ОК 09. — работает с нормативно-технической документацией, профессиональной литературой и отраслевыми стандартами на русском и иностранных языках.

4. Содержание практики

Практика включает 13 заданий, охватывающих ключевые направления педагогической деятельности (табл. «Задание по практике»):

1. Проведение учебных занятий по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) образовательной программы;

2. Руководство учебно-профессиональной, проектной, исследовательской деятельностью обучающихся;

3. Осуществление текущего контроля, оценки динамики подготовленности и мотивации обучающихся;
4. Осуществление контроля и оценки результатов освоения в процессе промежуточной аттестации;
5. Ведение документации, обеспечивающей учебно-производственный процесс;
6. Знакомство с организацией проектной деятельности в СПО;
7. Разработка подготовительного этапа проекта и составление приложений к нему;
8. Планирование основного этапа и разработка приложений к нему;
9. Разработка заключительного этапа проекта и приложений к нему;
10. Разработка презентации проектов;
11. Обеспечение соблюдения прав студентов и предоставления им социальных гарантий;
12. Представление и защита интересов группы в организации и при взаимодействии с внешними органами;
13. Ведение документации, обеспечивающей реализацию программ учебных дисциплин (итоговое задание).

5. Формы контроля

В соответствии с п. 4.1 РУП:

текущий контроль — проводится руководителем практики от предприятия в процессе выполнения заданий 1–13 и включает:

- наблюдение за деятельностью обучающегося,
- проверку дневника практики,
- оценку выполнения видов работ;

промежуточная аттестация — дифференцированный зачёт (совмещён с выполнением Задания 13 — ведение документации).

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.02.01 ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.02 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПЕДАГОГИЧЕСКОГО СОПРОВОЖДЕНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ»

1. Цель практики

Формирование общих и профессиональных компетенций у обучающихся в процессе выполнения вида деятельности ВД.2 Организация педагогического сопровождения обучающихся (п. 1.2 РУП).

2. Место практики в структуре ОПОП

Производственная практика ПП.02.01 проводится по профилю специальности в рамках профессионального модуля ПМ.02 является обязательным элементом освоения квалификации «Мастер производственного обучения». Область профессиональной деятельности — 01 Образование и наука (п. 1.1 РУП).

3. Практические результаты освоения

Освоение практики обеспечивает формирование:

профессиональных компетенций:

— ПК 2.1. — определяет цели и задачи педагогического сопровождения, разрабатывая планы учебно-производственной деятельности для групп обучающихся с учетом требований ФГОС и профессиональных стандартов.

— ПК 2.2. — выявляет обучающихся, нуждающихся в социально-педагогической поддержке, используя цифровые анкеты и системы мониторинга, и разрабатывает индивидуальные планы сопровождения в том числе с использованием цифровых сервисов и специализированного программного обеспечения.

— ПК 2.3. — организует и сопровождает участие обучающихся в профессиональных конкурсах, профессиональных фестивалях и научно-практических мероприятиях, используя цифровые платформы для регистрации и подготовки конкурсных работ, а также современные методы организации творческой активности.

общих компетенций:

— ОК 01. — выбирает способы решения педагогических задач с учетом индивидуальных особенностей обучающихся и специфики образовательного контекста.

- ОК 02. — использует цифровые инструменты анализа образовательной статистики и электронные ресурсы для мониторинга учебных достижений обучающихся.
- ОК 03. — планирует профессиональное развитие через проектирование индивидуального образовательного маршрута и анализ эффективности педагогической деятельности.
- ОК 04. — организует командное взаимодействие с участниками образовательного процесса при реализации групповых педагогических проектов.
- ОК 05. — осуществляет педагогическую коммуникацию через подготовку учебно-методических материалов и проведение консультаций с использованием профессиональной терминологии.
- ОК 06. — реализует гражданско-патриотическое воспитание через включение в образовательный процесс материалов о культурном наследии и традиционных ценностях России.
- ОК 07. — применяет принципы устойчивого развития через организацию экологически ориентированной деятельности обучающихся и ресурсосберегающие технологии.
- ОК 08. — использует средства физической культуры для организации здоровьесберегающего образовательного пространства и профилактики профессионального выгорания.
- ОК 09. — работает с современной профессиональной литературой и нормативно-правовой документацией на русском и иностранных языках.

4. Содержание практики

Практика включает 11 заданий, охватывающих ключевые направления педагогического сопровождения (табл. «Задание по практике»):

1. Педагогическая диагностика в работе педагога профессионального обучения — выполнение диагностических процедур;
2. Анализ плана воспитательной работы — анализ существующих планов воспитательной работы;
3. Выбор методики по освоению и изучению коллектива и личности — подбор и применение диагностических методик;
4. Составление характеристики учебной группы — подготовка социально-психологической характеристики группы;
5. Составление характеристики обучающегося — разработка индивидуальных характеристик студентов;
6. Организация и проведение внеучебного мероприятия — подготовка и реализация мероприятий воспитательной направленности;
7. Составление плана работы с родителями — разработка взаимодействия с родителями (законными представителями);
8. Решение педагогических ситуаций — анализ и решение типовых педагогических ситуаций;
9. Общение, диагностика обучающегося с девиантным поведением — работа с трудными подростками;
10. Проектирование индивидуального образовательного маршрута обучающегося — разработка ИОМ для студентов с особыми потребностями;
11. Разработка плана взаимодействия куратора с учебной группой — составление комплексного плана работы куратора (итоговое задание, совмещённое с дифференцированным зачётом).

5. Формы контроля

В соответствии с п. 4.1 РУП:

текущий контроль — проводится руководителем практики от предприятия в процессе выполнения заданий 1–11 и включает:

- наблюдение за деятельностью обучающегося,
- проверку дневника практики,
- оценку выполнения видов работ;

промежуточная аттестация — дифференцированный зачёт, совмещённый с выполнением Задания 11 (Разработка плана взаимодействия куратора с учебной группой).

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.03.01
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

ПМ.03 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОФОРИЕНТАЦИОННЫХ МЕРОПРИЯТИЙ»

1. Цель практики

Формирование общих и профессиональных компетенций у обучающихся в процессе выполнения вида деятельности ВД.3 Организация профориентационных мероприятий (п. 1.2 РУП).

2. Место практики в структуре ОПОП

Производственная практика ПП.03.01 проводится по профилю специальности в рамках профессионального модуля ПМ.03 является обязательным элементом освоения квалификации «Мастер производственного обучения». Область профессиональной деятельности — 01 Образование и наука (п. 1.1 РУП).

3. Практические результаты освоения

**Освоение практики обеспечивает формирование:
профессиональных компетенций:**

— ПК 3.1. — разрабатывает и проводит индивидуальные и групповые консультации по профессиональному самоопределению для обучающихся и родителей, применяя специализированные онлайн-платформы для психодиагностики и цифровые средства визуализации карьерных траекторий.

— ПК 3.2. — организует и реализует комплекс профориентационных мероприятий (мастер-классы, дни открытых дверей, квесты), используя интерактивное оборудование и цифровые инструменты для вовлечения аудитории и наглядной демонстрации профессиональной деятельности.

общих компетенций:

— ОК 01. — выбирает оптимальные форматы и методы профориентационной работы, анализируя возрастные особенности аудитории и специфику образовательного контекста.

— ОК 02. — использует цифровые ресурсы и профессиональные базы данных для поиска и анализа актуальной информации о рынке труда и образовательных возможностях.

— ОК 03. — планирует программу профессионального роста на основе рефлексии полученного опыта организации профориентационной деятельности.

— ОК 04. — организует эффективное взаимодействие в команде при подготовке и проведении комплексных профориентационных мероприятий.

— ОК 05. — разрабатывает и реализует устные выступления и письменные информационные материалы с учетом социально-культурных особенностей целевой аудитории.

— ОК 06. — демонстрирует гражданско-патриотическую позицию через формирование материалов о востребованных профессиях и перспективах регионального развития.

— ОК 07. — применяет принципы ресурсосбережения при организации мероприятий и формирует экологическое сознание у участников.

— ОК 08. — использует средства физической культуры для поддержания работоспособности в условиях интенсивной коммуникационной нагрузки.

— ОК 09. — анализирует и адаптирует профессиональную документацию на русском и иностранных языках при подготовке информационных материалов о профессиях.

4. Содержание практики

Практика включает 7 заданий, охватывающих ключевые направления профориентационной деятельности (табл. «Задание по практике»):

1. Общая характеристика образовательной организации — проведение общей характеристики образовательной организации;

2. Структура деятельности педколлектива по проведению профориентационной работы. Распределение обязанностей — структурирование деятельности педколлектива, распределение обязанностей;

3. Анализ плана профориентационной работы ОО на текущий год. Выявление преимуществ и недостатков — анализ плана, выявление преимуществ и недостатков;

4. Планирование и проведение профориентационного мероприятия в школе — планирование и проведение мероприятий в школе;

5. Знакомство с диагностическими методиками, применяемыми в ОО — изучение диагностических методик;

6. На основании практической работы МДК.03.01 «Подбор диагностических методик с целью выявления профессиональных способностей для старшего школьного возраста» подобрать и провести диагностику для учебного класса — подбор и проведение диагностики;

7. Выделение основных особенностей профессиональной ориентации по ФГОС старшего звена — выделение особенностей профориентации по ФГОС (итоговое задание, совмещённое с дифференцированным зачётом).

5. Формы контроля

В соответствии с п. 4.1 РУП:

Текущий контроль — проводится руководителем практики от предприятия в процессе выполнения заданий 1–7 и включает:

- наблюдение за деятельностью обучающегося,
- проверку дневника практики,
- оценку выполнения видов работ;

Промежуточная аттестация — дифференцированный зачёт, совмещённый с выполнением Задания 7 (Выделение основных особенностей профессиональной ориентации по ФГОС старшего звена).

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.04.01 ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.04 «ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО МЕТОДИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА»

1. Цель практики

Формирование общих и профессиональных компетенций у обучающихся в процессе выполнения вида деятельности ВД.4 Организация деятельности по методическому обеспечению образовательного процесса (п. 1.2 РУП).

2. Место практики в структуре ОПОП

Производственная практика ПП.04.01 проводится по профилю специальности в рамках профессионального модуля ПМ.04 является обязательным элементом освоения квалификации «Мастер производственного обучения». Область профессиональной деятельности — 01 Образование и наука (п. 1.1 РУП).

3. Практические результаты освоения

**Освоение практики обеспечивает формирование:
профессиональных компетенций:**

— ПК 4.1 — осуществление разработки, обновления, контроля и оценки 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;

— ПК 4.2 — осуществление организационно-методического сопровождения конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных мероприятий, направленных на демонстрацию результатов, достигнутых обучающимися по программам среднего профессионального образования (п. 1.2, табл. «Планируемые результаты»);

общих компетенций:

— ОК 01. — выбирает методы и технологии методического обеспечения образовательного процесса на основе анализа специфики учебных дисциплин и потребностей обучающихся.

— ОК 02. — использует цифровые ресурсы и профессиональные базы данных для разработки учебно-методических материалов и анализа эффективности образовательного процесса.

— ОК 03. — планирует программу профессионального развития через систематизацию методического опыта и разработку учебно-методических комплексов.

— ОК 04. — организует командную работу при создании и экспертизе учебно-методической документации и дидактических материалов.

— ОК 05. — разрабатывает и представляет учебно-методические материалы с использованием профессиональной терминологии и с учетом требований образовательных стандартов.

— ОК 06. — демонстрирует гражданско-патриотическую позицию через включение в методические материалы вопросов развития отечественной системы профессионального образования.

— ОК 07. — применяет принципы ресурсосбережения при разработке и тиражировании учебно-методических материалов.

— ОК 08. — использует средства физической культуры для сохранения работоспособности в условиях напряженной методической работы.

— ОК 09. — анализирует и адаптирует профессиональную документацию на русском и иностранных языках для совершенствования учебно-методического обеспечения.

4. Содержание практики

Практика включает 2 задания (табл. «Задание по практике»):

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;

2. Разработка заданий и оценочных средств для конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных соревнований:

— Разработка заданий и оценочных средств для конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных соревнований, направленных на демонстрацию результатов, достигнутых обучающимися по программам СПО.

5. Формы контроля

В соответствии с п. 4.1 РУП:

Текущий контроль — проводится руководителем практики от предприятия в процессе выполнения заданий 1–2 и включает:

- наблюдение за деятельностью обучающегося,
- проверку дневника практики,
- оценку выполнения каждого вида работ;

Промежуточная аттестация — дифференцированный зачет по итогам выполнения заданий 1–2.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.05.01 ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.05 «ОСВОЕНИЕ ВИДОВ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (16675 ПОВАР)»

1. Цель практики

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 (п. 1.2 РУП).

2. Место практики в структуре ОПОП

Производственная практика ПП.05.01 проводится по профилю специальности в рамках профессионального модуля ПМ.05 является обязательным элементом освоения квалификации «Мастер производственного обучения». Областью профессиональной деятельности обучающихся является 33 Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания (п. 1.1 РУП).

3. Практические результаты освоения

**Освоение практики обеспечивает формирование:
профессиональных компетенций:**

— ПК 5.1 — приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

— ПК 5.2 — приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

— ПК 5.3 — приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

— ПК 5.4 — приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

— ПК 5.5 — приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (п. 1.2, табл. «Планируемые результаты практики»);

общих компетенций:

- ОК 01. — выбирает технологические решения и методы приготовления кулинарной продукции, анализируя специфику производственного контекста и требования нормативной документации.
- ОК 02. — использует цифровые ресурсы и профессиональные базы данных для поиска рецептов, расчета пищевой ценности и анализа современных тенденций пищевой индустрии.
- ОК 03. — планирует профессиональное развитие и предпринимательскую деятельность в сфере общественного питания на основе анализа технологических процессов и рыночных возможностей.
- ОК 04. — организует эффективное взаимодействие в производственной бригаде, распределяя задания и координируя технологические процессы.
- ОК 05. — разрабатывает и реализует устные инструктажи и письменную технологическую документацию с использованием профессиональной терминологии и с учетом требований стандартов.
- ОК 06. — демонстрирует гражданско-патриотическую позицию через сохранение и популяризацию традиций русской кухни и региональных гастрономических традиций (наследия).
- ОК 07. — применяет принципы ресурсосбережения и бережливого производства, оптимизируя использование сырья и энергетических ресурсов в технологических процессах.
- ОК 08. — использует средства физической культуры для профилактики профессиональных заболеваний и поддержания работоспособности в условиях производственных нагрузок.
- ОК 09. — анализирует и адаптирует техническую документацию и профессиональные стандарты на русском и иностранных языках для совершенствования технологических процессов.

4. Содержание практики

Практика включает 5 тем, соответствующих профессиональному модулю (табл. «Тематический план и содержание производственной практики»):

1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:
 - организация рабочего места в заготовочных цехах,
 - подготовка сырья (мытьё, очистка, промывание),
 - проверка качества сырья органолептическим способом,
 - нарезка овощей, грибов, зелени,
 - приготовление полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, фаршей, теста.
2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:
 - приготовление супов, горячих вторых блюд и закусок,
 - приготовление горячих блюд из яиц,
 - приготовление горячих сладких блюд,
 - контроль технологии, качества, температуры подачи.
3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:
 - приготовление холодных блюд и закусок (салаты, закуски),
 - строгое соблюдение санитарно-гигиенических норм,
 - нарезка, смешивание, порционирование, оформление,
 - приготовление бутербродов.
4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:
 - приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков,
 - акцент на творческое оформление и презентацию,
 - соблюдение точной температуры подачи.
5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:
 - приготовление различных видов теста и отделочных полуфабрикатов,
 - формовка, выпечка, охлаждение, отделка и оформление изделий,
 - контроль качества по органолептическим показателям.

Квалификационный экзамен:

- выполнение комплексного задания, включающего приготовление одного из супов, второго горячего блюда и кондитерского изделия.

5. Формы контроля

В соответствии с п. 4.1 РУП:

Текущий контроль — проводится наставником от предприятия в процессе выполнения заданий по темам 5.1–5.5 и включает:

- наблюдение за деятельностью обучающегося,
- проверку дневника практики,
- оценку выполнения каждого вида работ;

Промежуточная аттестация — квалификационный экзамен (выполнение комплексного задания: приготовление супа, второго горячего блюда и кондитерского изделия).

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.06.01 ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.06 «УЧАСТИЕ В ОРГАНИЗАЦИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА (ПО СПЕЦИАЛИЗАЦИИ ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО)»

1. Цель практики

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) (п. 1.2 РУП).

2. Место практики в структуре ОПОП

Производственная практика ПП.06.01 проводится по профилю специальности в рамках профессионального модуля ПМ.06 является обязательным элементом освоения квалификации «Мастер производственного обучения». Областью профессиональной деятельности обучающихся является 33 Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания (п. 1.1 РУП).

3. Практические результаты освоения

Освоение практики обеспечивает формирование:

профессиональных компетенций:

- ПК 6.1 — участие в планировании деятельности первичного структурного подразделения;
 - ПК 6.2 — участие в разработке и внедрении технологических процессов;
 - ПК 6.3 — разработка и оформление технической и технологической документации;
 - ПК 6.4 — обеспечение соблюдения технологической и производственной дисциплины;
 - ПК 6.5 — обеспечение соблюдения техники безопасности
- (п. 1.2, табл. «Планируемые результаты практики»);

общих компетенций:

- ОК 01. — выбирает технологические решения и способы обработки сырья с учетом типа предприятия питания, сезонности и требований к качеству готовой продукции.
- ОК 02. — использует отраслевые базы данных, цифровые платформы и программное обеспечение для анализа рецептов, расчета пищевой ценности и оптимизации технологических процессов.
- ОК 03. — планирует профессиональное развитие через освоение новых технологических решений и анализ экономических показателей производства кулинарной продукции.
- ОК 04. — организует работу производственной бригады при выполнении технологических процессов, распределяя задания и контролируя соблюдение последовательности операций.
- ОК 05. — составляет технологическую документацию и проводит инструктажи с использованием профессиональной терминологии и с учетом уровня подготовки персонала.
- ОК 06. — демонстрирует уважение к национальным кулинарным традициям через сохранение и модернизацию рецептов региональной кухни в соответствии с современными стандартами.
- ОК 07. — внедряет принципы бережливого производства и ресурсосбережения в технологические процессы, минимизируя отходы и рационально используя энергоресурсы.
- ОК 08. — применяет эргономичные приемы работы и средства физической культуры для профилактики профессиональных заболеваний в условиях производственного цеха.
- ОК 09. — анализирует техническую документацию и отраслевые стандарты на русском и иностранных языках для адаптации современных технологий производства.

4. Содержание практики

Практика включает 5 тем, соответствующих профессиональному модулю (табл. «Тематический план и содержание производственной практики»):

1. Участие в планировании деятельности первичного структурного подразделения:

- проведение инвентаризации кухни,
- организация приёма, хранения и использования сырья и инвентаря,
- оценка и прогнозирование потребности в ресурсах,
- разработка оперативных планов и графиков работы бригады,
- составление заявок с использованием инструментов планирования.

2. Участие в разработке и внедрении технологических процессов:

- подбор технологических режимов приготовления,
- применение современных технологий и бережливого производства,
- органолептический анализ на всех этапах,
- контроль соответствия рецептуре и стандартам,
- обучение персонала новым блюдам и методам.

3. Разработка и оформление технической и технологической документации:

- составление технологических и технико-технологических карт,
- формирование отчётов в специализированных программах учёта,
- оформление документации по учёту сырья и результатам выполнения планов,
- ведение делопроизводства с применением офисных и цифровых инструментов.

4. Обеспечение соблюдения технологической и производственной дисциплины:

- распределение заданий с учётом квалификации работников,
- координация через мобильные терминалы и приложения,
- входной, текущий и итоговый контроль работы бригады,
- выявление отклонений от плана и анализ причин.

5. Обеспечение соблюдения техники безопасности (10 ак. ч.):

- проведение вводного и текущего инструктажей,
- контроль соблюдения требований охраны труда, санитарии, пожарной безопасности,
- мониторинг внедрения принципов ХАССП,
- оформление документации по безопасности.

Промежуточная аттестация:

- дифференцированный зачёт с защитой отчёта и проектов (например: разработанная ТТК, план работы бригады, мероприятия по повышению качества).

5. Формы контроля

В соответствии с п. 4.1 РУП:

Текущий контроль — осуществляется наставником от предприятия ежедневно и включает:

- оценку выполнения заданий по темам 6.1–6.5,
- проверку дневника практики,
- анализ качества подготовленной документации,
- наблюдение за взаимодействием в коллективе, применением цифровых и управленческих инструментов;

Промежуточная аттестация — дифференцированный зачёт (защита отчёта и проектов, демонстрация сформированных ПК и ОК).