

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

ИНСТИТУТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ



Утверждаю
Директор по среднему
профессиональному образованию
Ряховская О.С.
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»



И.Л. Холявченко

2025 год

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.01.01 ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.01 «ОРГАНИЗАЦИЯ УЧЕБНОЙ И УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ОБУЧАЮЩИХСЯ»**

1. Цель практики

Формирование у обучающихся первичного практического опыта деятельности в рамках ПМ.01 — постановка, обозначенная в п. 1.2 РУП.

2. Место практики в структуре ОПОП

Учебная практика УП.01.01 является обязательным элементом освоения ПМ.01 и направлена на отработку умений и приобретение первичного практического опыта (п. 1.2 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 12 заданий, охватывающих ключевые направления педагогической деятельности мастера ПО (табл. «Задание по практике»):

1. Организация и оптимизация учебно-производственного процесса — составление планов занятий, диагностика проблем, разработка предложений по оптимизации;

2. Подготовка и сопровождение производственной практики — проверка рабочих мест на соответствие требованиям ОТ, подготовка оборудования и документации;

3. Анализ и рефлексия педагогической деятельности — наблюдение, самоанализ, формулирование корректирующих предложений;

4. Документационное сопровождение — ведение журналов, оформление планов, протоколов, актов;
5. Изучение нормативно-правового обеспечения образовательной деятельности — анализ НПА, подготовка справочного материала;
6. Разработка технологической карты — с указанием целей, результатов, методов, оценки;
7. Разработка заданий для закрепления материала — с дифференциацией по уровню сложности;
8. Разработка конспектов дидактических и коммуникативных игр — с последующим проведением и анализом;
9. Изготовление демонстрационного и раздаточного материала;
10. Анализ примерных образовательных программ;
11. Экспертиза и разработка УМК — с учётом профессиональных стандартов и отраслевых запросов;
12. Применение НПА в профессиональной деятельности — решение педагогических ситуаций с аргументацией по законодательству.

5. Формы контроля

Текущий контроль — проводится руководителем практики в процессе выполнения заданий 1–12 и включает:

- наблюдение за деятельностью обучающегося,
- оценку выполнения каждого вида работ,
- ведение дневника практики (п. 3.2.2);

Промежуточная аттестация — дифференцированный зачёт, включающий:

- защиту отчёта по учебной практике (последнее действие в Задании 12),
- подтверждение сформированности ПК и ОК по результатам выполнения всех заданий.

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

1. Цель практики

Формирование у обучающихся первичного практического опыта деятельности в рамках профессионального модуля (п. 1.2 РУП).

2. Место практики в структуре ОПОП

Учебная практика УП.02.01 является обязательным элементом освоения ПМ.02. Практика направлена на отработку умений и формирование первичного практического опыта (п. 1.2 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 7 заданий, охватывающих ключевые направления педагогического сопровождения (табл. «Задание по практике»):

1. Проведение комплексной педагогической диагностики для построения индивидуальных и групповых траекторий сопровождения — подбор методик, сбор и интерпретация данных, оформление заключения с рекомендациями;
2. Анализ и экспертная оценка плана воспитательной работы группы — проверка логики построения, учёта индивидуальных особенностей, выявление пробелов, подготовка заключения с предложениями по корректировке;
3. Составление социально-психологической и образовательной характеристики учебной группы — сбор информации, описание состава, микроклимата, выделение категорий студентов, формулировка выводов и рекомендаций;
4. Посещение, анализ и рефлексия внеучебного мероприятия — оценка педагогической эффективности, вовлечённости студентов, соблюдения санитарно-гигиенических норм, подготовка аналитической справки;
5. Разработка и подготовка к реализации воспитательного мероприятия — формулировка целей, подбор формата и методов, учёт инклюзивности, проработка организационного плана, разработка сценария/технологической карты;
6. Диагностика и выстраивание педагогически целесообразного взаимодействия с обучающимся с девиантным поведением — сбор информации, проведение поддерживающей беседы, разработка индивидуального плана сопровождения, оформление кейса;
7. Моделирование и решение педагогических ситуаций как демонстрация профессиональной компетентности и рефлексии — анализ кейсов, выбор стратегии решения, моделирование действий, самоанализ (Задание 7 совмещено с дифференцированным зачётом).

5. Формы контроля

В соответствии с п. 4.1 РУП:

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

- наблюдение за деятельностью обучающегося,
- оценку выполнения каждого вида работ,
- ведение дневника практики (п. 3.2.2);

Промежуточная аттестация — дифференцированный зачёт, совмещённый с выполнением Задания 7 (моделирование и решение педагогических ситуаций), включающий защиту решения на зачёте.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.03.01 ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.03 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОФОРИЕНТАЦИОННЫХ МЕРОПРИЯТИЙ»

1. Цель практики

Формирование у обучающихся первичного практического опыта деятельности в рамках профессионального модуля (п. 1.2 РУП).

2. Место практики в структуре ОПОП

Учебная практика УП.03.01 является обязательным элементом освоения ПМ.03. Практика направлена на отработку умений и формирование первичного практического опыта (п. 1.2 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 6 заданий, охватывающих ключевые направления профориентационной деятельности (табл. «Задание по практике»):

1. Диагностика запросов и разработка персонального маршрута профориентации — проведение мини-диагностики «Что важно в профессии?», составление SWOT-анализа личных возможностей для двух возрастных групп школьников, анкетирование родителей онлайн, разработка персонального маршрута для школьника с учётом возраста, интересов и ограничений по здоровью;

2. Создание цифрового профориентационного контента — подготовка инфографики «Путь профессии: от ученика до мастера», съёмка и монтаж видеоролика «День из жизни студента», создание цифровой витрины с отзывами выпускников о трудоустройстве;

3. Проведение зрелищного мастер-класса для школьников — разработка сценария (введение, демонстрация, рефлексия), проведение пробного мастер-класса для одногруппников с записью на видео, анализ видео по критериям, корректировка сценария;

4. Организация профессиональной пробы — подготовка двух профессиональных проб, разработка инструкции с иллюстрациями и QR-кодом к видео-подсказке, проведение пробы с 5–7 школьниками, оценка результатов по шкале «Уровень вовлечённости» и «Понимание сути профессии», составление рекомендаций для школьника;

5. Консультирование родителей: подготовка к встрече — изучение типичных запросов родителей, подготовка презентации «Рынок труда по специальности», ролевая игра «Трудный диалог», составление этического кодекса консультанта;

6. «Профориентационный проект для школы» — разработка проекта на основе брифа от школы («Неделя профориентации для 8–9 классов при ограниченном бюджете»), анализ запросов, планирование мероприятий, расчёт бюджета, презентация решения перед заказчиком.

5. Формы контроля

В соответствии с п. 4.1 РУП:

Текущий контроль — проводится руководителем практики в процессе выполнения заданий 1–6 и включает:

— наблюдение за деятельностью обучающегося,

- оценку выполнения каждого вида работ,
- ведение дневника практики (п. 3.2.2);

Промежуточная аттестация — дифференцированный зачёт, включающий защиту проекта «Профориентационный проект для школы» (Задание 6).

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

1. Цель практики

Формирование у обучающихся первичного практического опыта деятельности в рамках профессионального модуля (п. 1.2 РУП).

2. Место практики в структуре ОПОП

Учебная практика УП.04.01 является обязательным элементом освоения ПМ.04. Практика направлена на отработку умений и формирование первичного практического опыта (п. 1.2 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 7 заданий, охватывающих ключевые направления методического обеспечения образовательного процесса (табл. «Задание по практике»):

1. Анализ образовательной программы и запросов рынка труда — изучение ФГОС/ОПОП по специальности, анализ вакансий на hh.ru и SuperJob, интервью с представителем предприятия-партнёра, составление «карты расхождений» между программой и требованиями рынка, разработка предложений по корректировке учебного плана;

2. Разработка рабочей программы учебной дисциплины (модуля) — формулировка компетенций на основе ФГОС и запросов рынка, составление календарно-тематического плана с указанием форм

занятий, цифровых ресурсов, методов оценки, разработка оценочных средств, экспертиза программы по чек-листву;

3. Организация мини-конкурса профессионального мастерства — изучение регламента регионального этапа конкурса, разработка задания для конкурса, проведение пробного конкурса, оформление протокола оценки, анализ организационных ошибок;

4. Подготовка материалов для профессионально-общественной аккредитации (ПОА) — изучение требований Национального совета по профессиональной квалификации, сбор и структурирование доказательств (портфолио программы), подготовка самоотчёта, разработка слайдов для защиты;

5. Создание цифрового банка оценочных средств — выбор платформы для онлайн-тестирования, разработка типов заданий (тест с автоматической проверкой, кейс с развернутым ответом, интерактивная симуляция), проведение апробации, анализ ошибок;

6. Разработка программы воспитания (интеграция воспитательных целей в профессиональную подготовку) — анализ возрастных особенностей студентов, формулировка воспитательных целей, связанных с профессией, составление плана мероприятий, подготовка буклета для родителей;

7. Методический семинар для преподавателей — подготовка презентационных материалов и текста выступления по темам: «Как превратить учебную программу в инструмент для побед в профессиональных конкурсах», «Цифровой инструментарий для внешней оценки качества программы», «Этика оценивания результатов обучения», проведение 10-минутного выступления, рефлексия.

5. Формы контроля

В соответствии с п. 4.1 РУП:

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

- наблюдение за деятельностью обучающегося,
- оценку выполнения каждого вида работ,
- ведение дневника практики (п. 3.2.2);

Промежуточная аттестация — дифференцированный зачёт, совмещённый с выполнением Задания 7 (Методический семинар для преподавателей).

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

УЧЕБНОЙ 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 является обязательным элементом освоения ПМ.05. Практика проводится на предприятиях по профилю специальности с соблюдением требований охраны труда и правил внутреннего трудового распорядка, действующих на предприятии.

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»);

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 рецептур, 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 7 заданий, охватывающих ключевые направления работы повара (табл. «Задание по практике»):

1. Входной контроль и ознакомление с производственной зоной — тестирование по ТБ, санитарии и основам технологии; обход производственной зоны с мастером; проверка СИЗ; изучение журналов учёта; рефлексивная карта самоанализа;
2. Подготовка сырья, полуфабрикатов и ингредиентов — органолептическая оценка сырья; механическая обработка овощей, рыбы, мяса; составление «карты отходов»; упаковка полуфабрикатов с маркировкой по ХАССП;
3. Приготовление горячих блюд и закусок — работа по технологическим картам: блюда из овощей, яиц, мяса, рыбы; контроль температуры, времени приготовления и качества; оформление и порционирование; анализ брака;
4. Приготовление холодных блюд, закусок и нарезок — подготовка ингредиентов и соусов; сборка мясной/овощной тарелки, слоёных салатов, канапе; контроль температуры хранения и времени выдержки; фотофиксация результата с самооценкой;
5. Приготовление десертов и напитков — горячие и холодные напитки, десерты; украшение; расчёт калорийности порции; дегустация с обратной связью;
6. Приготовление хлебобулочных и мучных изделий — замес пресного и дрожжевого теста; формовка изделий; выпечка/варка; оценка готовности; учёт потерь при расстойке и выпечке;
7. Комплексное задание: «Мини-меню на вынос» — разработка меню на 4 персоны с учётом бюджета и времени; работа в команде; приготовление блюд по ТК; упаковка с этикеткой; работа с ККТ/POS-терминалом; защита решения.

5. Формы контроля

В соответствии с п. 4.1 РУП:

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

- наблюдение за техникой обработки и соблюдением ТБ,
- проверку качества через чек-листы,
- органолептическую оценку полуфабрикатов и готовых блюд,
- фиксацию времени выполнения этапов,
- проверку дневника практики;

Промежуточная аттестация — дифференцированный зачёт, совмещённый с выполнением Задания 7 (Комплексное задание: «Мини-меню на вынос»).

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПП.06.01 ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ДПБ 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 является обязательным элементом освоения ДПБ 06. Практика проводится на предприятиях по профилю специальности с соблюдением требований охраны труда и правил внутреннего трудового распорядка, действующих на предприятии.

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»);

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 рецептур, 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 рецептур 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 7 заданий, охватывающих ключевые направления организации технологического процесса на кухне (табл. «Виды работ»):

1. Входной контроль и ознакомление с работой кухни как структурного подразделения — тестирование по нормативной базе, изучение организационной структуры, анализ планов работы, составление схемы взаимодействия кухни с другими подразделениями;
2. Планирование деятельности кухни: расчёт потребности в ресурсах и составление графика работы — расчёт потребности в сырье для меню, составление графика работы бригады, разработка «карты отходов», формирование заявки на сырьё/инвентарь;
3. Организация контроля качества и безопасности продукции — проведение входного контроля сырья, разработка чек-листа для текущего контроля приготовления блюд, организация имитации конфликтной ситуации, формирование отчёта по качеству;
4. Внедрение цифровых инструментов в управление кухней — настройка мобильного приложения для распределения заказов, тестирование POS-терминала, анализ данных цифрового журнала учёта брака, создание презентации о цифровизации кухни;

5. Обучение персонала и обеспечение техники безопасности — подготовка и проведение вводного инструктажа по ТБ, разработка алгоритма действий при ЧС, проведение микро-тренинга по приготовлению нового блюда, составление графика обучения персонала;

6. Разработка технологической документации для нового блюда — составление технологической карты, разработка инструкции для поваров, формирование паспорта безопасности блюда, оценка рентабельности;

7. Итоговое задание: «Ролевая игра — Повар-бригадир» — решение ситуационной задачи о перерасчёте меню при отсутствии мяса, распределение обязанностей между поварами, согласование изменений с руководителем, подготовка претензии поставщику.

5. Формы контроля

В соответствии с п. 4.1 РУП:

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

- наблюдение за организационной работой и управлением персоналом,
- проверку разработанной документации (технологические карты, графики, заявки),
- оценку навыков работы с цифровыми инструментами (POS-терминалы, мобильные приложения),
- анализ журналов инструктажей и контроля качества,
- проверку дневника практики;

Промежуточная аттестация — дифференцированный зачёт, совмещённый с выполнением Задания 7 («Ролевая игра — Повар-бригадир»).