

СОГЛАСОВАНО

И.И. Севостьянова М.А.

Севостьянова М.А.

«10. сентября» 2020 г.



СОЗДАЮ:

В.В. Волохова

В.В. Волохова

«10. сентября» 2020 г.



**ПРОГРАММА**  
**производственной стажировки**  
**для педагогических работников**

**ОГАПОУ «ВАЛУЙСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ  
ТЕХНИКУМ»**

**ТЕМА:**

**«Актуальные тенденции и современные методы приготовления  
блюд, кулинарных изделий и закусок»**

Валуйский  
2020 г.

Разработчики:

Заместитель директора по  
научно-методической работе  
ОГАПОУ

«Валуйский индустриальный техникум»



Рябинин А.Н.

Методист ОГАПОУ

«Валуйский индустриальный техникум»



Васянович М.А.

Преподаватель профессионального цикла  
ОГАПОУ

«Валуйский индустриальный техникум»



Родченко А.И.

Мастер П/о ОГАПОУ

«Валуйский индустриальный техникум»



Лялина Н.И.

Преподаватель профессионального цикла  
ОГАПОУ

«Валуйский индустриальный техникум»



Лялина В.В.

## **I. Цель и задачи программы стажировки**

**Цель стажировки** – формирование и развитие профессиональных компетенций педагогических работников профессионального цикла в области реализации модулей «Кондитерское дело» и «Поварское дело» в образовательных программах профессий, 43.01.09 «Повар, кондитер», специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» с учётом современных требований производства.

### **Задачи стажировки:**

- повышение (совершенствование) профессиональной компетентности педагогических и руководящих работников с учётом современных требований производства и особенностей современных направлений в технологии приготовления и оформления кулинарной продукции;
- изучение регионального и отечественного опыта работы на предприятиях-партнёрах с учётом современных требований производства и особенностей современных направлений в технологии приготовления и оформления кулинарной продукции.;
- моделирование инновационных образовательных процессов;
- ознакомление с технологией производства, современным оборудованием, экономикой и организацией деятельности предприятия (организации), техникой безопасности и охраной труда;
- работа с технической и нормативной документацией;
- практическое изучение современной техники и технологии производства, научной организации труда, приемов и методов труда передовиков и новаторов производства с учётом современных требований производства и особенностей методики WorldSkills.;
- выработка конкретных предложений по совершенствованию образовательного процесса, внедрению в практику обучения передовых достижений науки и техники с учётом современных требований производства и особенностей современных направлений в технологии приготовления и оформления кулинарной продукции.

## **II. Требования к результатам освоения программы стажировки**

### **1. Стажёр должен знать:**

- 1.1 цели, задачи, структуру деятельности организации предприятия-партнёра;
- 1.2 тенденции развития экономики по направлению деятельности с учётом современных требований производства и особенностей современных направлений в технологии приготовления и оформления кулинарной продукции.;
- 1.3 современные достижения науки и техники организации профессиональной деятельности;
- 1.4 современную технику и технологии производства, научную организацию труда, приёмы и методы труда передовиков и

современных требований производства и особенностей методики WorldSkills.:

1.5 формы организации учебно-производственного труда обучающихся;

2. Стажер должен уметь:

2.1 работать с технической и нормативной документацией;

2.2 соблюдать необходимые законодательные нормы;

2.3 организовывать собственный образовательный процесс с учетом всех требований предприятия-партнера с учетом современных требований производства и особенностей методики WorldSkills.

3. Стажер должен обладать:

№ п.п.	Наименование компетенции
<b>Профессиональными компетенциями</b>	
1	Организация собственной деятельности в профессиональной организации с учетом нормативно-правовых и методологических основ процессов хозяйствования, экономики производства, обслуживания новых машин, оборудования, агрегатов, производственной экологией с учётом современных требований производства и стандартов WorldSkills.
2	Проведение работы в целом и по отдельным направлениям с учётом современных требований производства и особенностей стандартов WorldSkills.
3	Создавать обучающую среду для полноценного обучения профессии, специальности с учётом современных требований производства и особенностей современных направлений в технологии приготовления и оформления кулинарной продукции.
<b>Общими компетенциями</b>	
1	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
2	Способность совершенствовать и развивать свой интеллектуальный и общекультурный уровень
3	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности с учётом современных требований производства и особенностей современных направлений в технологии приготовления и оформления кулинарной продукции
4	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
5	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
6	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
7	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

### III. Тематический план стажировки

№ п/п	Содержание программы (наименование разделов, тем, вопросов и видов работ)	Кол-во часов	Вид стажировочной деятельности	Место выполнения работ (база предприятия или техникума)
1	Работа с нормативными правовыми документами, локальными актами	3	Самостоятельная работа	ИП Севостьянова М.А.
2	Знакомство с производственной средой. Обеспечение безопасности на предприятии	3	Изучение организации учебно-производственной деятельности и документации	ИП Севостьянова М.А.
3	Организация дуального обучения производственно деятельности с учётом современных требований производства	6	Самостоятельная работа по планированию и организации практик на производстве	ИП Севостьянова М.А.
4	Реализация ФГОС. Производственное сопровождение образовательного процесса с учётом современных методов приготовления и актуальных тенденций в процессе приготовления.	6	Практическое занятие: Требования к производственному обеспечению образовательного процесса в группах поваров, кондитеров.	ИП Севостьянова М.А.
5	Актуальные тенденции, современные методы в производстве блюд, кулинарных изделий и напитков	4	Самостоятельная работа по эффективному использованию материально-технических ресурсов организации	ИП Севостьянова М.А.
6	Анализ деятельности персонала, профессиональные компетенции	2	Участие в работе круглых столов, производственных заседаний и т.п.	ИП Севостьянова М.А.
<b>Итого:</b>		<b>24</b>		
		<b>часов</b>		

#### IV. Требования к условиям реализации программы стажировки

##### 1) Материально-техническое обеспечение (наименование и количества):

- Технические средства:
  - моечная ванна;
  - шкаф холодильный;
  - шкаф морозильный;
  - шкаф глубокой заморозки;
  - охлаждаемый прилавок-витрина;
  - ледогенератор;
  - блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
  - слисер;
  - планетарный миксер;
  - куттер или сликсер (для тонкого измельчения продуктов);
  - овощерезательная машина;
  - плиты электрические или с индукционным нагревом;
  - печь пароконвекционная;
  - конвекционная печь;
  - гриль электрический;
  - гриль – саломандра;
  - фритюрница;
  - горелка газовая ручная;
  - нитраттестер;
  - машина для вакуумной упаковки;
  - машина для вакуумирования;
  - стекла;
  - муфта для закрывки посуды.

##### 2) Кадровое обеспечение. Наставник:

Севастьянова М.А.

«10 сентября» 2020г.

(подпись наставника)



## V. Критерии оценки прохождения стажировки

№	Показатели качества выполнения работ/ освоения материала	Параметры (освоил/не освоил)	Условия признания прохождения стажировки успешной
1	Организация производственной деятельности с учётом актуальных тенденций в производстве и современных методов приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок.	освоил	
2	Проектирование работы в целом и по отдельным направлениям с целью обеспечения образовательного процесса на базе предприятия-партнёра с учётом актуальных тенденций в производстве и современных методов приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок.	освоил	активное участие стажера в обсуждении и организации процесса реализации по предлагаемым вопросам
3	Создание обучающей среды для преподавателей обучающихся. Подготовка курсов с учётом актуальных тенденций в производстве и современных методов приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок.	освоил	
4	Практическое владение приемами по эффективному использованию материально-технических ресурсов предприятия общественного питания с учётом актуальных тенденций в производстве и современных методов приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок.	освоил	

## VI. Требования к результатам стажировки

Результаты стажировки представляются в форме:

№ п/п	Наименование формы представления результатов стажировки	Выбранная стажёром форма представления результатов стажировки
1	Выступления на педагогическом совете организации	
2	Планировка практического или аудиторного занятия (цикла занятий)	
3	Мастер-класс	
4	Мастер-семинар/семинар	
5	Статья на конференцию, в сборник, журнал	
6	Другое**	

\* - знаком «1» указать одну или несколько форм представления результатов стажировки

\*\* - указать предпочитаемую форму представления результатов стажировки