


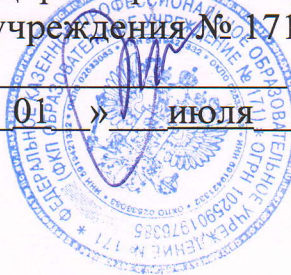
Согласовано
Директор ООО «Клондайк и К»




С.И. Чиркова
« 01 » июля 2024 г.

Утверждаю
Директор ФКП образовательного
учреждения № 171


А.И. Сазонов
« 01 » июля 2024 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
В ФОРМЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ СТАЖИРОВКИ**

**в ООО «Клондайк и К»,
614070, Пермский край, г. Пермь, ул. Дружбы, 22**

телефон: 8(342)265-65-42

электронная почта: Leon12371@mail.ru

Матвеева Валентина Ефимовна
мастер производственного обучения,
высшей квалификационной
категории

г. Соликамск
2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «Клондайк и К»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ФКП образовательного учреждения № 171


/С.И. Чиркова/

/А.И. Сазонов/

СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ СТАЖИРОВКИ

№ п/п	Содержание программы	Кол-во часов
1. Теоретические занятия:		36
1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.	4
2	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.	4
3	Техническое оснащение и организация рабочего места.	4
4	Охрана труда, производственная санитария и пожарная безопасность в организациях питания.	6
5	Экономические и правовые основы производственной деятельности.	2
6	Основы калькуляции и учета.	4
7	Информационные технологии в профессиональной деятельности.	4
8	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	2
9	Управление текущей деятельностью основного производства в организации питания.	6
2. Практические занятия:		50
1	Технология приготовления полуфабрикатов, подготовка к реализации блюд, кулинарных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента по Сборнику рецептур на продукцию общественного питания.	6
2	Технология приготовления, подготовка к реализации и оформление горячих, холодных, сладких блюд, закусок, десертов, напитков, кулинарных блюд и изделий разнообразного ассортимента по Сборнику рецептур на продукцию общественного питания, национальной русской и региональной кухни (забытые рецепты).	12
3	Технология приготовления, подготовка к реализации и оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, различных видов хлеба и хлебобулочных изделий, праздничных пирогов по Сборнику рецептур на продукцию общественного питания, национальной русской и региональной кухни (забытые рецепты).	12
4	Технология приготовления, подготовка к реализации и оформление блюд и изделий кухни народов мира, азиатской и европейской кухни разнообразного ассортимента. Оформление и подача блюд.	6
5	Технология приготовления, подготовка к реализации и оформление пирожных, тортов и штучно-кондитерских мучных изделий по Сборнику рецептур на продукцию общественного питания, национальной русской и региональной кухни.	4
6	Организация обслуживания в организациях питания.	3
7	Организация и контроль текущей деятельности, подготовка нормативно-технологической документации, отчетности о работе бригады Поваров, Кондитеров, Пекарей.	3
8	Управление текущей деятельностью основного производства в организации питания.	2
9	Организация и координация процессов основного производства в организации питания.	2

3. Самостоятельная работа:		10
1	<p>Самостоятельное выполнение работ, предусмотренных нормативно-правовыми документами: Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 № 273-ФЗ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Профессиональный стандарт: «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденный Приказом Минтруда России от 08.09.2015 г. № 608н; - ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Приказ «Об утверждении ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», утвержденный Министерством образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569; - Профессиональный стандарт 33.011 «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н; - Профессиональный стандарт 33.014 «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. № 914н; - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12. 2016 г. № 1565; - Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, 2017. Выпуск № 51 ЕТКС, утвержденный Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30, раздел «Торговля и общественное питание». 	10
2.	<p>Производственная стажировка на предприятии ООО «Клондайк и К» в качестве:</p> <ul style="list-style-type: none"> • руководитель-управляющий в организации питания; • заведующий производством (кулинар-эксперт, шеф-повар, бригадир поварского и кондитерского производства); • технолога общественного питания; • повара; • кондитера; • пекаря. 	40 2 6 6 12 6 8
Защита отчета по практике		2
Квалификационный экзамен		2
Выпускная квалификационная работа		4
Итого:		144

Мастер п/о ФКП образовательного учреждения № 171  /В.Е. Матвеева/

СОГЛАСОВАНО

Директор

ООО «Клондайк и К»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ФКП образовательного

учреждения № 171

/С.И. Чиркова/

/А.И. Сазонов/

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ СТАЖИРОВКИ

Матвеевой Валентины Ефимовны, мастера производственного обучения

(фамилия, имя, отчество в родительном падеже и должность педагога)

1. Наименование учреждения, в котором проводится стажировка:

ООО «Клондайк и К», Пермский край, г. Пермь, ул. Дружбы, 22

2. Цель реализации рабочей программы стажировки:

- повышение квалификации, профессионального мастерства по профилю производственно-технологической деятельности в организации питания при реализации стандартов ФГОС СПО с учетом ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ; Профессионального стандарта «Педагога профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденного Приказом Минтруда России от 08.09.2015 г. № 608н; а также ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки от 09.12.2016 г. № 1569, с учетом требований Профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного приказом Минтруда России от 08.09.2015 № 610н; с учетом требований Профессионального стандарта 33.014 «Пекарь», утвержденного приказом Минтруда России от 01.12.2015 г. № 914н; и специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565.

- формирование общих и профессиональных компетенций в приобретении опыта практической деятельности в условиях производства, использование нового оборудования, инновационных технологий при реализации основной программы профессионального обучения по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; 16675 Повар; 16472 Пекарь, 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

3. Форма обучения: очная, с отрывом от основной работы.

4. Содержание производственной стажировки в качестве:

- руководитель-управляющий организацией питания;
- заведующий производством (кулинар-эксперт, шеф-повар, бригадир поваров, кондитеров, пекарей);
- технолога общественного питания; повара, кондитера; пекаря.

5. За период производственной стажировки овладела:

- совершенствованием общей и профессиональной компетентности мастера производственного обучения, внедрением современных инновационных подходов в обучении обучающихся в образовательный процесс;

- научной организацией труда и рабочего места, управлением производства, основами менеджмента и маркетинга, спецификой производственно-экономической, технологической и учебно-производственной деятельности;

- применением инновационных методов, современными направлениями в технологии приготовления, оформления сложной горячей кулинарной продукции и креативных способов оформления блюд и изделий русской национальной и региональной кухни, народов мира, азиатской и европейской кухни в реализации, потребления готовой продукции;

- принципами работы и правилами эксплуатации современного импортного и секционномодулированного оборудования, также средствами малой механизации;

- формами организации и методами обслуживания потребителей, оказания услуг;

- контролем качества и безопасности поступления пищевых продуктов и готовой продукции;

- организацией снабжения, складского и весового хозяйства;

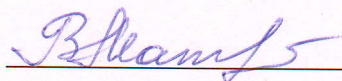
- оформлением нормативно-технологической документации с использованием информационно-коммуникационных технологий;

- формами обслуживания и расчета с потребителями.

5. Рекомендуемое количество часов: **144**.

6. Сроки стажировки: с «01» июля 2024 г. по «26» июля 2024 г.

« 26 » июля 2024 г.



/В. Е. Матвеева/

ОТЗЫВ (ЗАКЛЮЧЕНИЕ) О ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ СТАЖИРОВКИ

Ф.И.О. стажера (мастера п/о, преподавателя) Матвеева Валентина Ефимовна

(Фамилия, имя, отчество)

Форма стажировки: с отрывом от основной работы

Период производственной стажировки: 144 часа; начало 01 июля 2024 г. окончание 26 июля 2024 г.

Место прохождения стажировки: ООО «Клондайк и К», Пермский край, г. Пермь, ул. Дружбы, 22

Руководитель (консультант) стажировки Чиркова Светлана Ивановна

(Фамилия, имя, отчество сотрудника организации)

Отзыв руководителя (консультанта) о прохождении стажировки:

Матвеева Валентина Ефимовна успешно прошла производственную стажировку с целью:

- повышения квалификации, общей и профессиональной компетентности и мастерства;
- повышения профессионального мастерства по профилю производственно-экономической технологической, учебно-производственной деятельности в ООО «Клондайк и К», для изучения специфики управления и контроля основного производства, основ менеджмента и маркетинга, научной организации труда и рабочего места, внедрения современных инновационных подходов в образовательный процесс;
- приобретения производственного опыта, соблюдения правил охраны труда, производственной санитарии и пожарной и электробезопасности, а также выполнения трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт, что соответствует профессиональной направленности ФГОС СПО по формированию общих и профессиональных компетенций при овладении инновационных технологий, применения современного оборудования, способов обслуживания;
- подготовки отчетности нормативно-технологической документации, внедряемой в организации питания и в учебно-педагогической деятельности.

Валентина Ефимовна ознакомилась с организацией деятельности ООО «Клондайк и К»: управлением и контролем, основами менеджмента и маркетинга, организацией работы предприятия, правилами эксплуатации современного оборудования, новейшими технологиями приготовления сложной кулинарной продукции, современными отделочными полуфабрикатами, оказания услуг, способами обслуживания расчета с потребителями.

Она выполняла работы, предусмотренные рабочей программой производственной стажировки квалификационной характеристики повара, кондитера, пекаря, технолога, заведующей производством а также технологией приготовления, оформления и подачи разнообразных блюд, изделий современной национальной русской и региональной кухни, других народов мира.

У Матвеевой Валентины Ефимовны успешно сформированы общие и профессиональные компетенции в учебно-производственной деятельности. Она владеет организацией технологического процесса приготовления полуфабрикатов, подготовке к реализации и оформлению горячих, холодных сладких блюд закусок, десертов, напитков, кулинарных блюд, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и различных видов хлеба разнообразного ассортимента по технологическим картам, фирменным рецептам на национальные и региональные блюда, кухни народов мира, азиатской и европейской.

Валентина Ефимовна профессионально комбинирует различные способы приготовления блюд и мучных кондитерских, хлебобулочных изделий, праздничных пирогов. Она технологически правильно сочетает основные продукты с дополнительными ингредиентами для гармоничного порционирования, креативного оформления, процесса обслуживания и способов расчета с потребителями, используемые на предприятии.

Во время производственной стажировки Валентина Ефимовна разрабатывала нормативно-техническую технологическую документацию с использованием информационно-коммуникативных технологий на кулинарные блюда, мучные хлебобулочные, кондитерские изделия, на основные виды продукции и услуги в использовании технологических процессов.

За период производственной стажировки Матвеева В.Е. выполняла работу в качестве: руководителя управляющего организацией питания; заведующего производством (кулинара-эксперта, шеф-повара бригадира поваров, кондитеров, пекарей), технолога общественного питания; повара, кондитера, пекаря.

Руководитель стажировки:

Директор ООО «Клондайк и К»

Должность МП

«Клондайк и К»

/С.И. Чиркова/

« 26 » июля 2024 г.

С заключением руководителя производственной стажировки ознакомлена:

Стажер

/Матвеева Валентина Ефимовна/

СПРАВКА № 4

Выдана Матвеевой Валентине Ефимовне, мастеру производственного обучения
(фамилия, имя, отчество) (должность)
федерального казенного профессионального образовательного учреждения № 171
(наименование учебного заведения)
с 01 июля 2024 г. по 26 июля 2024 г.

(период обучения)
в ООО «Клондайк и К», Пермский край, г. Пермь, ул. Дружбы, 22
(наименование организации)

Матвеева Валентина Ефимовна прошла производственную стажировку по теме: «Формирование общих и профессиональных компетенций и приобретение опыта в учебно-производственной деятельности в условиях реализации ФГОС СПО и профессионального стандарта по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих» по профессиям 43.01.09 Повар, кондитер; 16675 Повар; 16472 Пекарь и специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Матвеева Валентина Ефимовна успешно прошла производственную стажировку с получением результата освоения программы производственной стажировки:

- повышения квалификации, общей и профессиональной компетентности мастера производственного обучения;
- повышения профессионального мастерства по профилю производственно-экономической технологической, учебно-производственной деятельности в ООО «Клондайк и К» для изучения специфики управления и контроля основного производства, основ менеджмента и маркетинга, научной организации труда и рабочего места и внедрения современных инновационных подходов в образовательный процесс;
- приобретения практического, производственного опыта, соблюдения правил охраны труда, производственной санитарии, пожарной и электробезопасности, а также выполнения трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт, что соответствует профессиональной направленности ФГОС СПО по формированию общих и профессиональных компетенций при овладении инновационных технологий, применения современного оборудования, способов обслуживания;
- подготовки отчетности нормативно-технологической документации, внедряемой в организации питания и в учебно-педагогической деятельности;
- формирования представления о новых возможностях практической, научно-педагогической, исследовательской деятельности;
- установления деловых взаимовыгодных контактов между ООО «Клондайк и К» Чирковой Светланой Ивановной, коллективом предприятия и ФКП образовательным учреждением № 171.

Производственная стажировка имеет практико-ориентированный характер, составляет в объеме **144** часов.

Запланированные стажером работы выполнены в полном объеме, согласно утвержденной рабочей программы производственной стажировки.

Заседанием Совета стажировочной площадки в ООО «Клондайк и К» было принято решение о признании прохождения производственной стажировки успешной.

Матвеева Валентина Ефимовна защитила отчет о прохождении производственной стажировки с оценкой **5 (отлично)**.

Квалификационный экзамен сдала на оценку **5 (отлично)**.

Выпускная квалификационная работа выполнена на оценку **5 (отлично)**.

Дата выдачи « 26 » июля 2024 г.

Директор ООО «Клондайк и К»
Должность: МП

(подпись)

/С.И. Чиркова/