

Согласовано
Директор ООО «Клондайк и К»

С.И. Чиркова



« 01 » апреля 2021 г.

Утверждаю
Директору ФКП образовательного
учреждения № 171

А.В. Алиферов



« 01 »

апреля

2021 г.

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

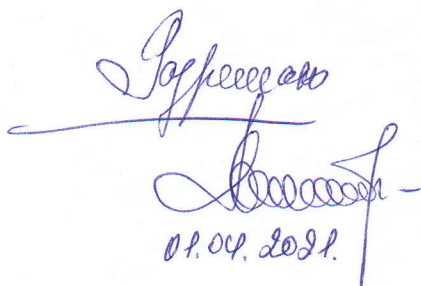
в ООО «Клондайк и К» г. Пермь, ул. Дружбы 22
телефон: 8(342)2656542
электронная почта: Leon12371@mail.ru

Матвеева Валентина Ефимовна
мастер производственного
обучения, преподаватель высшей
квалификационной категории

Директору ФКП образовательного
учреждения № 171 Алиферову А.В.

Матвеевой Валентины Ефимовны
ФИО

мастера п/о
должность


01.04.2021.

ЗАЯВКА

Прошу направить меня на стажерскую практику по индивидуальной программе «Производственная стажировка» в Общество с ограниченной ответственностью «Клондак и К» г. Пермь, ул. Дружбы 22.

Период стажерской практики с 1 апреля 2021 г. по 15 июня 2021 г.

Индивидуальная программа стажировки прилагается.

01.04.2021 г.

 /В. Е. Матвеева/

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «Клондайк и К»

/С.И. Чиркова/

УТВЕРЖДАЮ

Директор ФКП образовательного учреждения № 171

/А.В. Алиферов/

СОДЕРЖАНИЕ 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.	4
5	Экономические и правовые основы производственной деятельности.	4
6	Основы менеджмента и маркетинга.	4
7	Информационные технологии в профессиональной деятельности.	4
8	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	4
9	Управление текущей деятельностью основного производства организации питания.	4
	2. Практические занятия:	50
1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, а также по рецептам национальных и региональных кухонь.	4
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, а также по рецептам национальных и региональных кухонь.	6
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, а также по рецептам национальных и региональных кухонь.	8
4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, а также по рецептам национальных и региональных кухонь.	8
5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, а также по рецептам национальных и региональных кухонь.	12
6	Организация обслуживания в организациях питания.	4
7	Организация и контроль текущей деятельности и подготовка отчетности о работе бригады Поваров, Пекарей.	4
8	Управление текущей деятельностью основного производства организации питания.	4
9	Организация и координация процессов основного производства организации питания.	4
	3. Самостоятельная работа:	16

1	Самостоятельное выполнение работ, предусмотренных Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, с учетом требований Профессионального стандарта 33.011 Повар, 33.014 Пекарь, квалификационной характеристики по профессии Повар, Пекарь, и специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» с присвоением квалификации 3-4-5-6 разряда.	
2.	Стажерская практика в организации питания в качестве: - заведующего производством (шеф-повар, бригадир поваров, пекарей), управляющего производством; - технолога; - повара; - кондитера; - пекаря.	34 4 6 10 6 8
Защита отчета по практике		2
Квалификационный экзамен		6
Итого:		144

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

СОГЛАСОВАНО

Директор

ООО «Клондайк и К»

/С.И. Чиркова/

УТВЕРЖДАЮ

Директор ФКП образовательного
учреждения № 17

/А.В. Алиферов/

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ СТАЖИРОВКИ

Матвеевой Валентины Ефимовны, мастера п/о, преподавателя

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

1. Наименование учреждения, в котором проводится стажировка:

ООО «Клондайк и К» 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;

3. Форма обучения: очная.

Очная без отрыва от основной работы.

4. Содержание стажировки в качестве:

- заведующего производством (шеф-повар, бригадир поваров, пекарей), управляющего производством; технолога;
- повара, кондитера; пекаря.

5. Планируемые результаты обучения:

- совершенствование профессиональной компетентности педагога;
- изучение организации труда, управления производства, основ менеджмента и маркетинга, специфики производственно-экономической, технологической и учебно-производственной деятельности;
- изучение, применение инновационных методов, технологий, современных способов приготовления блюд и блюд национальных и региональных кухонь, оформления, реализации, потребления готовой продукции;
- ознакомление и освоение с принципом работы и правилами эксплуатации современного импортного и секционно-модулированного оборудования, также средствами малой механизации;
- формами организации и методами обслуживания потребителей, оказании услуг;
- контроль качества и безопасности поступления пищевых продуктов;
- формами расчета с потребителями.

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

6. Сроки стажировки: с «01» апреля 2021 г. по «15» июня 2021 г.

« 01 » апреля 2021 г.

/В. Е. Матвеева/

СОГЛАСОВАНО

Директор

ООО «Клондайк и К»

_____/С.И. Чиркова/

УТВЕРЖДАЮ

Директор ФКП образовательного
учреждения № 171

_____/А.В. Алиферов/



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ СТАЖИРОВКИ

Матвеевой Валентины Ефимовны, мастера п/о, преподавателя

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

1. Наименование учреждения, в котором проводится стажировка:

ООО «Клондайк и К» 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; - формирование общих и профессиональных компетенций в приобретении опыта практической деятельности в условиях производства, использование современного оборудования, инновационных технологий при реализации основной программы профессионального обучения по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; 16675 Повар; 16472 Пекарь; 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.

3. Форма обучения: очная.

Очная без отрыва от основной работы.

4. Содержание стажировки в качестве:

- заведующего производством (шеф-повар, бригадир поваров, пекарей), управляющего производством; технолога;
- повара, кондитера; пекаря.

5. Планируемые результаты обучения:

- совершенствование профессиональной компетентности педагога;
- изучение организации труда, управления производством, основ менеджмента и маркетинга специфики производственно-экономической, технологической и учебно-производственной деятельности;
- изучение, применение инновационных методов, технологий, современных способов приготовления блюд и блюд национальных и региональных кухонь, оформления, реализации потребления готовой продукции;
- ознакомление и освоение с принципом работы и правилами эксплуатации современного импортного и секционн-модулированного оборудования, также средствами малой механизации;
- формами организации и методами обслуживания потребителей, оказании услуг;
- контроль качества и безопасности поступления пищевых продуктов;
- формами расчета с потребителями.

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

6. Сроки стажировки: с «01» апреля 2021 г. по «15» июня 2021 г.

« 01 » апреля 2021 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 без отрыва от основной работы

(с отрывом или без отрыва от основной работы)

Срок стажировки: 144 часа; начало 01 апреля 2021 г. окончание 15 июня 2021 г.

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

Руководитель (консультант) стажировки Чиркова Светлана Ивановна

(Фамилия, имя, отчество сотрудника организации)

Отзыв руководителя (консультанта) о прохождении стажировки:

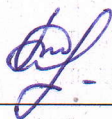
Матвеева Валентина Ефимовна успешно прошла производственную стажировку с целью повышения профессионального мастерства по профилю производственно-технологической деятельности в ООО «Клондайк и К» для изучения организации труда, контроля и управления текущей деятельности основного производства, основ менеджмента и маркетинга, специфики производственно-экономической, технологической, организации контроля и управления текущей деятельности; повышения квалификации, профессиональной компетентности и мастерства, приобретения производственного опыта, соблюдения охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности, а также 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 внедряемой на предприятии и в учебно-педагогической деятельности. Выполняла работы, предусмотренные квалификационной характеристикой повара, кондитера, пекаря 3-4-5-6 разряда, а также приготовление разнообразных блюд и блюд национальной и региональной кухни.

Валентина Ефимовна умело владеет общими и профессиональными компетенциями в организации процесса приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов для горячих, холодных блюд, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, по технологическим картам, фирменным рецептам на национальные и региональные блюда. Также креативно, профессионально комбинирует различные способы сочетания, приготовления основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания и приготовления блюд и мучных кондитерских изделий, гармоничного оформления, порционирования, процесса обслуживания потребителей, используя различные формы и способы расчета.

За период производственной стажировки Матвеева В.Е. выполняла работу в качестве заведующего производством (шеф-повара, бригадира поваров, пекарей), управляющего производством; технолога; повара, кондитера, пекаря.

Во время стажировки разрабатывала нормативно-техническую, технологическую документацию на кулинарные, кондитерские блюда и мучные хлебобулочные изделия, на основные виды продукции и услуг, использования технологических процессов. Она ознакомилась с принципом работы и правилами эксплуатации современного оборудования, новейшими технологиями приготовления сложной кулинарной продукции, современными отделочными полуфабрикатами, способами обслуживания посетителей, организацией маркетинга, контроля и управления текущей деятельности.

Руководитель стажировки
Директор ООО «Клондайк и К»
Должность, МП



/С.И. Чиркова/

« 15 » июня 2021 г.

С заключением руководителя стажировки ознакомлен (а):

Стажер Матвеева Валентина Ефимовна

СПРАВКА № 5

Выдана Матвеевой Валентине Ефимовне, мастеру п/о, преподавателю
(фамилия, имя, отчество) (должность)

федеральное казенное профессиональное образовательное учреждение № 171
(наименование учебного заведения)

с 01 апреля 2021 г. по 15 июня 2021 г.

(период обучения)

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

(наименование организации)

Матвеева Валентина Ефимовна прошла производственную стажировку по теме: «Развитие общих и профессиональных компетенций, совершенствование мастерства педагога 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».

В объеме 144 часа.

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

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

Защитила отчет о прохождении производственной стажировки
с оценкой **5 (отлично)**.

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

Дата выдачи « 15 » июня 2021 г.

Директор ООО «Клондайк и К» _____

Должность, МП

(подпись)

/С.И. Чиркова/

