

	<b>Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»</b>		
	Наименование документа: <b>Порядок организации стажировок преподавателей и мастеров производственного обучения ОГБПОУ УТПИТ</b> Условное обозначение: <b>П-30</b>	Редакция №1 Изменение №0	Лист 1 из <b>23</b> Экз. №

**ПРИНЯТО**  
на заседании Педагогического совета ОГБПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли»  
Протокол № 1 от 27.08.2025

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор  
«Ульяновский техникум питания и торговли»  
\_\_\_\_\_  
А.А. Красников  
Приказ от 29.08.2025 № 307

## **Организация методической работы П-30**

# **ПОРЯДОК организации стажировок преподавателей и мастеров производственного обучения ОГБПОУ УТПиТ**

	<b>Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»</b>		
	Наименование документа: <b>Порядок организации стажировок преподавателей и мастеров производственного обучения ОГБПОУ УТПИТ</b> Условное обозначение: П-30	Редакция №1 Изменение №0	Лист 2 из 23 Экз. №

## **ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ СТАЖИРОВОК ПРЕПОДАВАТЕЛЕЙ И МАСТЕРОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ ОГБПОУ УТПИТ**

### **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Стажировка является одной из основных организационных форм дополнительного профессионального образования (повышения квалификации) преподавателей и мастеров производственного обучения, реализующие профессиональный цикл программ среднего профессионального образования и осуществляется в целях непрерывного совершенствования их профессионального мастерства.

1.2. Нормативной базой организации стажировок являются следующие документы:

1.3. Федеральный закон от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

1.4. Федеральные государственные образовательные стандарты по специальностям/ профессиям;

1.5. Приказ Минобрнауки России от 24.03.2025 N 266 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.04.2025 N 81928);

1.6. Письмо Минобрнауки России от 21.02.2014г. № АК- 36/06 "Методические рекомендации по разработке, заполнению, учету и хранению бланков документов о квалификации";

1.7. Устав ОГБПОУ УТПИТ;

Повышение квалификации в форме стажировок является обязанностью преподавателей и мастеров производственного обучения, работающих на профессиональном цикле, реализующих Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (далее- ФГОС СПО) специальностей / профессий и проводится не реже одного раза в 3 года в течение всей трудовой деятельности в профессиональном образовательном учреждении (далее - Учреждение).

### **2. ЦЕЛИ ПРОВЕДЕНИЯ СТАЖИРОВОК**

2.1. Основными целями стажировки преподавателей и мастеров производственного обучения Учреждения является закрепление на практике профессиональных компетенций, изучение передового опыта, в том числе

	<b>Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»</b>		
	Наименование документа: <b>Порядок организации стажировок преподавателей и мастеров производственного обучения ОГБПОУ УТПИТ</b> Условное обозначение: <b>П-30</b>	Редакция №1 Изменение №0	Лист 3 из <b>23</b> Экз. №

зарубежного, а также закрепления теоретических знаний, полученных при освоении программ профессиональной переподготовки или повышения квалификации, и приобретение практических навыков и умений для их эффективного использования при исполнении своих должностных обязанностей.

### **3. ОРГАНИЗАЦИЯ СТАЖИРОВОК**

3.1. Для своевременного прохождения стажировок преподавателями и мастерами производственного обучения на предприятиях (организациях, учреждениях), соответствующей профессиональной сферы Учреждение разрабатывает график прохождения стажировок на текущий учебный год;

3.2. Преподаватели и мастера производственного обучения, реализующие профессиональный цикл программ среднего профессионального образования должны проходить стажировку в соответствии с ФГОС СПО не реже 1 раза в 3 года (в объеме не менее 72 часов).

3.3. При необходимости изучения новых производственных технологий, внедряемых на предприятиях, стажировки педагогическими работниками профессионального цикла могут проводиться чаще;

3.4. Стажировка проводится с отрывом, частичным отрывом и без отрыва от основной работы в Учреждение соответствующей профессиональной сферы;

3.5. Стажировка может проводиться как на территории Российской Федерации, так за рубежом, на предприятиях (организациях, учреждениях) различных форм собственности, в т.ч. в ведущих образовательных организациях, консультационных фирмах и федеральных органах исполнительной власти и т.д.

3.6. За преподавателями профессионального цикла и мастерами производственного обучения, проходящих стажировку на предприятиях (организациях, учреждениях) с отрывом от работы, сохраняется во время прохождения стажировки заработка плата по основному месту работы, т.е. в Учреждении. Рабочий день стажера должен соответствовать продолжительности рабочего дня предприятия (организации, учреждения);

3.7. Сроки и условия стажировки устанавливаются по договоренности с конкретным предприятием (организацией, учреждением);

3.8. Стажировка носит индивидуальный или групповой характер и предусматривает, программу с тематическим планированием и отзыв с предприятия (организации, учреждения) о выполненной работе;

	<b>Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»</b>		
	Наименование документа: <b>Порядок организации стажировок преподавателей и мастеров производственного обучения ОГБПОУ УТПИТ</b> Условное обозначение: <b>П-30</b>	Редакция №1 Изменение №0	Лист 4 из <b>23</b> Экз. №

3.9. Индивидуальная программа стажировки утверждается Директором Учреждения и согласовывается с руководителем предприятия (организации, учреждения), предусматривающего работу непосредственно на рабочем месте по овладению инновационными технологиями и приемами труда, связанных с профилем Учреждения и реализуемыми образовательными программами, ознакомлению с современным оборудованием, экономикой и организацией предприятия, охраной труда.

3.10. Программа стажировки может предусматривать:

- самостоятельную работу с учебными изданиями;
- приобретение профессиональных и организаторских навыков;
- изучение организации и технологии профессиональной деятельности;
- непосредственное участие в планировании работы предприятия, цеха, участка, отдела;
- работу с технической, нормативной и другой документацией;
- выполнение функциональных обязанностей должностных лиц (в качестве - временно исполняющего обязанности или дублера);
- участие в совещаниях, деловых встречах и др.

3.11. В целом содержание стажировки определяется с учетом предложений Учреждения, направляющего преподавателей и мастеров производственного обучения на стажировку, самих стажеров, рекомендаций ведущих специалистов предприятия (организации, учреждения), содержания реализуемых образовательных и дополнительных профессиональных программ в Учреждении.

3.12. Программы целевых краткосрочных стажировок могут предусматривать ознакомление с новым оборудованием, методами работы в современных условиях.

3.13. Обучение по дополнительным профессиональным программам осуществляется как единовременно и непрерывно, так и поэтапно (дискретно) в том числе посредством освоения отдельных учебных предметов, курсов, дисциплин(модулей), прохождения практики, применения сетевых форм в порядке, установленном образовательной программой и (или) договором об образовании и

## 4. ДОКУМЕНТАЛЬНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ СТАЖИРОВКИ

4.1. Основным регламентирующим документом для преподавателей и мастеров производственного обучения является программа стажировки, утвержденная директором Учреждения и согласованная с руководителем

	<b>Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»</b>		
	Наименование документа: <b>Порядок организации стажировок преподавателей и мастеров производственного обучения ОГБПОУ УТПИТ</b> Условное обозначение: <b>П-30</b>	Редакция №1 Изменение №0	Лист 5 из <b>23</b> Экз. №

предприятия (организации, учреждения), где она будет проводится;

4.2. Программа стажировки составляется каждым преподавателем и мастером производственного обучения самостоятельно с учетом п.3.8 (приложение 1);

4.3. Стажировка оформляется приказом Директора Учреждения с учетом графика прохождения стажировок на текущий учебный год; договора (письма) с предприятием (организацией, учреждением), где предполагается прохождение стажировки;

4.4. Основным отчетным документом для Учреждения является краткий отзыв о прохождении стажировки на предприятии (в организации, учреждении), в котором дается краткая характеристика выполненной работы (приложение 2);

4.5. По результатам прохождения стажировки слушателю выдается документ о квалификации в зависимости от реализуемой дополнительной профессиональной программы в соответствии с п. 13 Приказа Минобрнауки России от 01.07.2013 № 499 (ред. от 15.11.2013) "Об утверждении Порядка организаций и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам";

4.6. Ответственность за организацию и направление на стажировку преподавателей и мастеров производственного обучения несет Заместитель директора по производственному обучению Учреждения;

4.7. Ответственность за своевременное направление на стажировку преподавателей и мастеров производственного обучения несет Заместитель директора по научно-методической работе Учреждения;

4.7. Итоги стажировки преподавателей и мастеров производственного обучения подводят на заседаниях методических комиссий Учреждения.

	<b>Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»</b>		
	Наименование документа: <b>Порядок организации стажировок преподавателей и мастеров производственного обучения ОГБПОУ УТПИТ</b> Условное обозначение: <b>П-30</b>	Редакция №1 Изменение №0	<b>Лист 6 из 23</b> <b>Экз. №</b>

## ПРИЛОЖЕНИЕ 1

\_\_\_\_\_ **А.А. Красников**  
 «\_\_\_\_\_» **20** г.

**ПРОГРАММА СТАЖИРОВКИ**  
**преподавателя профессионального цикла**  
*(мастера производственного обучения)*  
**областного государственного бюджетного**  
**профессионального образовательного учреждения**  
**«Ульяновский техникум питания и торговли»**

*фамилия, имя, отчество в родительном падеже*

**МЕСТО СТАЖИРОВКИ**

---



---



---

*(указать место, наименование предприятия и отдела)*

**ПРОГРАММА СТАЖИРОВКИ** (*указать основную цель*)

---



---

**ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ СТАЖИРОВКИ ИЗУЧИТЬ**

**ФОРМА ПРОХОЖДЕНИЯ СТАЖИРОВКИ:**

Стажировка проводится (*с отрывом, без отрыва*) от образовательного процесса

**ВРЕМЯ ПРОХОЖДЕНИЯ СТАЖИРОВКИ:**

с " \_\_\_\_ " 20 \_\_\_\_ по " \_\_\_\_ " 20 \_\_\_\_ года

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН СТАЖИРОВКИ:**

	<b>Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»</b>
<p>Наименование документа:  <b>Порядок организации стажировок преподавателей и мастеров производственного обучения ОГБПОУ УТПИТ</b>  Условное обозначение: <b>П-30</b></p>	<p>Редакция №1 Изменение №0</p> <p><b>Лист 7 из 23</b></p> <p><b>Экз. №</b></p>

№	Наименование тем	Кол-во
часов		

	<b>Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»</b>		
	Наименование документа: <b>Порядок организации стажировок преподавателей и мастеров производственного обучения ОГБПОУ УТПИТ</b> Условное обозначение: <b>П-30</b>	Редакция №1 Изменение №0	Лист 8 из <b>23</b> Экз. №

## Приложение 2

### СОГЛАСОВАНО:

\_\_\_\_\_

**Заместитель директора по УПР  
ОГБПОУ УТПиТ**

*наименование предприятия*

\_\_\_\_\_

*(Ф. И.О.)*

*(должность и(фамилия И.О.)*

*подпись*

\_\_\_\_\_

*подпись*

### **ОТЗЫВ О СТАЖИРОВКЕ** преподавателя профессионального цикла (или мастера профессионального обучения) областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение *фамилия, имя, отчество в родительном падеже*

За время стажировки я \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

*(указать отдел и наименование предприятия или организации)*

с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ 202 \_\_\_\_\_ года \_\_\_\_\_

*фамилия, имя, отчество в родительном падеже*

изучено:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

выполнены практические задания:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

	<b>Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»</b>		
	Наименование документа: <b>Порядок организации стажировок преподавателей и мастеров производственного обучения ОГБПОУ УТПИТ</b> Условное обозначение: <b>П-30</b>	Редакция №1 Изменение №0	<b>Лист 9 из 23</b> <b>Экз. №</b>

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

*фамилия, имя, отчество в родительном падеже*  
 были приобретены навыки

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

*необходимые при*

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

*указать область применения*

\_\_\_\_\_

*(должность и наименование  
предприятия или организации) \_\_\_\_\_ (фамилия И.О.)*  
 подпись М.П

	<b>Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»</b>		
	Наименование документа: <b>Порядок организации стажировок преподавателей и мастеров производственного обучения ОГБПОУ УТПИТ</b> Условное обозначение: <b>П-30</b>	Редакция №1 Изменение №0	Лист 10 из <b>23</b> Экз. №

**ПРИЛОЖЕНИЕ 3**  
**Пример программы стажировки**

РЕКОМЕНДОВАНА  
на заседании методической комиссии УГПС  
Председатель МК \_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ  
и.о. директора РЦ  
ОГБПОУ УТПиТ

*Протокол заседания МК  
№ \_\_\_\_ от «\_\_\_\_» 202\_\_\_\_ г.*

*«\_\_\_\_» 202\_\_\_\_ г*

**Дополнительная профессиональная программа  
(программа повышения квалификации  
программа стажировки)**

**АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ФУДИНДУСТРИИ**

**Категория слушателей:** преподаватели, руководители профессиональной образовательной организации

**Объем:** 72 часа

**Форма реализации:** стажировка

Ульяновск, 202\_\_\_\_

	<b>Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»</b>		
	Наименование документа: <b>Порядок организации стажировок преподавателей и мастеров производственного обучения ОГБПОУ УТПИТ</b> Условное обозначение: <b>П-30</b>	Редакция №1 Изменение №0	Лист 11 из <b>23</b> Экз. №

## ОГЛАВЛЕНИЕ

	стр.
1. Пояснительная записка	3
2. Паспорт программы	4
3. Тематический план и содержание программы	7
4. Условия реализации программы	9
5. Контроль и оценка результатов освоения программы	10

	<b>Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»</b>		
	Наименование документа: <b>Порядок организации стажировок преподавателей и мастеров производственного обучения ОГБПОУ УТПИТ</b> Условное обозначение: <b>П-30</b>	Редакция №1 Изменение №0	Лист 12 из <b>23</b> Экз. №

## Пояснительная записка

В целях улучшения качества образовательного процесса дополнительно к традиционным курсам повышения квалификации техникум организует обучение по дополнительным профессиональным программам повышения квалификации, реализуемым в форме стажировки для преподавателей профессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Такой вид дополнительного профессионального образования более результативен при изучении бизнес – процессов в предприятиях ресторанных бизнеса.

Ресторанный бизнес – это мир, в котором сочетаются искусство и традиции, национальный колорит и классическая элегантность, этика и этикет, опыт и новейшие технологии обслуживания. Усиление конкуренции в сфере ресторанных бизнеса, быстрая диджитализация, работа в новой реальности, смешанные форматы, флекситарианство, оздоровление, персонализация, гостецентричность, foodtech, dark kitchen, продукты «без» / заменители, качественная еда для детей + kid friendly, уличная еда, продающаяся в кафе / ресторанах - это новые тренды в индустрии.

Педагогам необходимо быть готовыми научить будущих специалистов ресторанных бизнеса модным гастрономическим трендам.

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации, реализуемая в форме стажировки разработана на основе требований ФГОС СПО. Преимущества стажировки: совершенствование и развитие профессиональной компетентности педагогов, изучение новых тенденций, технологий, непосредственное участие в бизнес-процессах предприятия для формирования умений выполнять и (или) демонстрировать элементы деятельности, осваиваемой обучающимися.

Стажировка носит индивидуальный или групповой характер и может предусматривать такие виды деятельности как:

- самостоятельную работу с учебными изданиями;
- приобретение профессиональных и организаторских навыков;
- изучение организации и технологии производства, работ;
- непосредственное участие в планировании работы организаций;
- работу с технической, нормативной и другой документацией;
- выполнение функциональных обязанностей должностных лиц (в качестве временно исполняющего обязанности или дублера);
- участие в совещаниях, деловых встречах

	<b>Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»</b>		
	Наименование документа: <b>Порядок организации стажировок преподавателей и мастеров производственного обучения ОГБПОУ УТПИТ</b> Условное обозначение: <b>П-30</b>	Редакция №1 Изменение №0	Лист 13 из <b>23</b> Экз. №

## **1. Паспорт дополнительной профессиональной программы (программы повышения квалификации) (стажировка)**

### **1.1. Область применения программы:**

настоящая программа предназначена для повышения квалификации преподавателей профессионального цикла, руководителей структурных подразделений по профилю 43.00.00. Сервис и туризм, в рамках специальности: 43.02.15. Поварское и кондитерское дело;

### **1.2. Цели и задачи программы – требования к результатам освоения:**

**Цель программы** – совершенствование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для проектирования и реализации основной профессиональной образовательной программы 43.02.15. Поварское и кондитерское дело;

#### **Задачи программы:**

совершенствовать у слушателей компетенции по основным видам деятельности специалиста поварского и кондитерского дела при проектировании и реализации основной профессиональной образовательной программы 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

Планируемые результаты освоения программы:

**Слушатель в результате освоения программы слушатель должен иметь практический опыт в основных видах деятельности специалиста поварского и кондитерского дела:**

*Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента*

*Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.*

*Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*

*Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,*

	<b>Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»</b>		
	Наименование документа: <b>Порядок организации стажировок преподавателей и мастеров производственного обучения ОГБПОУ УТПИТ</b> Условное обозначение: <b>П-30</b>	Редакция №1 Изменение №0	Лист 14 из <b>23</b> Экз. №

*видов и форм обслуживания*

*Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*

*Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.*

**1.3. Форма обучения и режим занятий** - очная концентрированно, с применением дистанционных образовательных технологий.

**1.4. Режим занятий** - с отрывом от работы.

**1.5. Требования к слушателям.**

**1.6. Требования к уровню образования** высшее образование.

**1.7. Требования к опыту работы** требуется опыт работы в должности руководителя структурного подразделения, преподавателя профессионального цикла.

**1.8. Количество часов на освоение программы модуля дисциплины (дисциплин) и виды учебной работы**

Всего учебной нагрузки – 72 часа, из них самостоятельных практических занятий -60 часов; на консультации (совместную работу с наставниками - руководителями и специалистами предприятий торговли) – 12 часов.

**1.9. Итоговая аттестация проводится в форме оценки: отчета о прохождении стажировки и представленного аттестационного листа от предприятия.**

**1.10. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Преподаватели (наставники – руководители и специалисты предприятий общественного питания) должны иметь высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой программы. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы не менее 3 лет является обязательным.

**1.11. Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы модуля удостоверение о повышении квалификации (стажировке)**

<b>Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»</b>			
Наименование документа: <b>Порядок организации стажировок преподавателей и мастеров производственного обучения ОГБПОУ УТПИТ</b> Условное обозначение: П-30	Редакция №1 Изменение №0	Лист 15 из 23 Экз. №	

## 2. Тематический план и содержание модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
			<b>60</b>	
<b>Тема 1. 1 Иновационные процессы в индустрии питания</b>	<b>Содержание</b> Сотрудничество с ретейлом, брекет-маркеты, кофейные корнеры, фуд-трак, dark kitchen, собственные кафе от производители продуктов питания, собственные производственные пищевые заводы крупных сетевых ресторанов, <b>формат фабрики кухни на первых этажах жилых домов, фуд-корты, фуд-холлы, фуд-моллы.</b>	6	**	
	<b>Практическое занятие</b> 1. Анализ инновационных процессов в ресторанном сервисе г. Ульяновска.	3		
<b>Тема 1.2. Модная кулинария: гастрономические тренды</b>	<b>Содержание</b> Технологии : RaccoJet, Anti-Griddle, Сифоны ISI, Пакоджет и хоспер, Фалафель , бейгл ,gruffin, краffины, модные напитки крепы, лефсе , безлактозные блюда Вегетарианство, выбор альтернативного мяса, ягоды арония, альтернативное молоко, соленые желтки, моктейли, крупа фонио, ферментированные продукты, новые вариации на тему насекомых, синяя еда, черная еда.	3	**	
	<b>Практическое занятие</b> 2. Анализ меню ресторанов г. Ульяновска на предмет использования модных гастрономических трендов.	3		
	3. Адаптация рецептур под модные гастрономические тренды.	6		
<b>Тема 1.3. Автоматизация</b>	<b>Содержание</b> Хабы» для виртуальных заведений, <b>своя доставка еды с нуля, с помощью</b>	6		

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "УЛЬЯНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ  
И ТОРГОВЛИ", Красников Андрей Анатольевич, Директор

27.12.25 13:43  
(MSK)

Сертификат 009D232A6E76BC17158BB1E9AEAC565DA6  
Действует с 15.01.25 по 10.04.26

<b>Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»</b>		
Наименование документа: <b>Порядок организации стажировок преподавателей и мастеров производственного обучения ОГБПОУ УТПИТ</b> Условное обозначение: П-30	Редакция №1 Изменение №0	<b>Лист 16 из 23</b> <b>Экз. №</b>

<b>я услуг</b>	<b>курьерских служб и агрегаторов доставки.</b> Poster, Внедряя CRM-системы, сервис <u>«Смартомато»</u> , Приложения Delivery.com, Uber Eats, Caviar и др.			
	<b>Практическое занятие</b>			
	1.	Анализ предлагаемых программ, сервисов в ООО «Кравченко групп Ресторанс»	3	
<b>Тема 1.4. Маркетинг эмоций ПК.1.3.</b>	<b>Содержание</b>			
	Основы эмоциональной рекламы, научный подход к эмоциям. Принципы использования эмоций в рекламе. <b>Дополненная реальность, иммерсивные рестораны.</b>			
	<b>Практическое занятие</b>			
	1.	Анализ использование рекламы в ООО «Кравченко групп Ресторанс»	3	
<b>Тема 1.5. Осознанность в потреблении. ЗОЖ – глобальный тренд</b>	<b>Содержание</b>			
	Перемена культуры питания, возникновение продуктовых инноваций – новейшие разновидности эликсиров, яств, перемена биохимического состава товаров, блюда из продуктов растительного происхождения, локалворские рестораны (localvore), , принцип «Hand made products».			
	<b>Практическое занятие</b>			
	1.	Адаптация рецептур блюд из меню ресторанов ООО «Кравченко групп Ресторанс»	3	
	<b>Практическое занятие</b>			
	1.	Приготовление вегетарианских блюд из меню ресторанов ООО «Кравченко групп Ресторанс»	3	
<b>Тема 1.6. Процесс управления персоналом</b>	<b>Содержание</b>			
	Текущее планирование деятельности подчиненного персонала. Организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала. Организации текущей деятельности персонала. Методы и формы администрирования, контроль			

<b>Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»</b>		
Наименование документа: <b>Порядок организации стажировок преподавателей и мастеров производственного обучения ОГБПОУ УТПИТ</b> Условное обозначение: П-30	Редакция №1 Изменение №0	<b>Лист 17 из 23</b> <b>Экз. №</b>

	выполнения должностных инструкций, формы мотивации и стимулирования, Обучение и инструктирование, показатели эффективности управления персоналом.			
	<b>Практическое занятие</b>			
1	Анализ организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала ООО «Кравченко групп Ресторанс».		<b>3</b>	
<b>Консультирование и контроль выполнения самостоятельной работы</b>			<b>12</b>	
<b>Всего учебной нагрузки по модуля дисциплины (дисциплин):</b>				<b>72</b>

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ подписью

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "УЛЬЯНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ  
И ТОРГОВЛИ", Красников Андрей Анатольевич, Директор**

**27.12.25** 13:43  
(MSK)

Сертификат 009D232A6E76BC17158BB1E9AEAC565DA6  
Действует с 15.01.25 по 10.04.26

	<b>Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»</b>		
	Наименование документа: <b>Порядок организации стажировок преподавателей и мастеров производственного обучения ОГБПОУ УТПИТ Условное обозначение: П-30</b>	Редакция №1 Изменение №0	Лист 18 из 23 Экз. №

### **3. Условия реализации программы**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

*Для реализации дополнительной профессиональной программы повышения квалификации в форме стажировки стажеру предоставляется действующее рабочее место, с входящим в него оборудованием, инструментарием, компьютерной техникой и специальными программами.*

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

*Основные источники: интернет источники*

*Кулинарный журнал Гастрономъ, <https://www.gastronom.ru/>  
food.inmyroom.ru*

#### **3.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

*Реализация дополнительной профессиональной программы повышения квалификации в форме стажировки подразумевает практикоориентированную подготовку с индивидуальным зачетом на основе оценивания итоговых работ (отчета о стажировке, аттестационного листа).*

*Перед началом стажировки педагоги получают программу и график стажировки.*

*Стажировка проводится с делением слушателей на мини-группы (2-5 чел.) или индивидуально. Групповые консультации проходят при непосредственном общении с наставниками в ходе обучения, а индивидуальные организуются дистанционно с использованием технических средств обучения. Предпочтение отдается электронной почте, что позволяет сохранять все присланные материалы и тексты вопросов и ответов, а также технологиям голосового общения (телефон, скайп и т. д.), позволяющим слушателям получать консультации в реальном времени.*

#### **3.4. Итоговая аттестация проводится в форме зачета.**

#### **Основанием для зачета**

*являются положительные результаты экспертизы следующих*

	<b>Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»</b>		
	Наименование документа: <b>Порядок организации стажировок преподавателей и мастеров производственного обучения ОГБПОУ УТПИТ Условное обозначение: П-30</b>	Редакция №1 Изменение №0	Лист 19 из 23 Экз. №

материалов:

- 1) Отчет о стажировке.
- 2) Аттестационный лист

#### **4. Контроль и оценка результатов освоения модуля дисциплины (дисциплин)**

Контроль и оценка результатов стажировки осуществляется в процессе обучения.

<b>Результаты обучения (практический опыт )</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения;</li> </ul> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами сырья;</p> <p>контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья;</li> </ul> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления согласно заказу, подготовки к реализации и хранении полуфабрикатов, горячих, холодных блюд, десертов, напитков, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом потребностей</p>	Экспертная оценка отчета о стажировке и Аттестационный лист

	<b>Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»</b>		
	Наименование документа: <b>Порядок организации стажировок преподавателей и мастеров производственного обучения ОГБПОУ УТПИТ</b> Условное обозначение: П-30	Редакция №1 Изменение №0	Лист 20 из 23 Экз. №

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- контроле качества и безопасности, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки;
- разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции;
- разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;
- осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала;
- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
- контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов;
- проведении инвентаризации запасов;
- планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля), контроле качества выполнения работ;
- организации текущей деятельности персонала;
- планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей;

	<b>Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»</b>		
	Наименование документа: <b>Порядок организации стажировок преподавателей и мастеров производственного обучения ОГБПОУ УТПИТ</b> Условное обозначение: П-30	Редакция №1 Изменение №0	Лист 21 из 23 Экз. №

инструктировании, обучении на рабочем месте, оценке результатов обучения	
--------------------------------------------------------------------------	--

	<b>Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»</b>		
	Наименование документа: <b>Порядок организации стажировок преподавателей и мастеров производственного обучения ОГБПОУ УТПИТ Условное обозначение: П-30</b>	Редакция №1 Изменение №0	<b>Лист 22 из 23</b> Экз. №

## Лист согласования

**Утвержден приказом от 29.08.2025 № 307**

Вводится взамен Порядка организации стажировок преподавателей и мастеров производственного обучения ОГБПОУ УТПиТ  
П-37 от 17.10.2017

*Разработал:*

Заместитель директора по НМР

Н.С.Русецкая

<b>Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»</b>			
Наименование документа: <b>Порядок организации стажировок преподавателей и мастеров производственного обучения ОГБПОУ УТПИТ</b>	Редакция №1 Изменение №0	Лист 23 из 23	Экз. №
Условное обозначение: П-30			

## Лист рассылки документа