

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

ПРИНЯТО
на заседании Педагогического
совета ОГБПОУ «Ульяновский
техникум питания и торговли»

Протокол № 1 от 27.08.2025

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ
«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

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: Порядок организации стажировок преподавателей и мастеров производственного обучения ОГБПОУ УТПИТ 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

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

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

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

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

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

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 организации 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.

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

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:

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

№	Наименование тем	Кол-во часов
	ИТОГО:	

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

Приложение 2

СОГЛАСОВАНО:

наименование предприятия

(должность и(фамилия И.О.)
подпись

Заместитель директора по УПР
ОГБПОУ УТПИТ

(Ф. И.О.)

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:

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

ПРИЛОЖЕНИЕ 3 Пример программы стажировки

РЕКОМЕНДОВАНА
на заседании методической комиссии УТПС

Председатель МК _____

Протокол заседания МК
№ ____ от «____» _____ 202__ г.

УТВЕРЖДАЮ
и.о. директора РЦ
ОГБПОУ УТПИТ

«____» _____ 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__

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

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: Порядок организации стажировок преподавателей и мастеров производственного обучения ОГБПОУ УТПИТ Условное обозначение: П-30	Редакция №1 Изменение №0	Лист 12 из 23
		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 ресторанного 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 ресторанного бизнеса, быстрая диджитализация, работа в новой реальности, смешанные форматы, флекситариянство, 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 ресторанного 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 организации;
- работу с технической, нормативной и другой документацией;
- выполнение функциональных обязанностей должностных лиц (в качестве временно исполняющего обязанности или дублёра);
- участие в совещаниях, деловых встречах

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

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

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: Порядок организации стажировок преподавателей и мастеров производственного обучения ОГБПОУ УТПИТ 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
		60	
Тема 1.1 Инновационные процессы в индустрии питания	Содержание		
	Сотрудничество с ретейлом, брекет-маркеты, кофейные корнеры, фуд-трак, dark kitchen, собственные кафе от производителя продуктов питания, собственные производственные пищевые заводы крупных сетевых ресторанов, формат фабрики кухни на первых этажах жилых домов, фуд-корты, фуд-холлы, фуд-моллы.	6	**
	Практическое занятие		
	1. Анализ инновационных процессов в ресторанном сервисе г. Ульяновска.	3	
Тема 1.2. Модная кулинария: гастрономические тренды	Содержание		
	Технологии : РаскоJet, Anti-Griddle, Сифоны ISI, Пакоджет и хоспер,	3	**
	Фалафель , бейгл ,gruffin, краффины, 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	
	Практическое занятие		
	2. Анализ меню ресторанов г. Ульяновска на предмет использования модных гастрономических трендов.	3	
	3. Адаптация рецептур под модные гастрономические тренды.	6	
Тема 1.3. Автоматизации	Содержание		
	«Хабы» для виртуальных заведений, своя доставка еды с нуля, с помощью	6	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННО

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

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

я услуг	курьерских служб и агрегаторов доставки. Poster, Внедряя CRM-системы, сервис «Смартомато», Приложения Delivery.com, Uber Eats, Caviar и др.		
	Практическое занятие		
	1.	Анализ предлагаемых программ, сервисов в ООО «Кравченко групп Ресторанс»	3
Тема 1.4. Маркетинг эмоций ПК.1.3.	Содержание		
	Основы эмоциональной рекламы, научный подход к эмоциям. Принципы использования эмоций в рекламе. Дополненная реальность, иммерсивные рестораны.		6
	Практическое занятие		
	1.	Анализ использование рекламы в ООО «Кравченко групп Ресторанс»	3
Тема 1.5. Осознанность в потреблении. ЗОЖ – глобальный тренд	Содержание		
	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».		3
	Практическое занятие		
	1.	Адаптация рецептур блюд из меню ресторанов ООО «Кравченко групп Ресторанс»	3
	Практическое занятие		
	1.	Приготовление вегетарианских блюд из меню ресторанов ООО «Кравченко групп Ресторанс»	3
Тема 1.6. Процесс управления персоналом	Содержание		
	Текущее планирование деятельности подчиненного персонала. Организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала. Организации текущей деятельности персонала. Методы и формы администрирования, контроль		6

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

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

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

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»			
Наименование документа: Порядок организации стажировок преподавателей и мастеров производственного обучения ОГБПОУ УТПИТ Условное обозначение: П-30		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

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: Порядок организации стажировок преподавателей и мастеров производственного обучения ОГБПОУ УТПИТ Условное обозначение: П-30	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.

Результаты обучения (практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<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> <p>– обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения;</p> <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> <p>– обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья;</p> <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>	<p><i>Экспертная оценка отчета о стажировки и Аттестационный лист</i></p>

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

<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – контроле качества и безопасности, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; – ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки; <p>разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> – презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; <p>осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала;</p> <p>организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p> <p>контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – проведении инвентаризации запасов; <p>планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля), контроле качества выполнения работ;</p> <ul style="list-style-type: none"> – организации текущей деятельности персонала; – планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей; 	
---	--

	Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
	Наименование документа: Порядок организации стажировок преподавателей и мастеров производственного обучения ОГБПОУ УТПИТ Условное обозначение: П-30	Редакция №1 Изменение №0	Лист 21 из 23
			Экз. №
инструктировании, обучении на рабочем месте, оценке результатов обучения			

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

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

Лист рассылки документа

Фамилия, инициалы	Должность	№ экземпляра- ра	Дата получения	Роспись в получении
