



ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
**БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ**

Рассмотрено и одобрено  
на заседании МО  
кулинарного и торгового профиля  
протокол № 5 от 11.01.2021 г.  
Председатель  Л.Н. Архипова

УТВЕРЖДАЮ  
Директор государственного  
автономного профессионального  
образовательного учреждения  
«Брянский техникум питания и  
торговли»  
 Л.И. Непогода  
Приказ № 23 от 20 января 2021 г.



**Дополнительная профессиональная программа**  
**«Повышение квалификации в форме стажировки преподавателей**  
**и мастеров производственного обучения»**  
(предназначена для повышения профессиональной компетенции в области  
преподаваемых учебных дисциплин и профессиональных модулей через  
изучение новых производственных технологий  
в области общественного питания)

Программа стажировки преподавателей и мастеров производственного обучения разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», требованиями Федеральных государственных образовательных стандартов и с учетом рекомендаций работодателей.

**Организация разработчик:** Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Брянский техникум питания и торговли».

**Разработчики:**

Чижикова Татьяна Михайловна – зам. директора по УПР ГАПОУ БТПИТ;

Макарова Татьяна Владимировна – старший мастер производственного обучения ГАПОУ БТПИТ;

Шпиковская Марина Валерьевна – зав. УЦПК ГАПОУ БТПИТ».

## Содержание

1. Паспорт программы стажировки	4
2. Структура и содержание стажировки	5
3. Условия реализации программы стажировки	5
4. Результат освоения программы стажировки	6

# 1. Паспорт программы стажировки

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа стажировки преподавателей и мастеров производственного обучения, осуществляющих обучение по профессиям (специальностям) УГС - 43.00.00 – Сервис и туризм, 19.00.00 - Промышленная экология и биотехнология - предназначена для повышения профессиональной компетенции преподаваемых учебных дисциплин и профессиональных модулей через изучение новых производственных технологий в области общественного питания.

В соответствии с требованиями Федеральных государственных образовательных стандартов (ФГОС) стажировка является одной из основных организационных форм дополнительного профессионального образования (повышения квалификации) преподавателей, мастеров производственного обучения. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить повышения квалификации, в т.ч. в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

Рабочая программа предназначена для преподавателей и мастеров производственного обучения, ведущих подготовку специалистов по специальностям и профессиям: 43.01.09 Повар, кондитер, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Объем программы составляет 36 часов, включает в себя теоретические занятия и практическую подготовку.

## 1.2. Цели и задачи стажировки:

Целью стажировки является формирование и развитие профессиональных компетенций преподавателей и мастеров производственного обучения, изучение передового опыта и применяемых современных технологий в области общественного питания, является продуктивной формой повышения профессиональной квалификации, позволяет решать следующие задачи:

- осуществлять совместную с работодателем деятельность по разработке учебно-методического обеспечения образовательного процесса;
- значительно повышать учебно-методический потенциал педагогических работников в целом;
- повышать профессиональный уровень преподавателей и мастеров производственного обучения в части практической подготовки.

Стажировка носит практико-ориентированный характер.

## 2. Структура и содержание стажировки

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов		
		Всего	Теоретические занятия	Практическая подготовка
1.	Изучение нормативно-правовых документов обеспечивающих образовательный процесс по ФГОС СПО.	2	2	-
2.	Ознакомление с предприятием, особенностями и спецификой работы.	2	-	2
3.	Ознакомление с современными технологиями, оборудованием и организацией предприятия, этапами оперативного планирования, охраной труда (непосредственно на рабочих местах).	4	-	4
4.	Изучение организации и технологии профессиональной деятельности.	8	-	8
5.	Выполнение функциональных обязанностей должностных лиц или специалистов (в качестве временно исполняющего обязанности или дублера повара: холодного, горячего, заготовительного, специализированного цехов).	18	-	18
6.	Итоговая аттестация в форме зачета (рассмотрение отчета о прохождении стажировки на заседании методического объединения)	2	-	2
	<b>Всего</b>	<b>36</b>	<b>2</b>	<b>34</b>

## 3. Условия реализации программы стажировки

Преподаватели, мастера производственного обучения направляются на стажировку с частичным отрывом от исполнения своих должностных обязанностей.

Учебный центр профессиональной квалификации (МЦПК) государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Брянский техникум питания и торговли» организует стажировку преподавателей, мастеров производственного обучения и осуществляет контроль за ее прохождением.

Практическая часть стажировки проводится на базе предприятий общественного питания в соответствии с договором о практической подготовке слушателей. Теоретическая часть – на базе ГАПОУ БТПИТ с привлечением специалистов техникума и других образовательных учреждений.

## **4. Результаты освоения программы стажировки**

Результатом освоения программы является:

- овладение безопасными навыками работы на новом технологичном оборудовании, имеющемся на предприятиях общественного питания;
- овладение новыми технологиями приготовления сложной кулинарной продукции или их элементами;
- разработка конкретных продуктов (меню, блюд, ТК, ТТК) для предприятий общественного питания (по согласованию с руководителем предприятия).

В дальнейшем результат стажировки должен служить основой для актуализации рабочей программы учебной дисциплины/профессионального модуля или практики, методического сопровождения к ним, разработки методик проведения занятий и т. д.

По итогам стажировки преподаватель, мастер производственного обучения представляет отчет о стажировке (приложение 1), защита которого проводится на заседании методического объединения. При выполнении плана стажировочных мероприятий выдается удостоверение о прохождении стажировки.

Удостоверение хранится в личном деле педагогического работника, а копия в портфолио преподавателя, мастера производственного обучения.

**ОТЧЕТ О СТАЖИРОВКЕ**

Преподавателя (мастера п/о) \_\_\_\_\_  
(Фамилия, имя, отчество)

1. Форма стажировки \_\_\_\_\_  
(с отрывом или без отрыва от основной работы)

2. Срок стажировки \_\_\_\_\_ начало \_\_\_\_\_ окончание \_\_\_\_\_

3. Место прохождения стажировки \_\_\_\_\_

(Предприятие, организация)

4. Руководитель (консультант) стажировки \_\_\_\_\_  
(Фамилия, имя, отчество)

5. Цель стажировки \_\_\_\_\_

6. Наименование дисциплин или профессиональных модулей по которым проводилась стажировка \_\_\_\_\_

7. Краткое описание практической значимости стажировки для использования в учебном процессе \_\_\_\_\_

8. Отзыв руководителя профильной организации \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(Ф,И,О. руководителя профильной организации, должность)

\_\_\_\_\_  
подпись

МП

9. Отчет о прохождении стажировки рассмотрен на заседании методического объединения \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Протокол заседания от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Преподаватель (мастер производственного обучения) - стажер  
Ф. И.О.

\_\_\_\_\_  
Председатель МО \_\_\_\_\_ Ф.И.О.