



# Механизм создания сетевого модуля по профессиям и специальностям в сфере общественного питания

**Халезева Марина Юрьевна,**  
заместитель директора  
по учебно-методической работе

08 апреля 2021



Сетевое объединение профессиональных образовательных организаций и работодателей Ярославской области по профессиям и специальностям, входящим в укрупнённую группу 43.00.00 «Сервис и туризм»



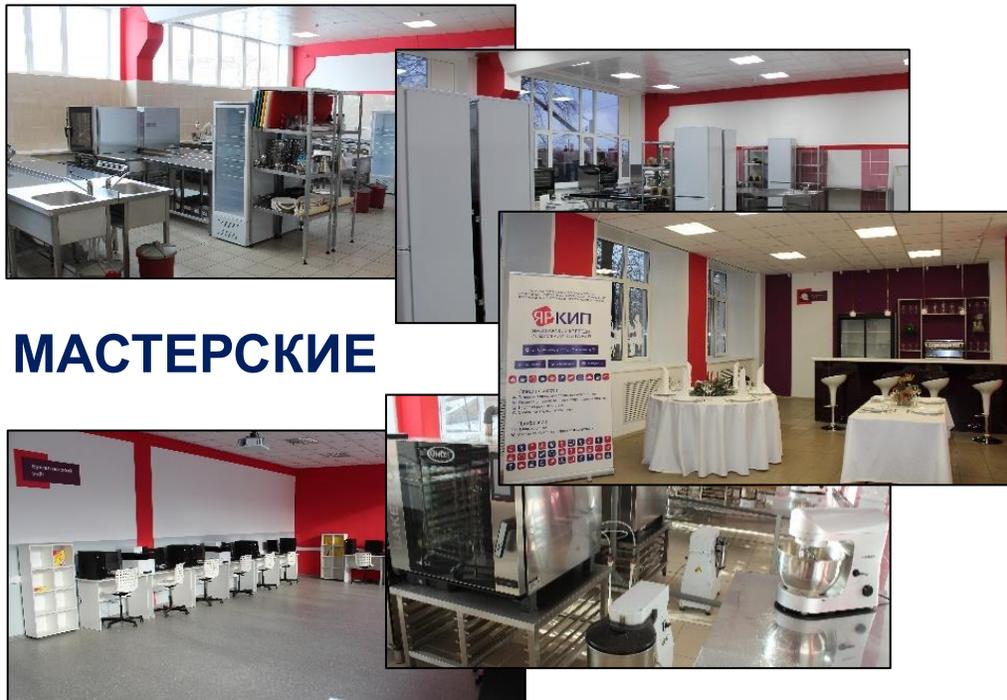


## Управляющий совет сетевого объединения

- **Костерина Н.В.**, директор ГПОУ ЯО Ярославского торгово-экономического колледжа;
- **Кригер Л.А.**, директор ГПОАУ ЯО Заволжского политехнического колледжа, руководитель экспертно-методического совета (ЭМС);
- **Троицкая О.А.**, директор ГПОУ ЯО Ярославского колледжа индустрии питания, председатель сетевого объединения;
- **Чидалева И.Н.**, директор ГПОУ ЯО Гаврилов -Ямского политехнического колледжа, секретарь управляющего совета.

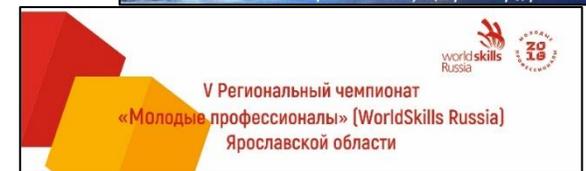


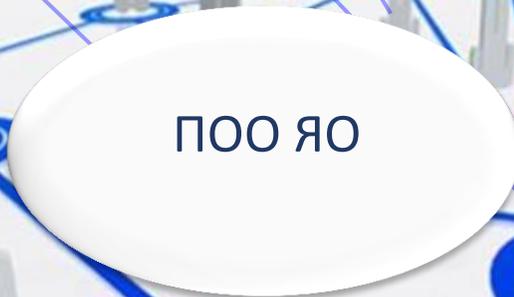
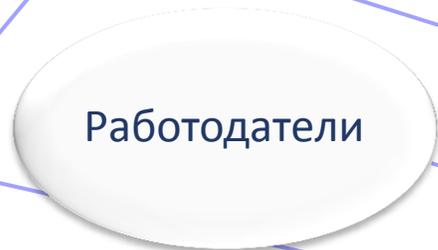
# Сетевая базовая площадка



**МАСТЕРСКИЕ**

- 948 студентов
- 4 специальности
- 2 профессии
- 26 программ ДПО
- 12 050 кв.м. общая площадь
- 1000 кв.м. мастерские





## Организация и основные направления сотрудничества

### Цель сетевого взаимодействия:

Повышение качества подготовки обучающихся, развитие социального партнерства, создание механизмов взаимодействия между образовательными организациями.





## Сетевая учебно-методическая комиссия сетевого объединения (СУМК)

**Сетевая учебно-методическая комиссия** по укрупненной группе 43.00.00 «Сервис и туризм» специальностей и профессий — экспертный орган, созданный для анализа содержания образовательной деятельности, реализуемой в профессиональных образовательных организациях входящих в сетевое объединение, рассмотрения проектов учебно-методической документации и материалов, осуществляет разработку основных профессиональных образовательных программ, реализуемых в сетевой форме; определяет содержание и порядок реализации, способы оценки освоения сетевого модуля сетевых программ; определяет перечни учебно-методических ресурсов необходимых для реализации сетевых программ.



# Алгоритм создания сетевого модуля по профессиям и специальностям в сфере общественного питания.

- Разработана **матрица**, для сбора информации от ПОО-участников сетевого взаимодействия по анализу содержания ОПОП в соответствии с требованиями ФГОС, WSSR, Профстандарта

		В этой ячейке будут отображаться объяснения!			
ФГОС 43.01.09 Повар, кондитер	ММ 01	Применение и подготовка к реализации полуфабрикатов для блинов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	МТБ	Методические	Классовые
ФГОС 43.01.09 Повар, кондитер	ММ 01	знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, морепродуктов; этикет, этикет, полуфабрикатов из мяса; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сохранения потерь при обработке сырья в приготовлении полуфабрикатов			
ФГОС 43.01.09 Повар, кондитер	ММ 01	уметь: подготавливать рабочие места, выбирать безопасные эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, вспомогательные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила чистоты, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и хранения сырья и сырья, выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения; иметь практический опыт в подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, вспомогательных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, морепродуктов; этикет, этикет, полуфабрикатов; приправлении (компоновании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента, ведении расчетов с потребителями			
ФГОС 43.01.09 Повар, кондитер	ПК 1.1.	Подготавливать рабочие места, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами			
ФГОС 43.01.09 Повар, кондитер	ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, морепродуктов, мяса, дичи, птицы, яиц, кролика			
ФГОС 43.01.09 Повар, кондитер	ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блинов, кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов			

ФГОС 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	ММ 01	иметь практический опыт в: разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выходов полуфабрикатов; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, вспомогательных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экологически и редких видов сырья; приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности, контролю качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, контролю хранения и расхода продуктов			
ФГОС 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами			
ФГОС 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экологически и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, морепродуктов, мяса, дичи			
ФГОС 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блинов, кулинарных изделий сложного ассортимента			
ФГОС 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
ФГОС 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	ММ 02	Организовать и вести процесс приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			

WSSR Поварское дело	1 WSSR	1. Организация и управление работами.			
WSSR Поварское дело	1 WSSR	знать: <ul style="list-style-type: none"> <li>Специалист должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none"> <li>Все нормативные документы учреждения;</li> <li>Структуру организации и структуру организационно-управленческого бизнеса;</li> <li>Важность эффективной командной работы;</li> <li>Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и вспомогательных приборов;</li> <li>Роль повара в разработке меню и блюд в интересах коммерческой деятельности;</li> <li>Принципы непрерывного профессионального роста, включая информированность об актуальных гастрономических тенденциях;</li> </ul> </li> </ul>			
WSSR Поварское дело	1 WSSR	уметь: <ul style="list-style-type: none"> <li>Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладать профессиональными навыками;</li> <li>Планировать работу в течение дня для себя и других работников производства;</li> <li>Эксплуатировать технику при ремонте изделий;</li> <li>Расширять компетенции, выявлять наиболее важные рабочие задачи;</li> <li>Оптимизировать рабочий процесс, применять ресурсосберегающие технологии;</li> <li>Эффективно выполнять соответствующие функции на всех этапах производства;</li> <li>Расчитать время и трудовые ресурсы;</li> <li>Выявить конфликты, решить их, используя решения совместно с коллективом;</li> <li>Соблюдать принципы мер безопасности при работе с оборудованием;</li> <li>Использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности;</li> <li>Использовать нормативно-технологическую документацию при составлении меню и реализации его позиций;</li> <li>Оценить и либо реализовать на организационные обстоятельства;</li> <li>Выявить изменения в форме и методах работы с учетом обстоятельств в эффективно выполнять свои роль в коллективе;</li> <li>Выявить изменения по управленческому методу работы;</li> <li>Создавать актуальные рецепты блюд с применением новейших технологий;</li> </ul>			
WSSR Поварское дело	2 WSSR	Навыки коммуникации в работе с клиентами.			

Профстандарт Повар	А/01.3	Трудовые функции	Приготовление блинов, паштетов и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара		
Профстандарт Повар	А/01.3	Трудовые действия	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания и регламентами организации питания		
Профстандарт Повар	А/01.3	Необходимые умения	Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, вспомогательных приборов основного производства организации питания по заданию повара Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блинов, паштетов и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения Проводить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, вспомогательных приборов, используемых при приготовлении блинов, паштетов и кулинарных изделий Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блинов, паштетов и кулинарных изделий		



## Алгоритм создания сетевого модуля по профессиям и специальностям в сфере общественного питания.

- Объединение данных, полученных от ПОО участников сетевого взаимодействия в единый документ
- Согласование содержания **сводной матрицы компетенций** с работодателями-партнерами
- Определение ПОО, имеющего наиболее оптимальные условия для формирования профессиональных компетенций
- Разработка содержания сетевого модуля





# Учебно-методическое обеспечение сетевых программ

- Сетевой модуль – это выделенная и специально- организованная часть ОПОП СПО, объединяющая комплекс учебных элементов программы, определяющая объем, сроки освоения, условия реализации в сетевой форме.

Приложение к ППК

*Приложение  
к основной профессиональной образовательной  
программе, реализуемой в сетевой форме  
по профессии/специальности (код и наименование)»*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
СЕТЕВОГО МОДУЛЯ**

коды и наименование учебных элементов сетевого модуля

---

---



## Содержание сетевого модуля

- **Раздел 1. Общие положения**
- **Раздел 2. Общая характеристика программы сетевого модуля.**
- **Раздел 3. Планируемые результаты освоения сетевого модуля.**
- **Раздел 4. Структура программы сетевого модуля.**
  - 4.1. Содержание сетевого модуля
  - 4.2. Календарный учебный график реализации сетевого модуля
- **Раздел 5. Условия реализации программы сетевого модуля (в части реализации в сетевой и дистанционной форме).**
  - 5.1. Требования к материально-техническому оснащению учебных элементов сетевого модуля.
  - 5.2. Дополнительные требования к кадровым условиям реализации сетевого модуля.
- **Раздел 6. Контроль и оценка результатов освоения учебных элементов сетевого модуля**

## Алгоритм создания сетевого модуля по профессиям и специальностям в сфере общественного питания.

- Утверждение сетевого модуля
- Реализация сетевого модуля
- Анализ, корректировка





# Спасибо за внимание

