

Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Колледж туризма и гостиничного сервиса»
Ресурсный центр

Инновационная образовательная программа
«Развитие сетевой формы реализации программ
среднего профессионального образования
с использованием ресурсов региональной площадки сетевого взаимодействия»

Диссеминация инновационного опыта представлена в виде
Сборника материалов
*«Об опыте работы членов Городской творческой группы
по реализации инновационной образовательной программы
в рамках сетевого взаимодействия»*



Санкт-Петербург, 2021-2022

АННОТАЦИЯ

Ресурсный центр Колледжа туризма Санкт-Петербурга в рамках реализации инновационной образовательной программы (далее - ИОП) по теме: «Развитие сетевой формы реализации программ среднего профессионального образования с использованием ресурсов Региональной площадки сетевого взаимодействия» и сетевого взаимодействия с профессиональными образовательными организациями среднего профессионального образования (далее - ПОУ СПО) Санкт-Петербурга представляет сборник материалов диссеминации инновационного опыта педагогических работников, участников сетевого взаимодействия.

В сборник включены материалы, отражающие работу членов Городской творческой группы в период реализации ИОП с 2019 по 2022 год.

Совместная деятельность профессиональных образовательных учреждений Санкт-Петербурга, направленная на развитие сетевого взаимодействия, позволила презентовать и обобщить инновационный опыт педагогических работников, работодателей, участников сети.

СОДЕРЖАНИЕ

Алешин Б.С.,.....	4
Блясова Г.Н.,	15
Большакова И.Г.,	27
Бунулу А.А.,	39
Величко И.Н.,	50
Гордеева О.С.,	72
Зозулина В.В.,	88
Золоторог О.А.,	100
Каланцева Л.А.,	114
Пейне А.С.,	137
Пищик О.Г.,	147
Русан К.А.,	168
Тарасова Е.В.,	188
Титова В.А.,	196
Урбанас Ю.С.,	204
Черникова О.В.,	213

Ресурсный центр Колледжа туризма Санкт-Петербурга

Тема ИОП «Развитие сетевой формы реализации программ среднего профессионального образования с использованием ресурсов региональной площадки сетевого взаимодействия».

**Об опыте работы члена Городской творческой группы по реализации ИОП в рамках
сетевого взаимодействия**

(2019-2021)

АЛЕШИН БОРИС СЕРГЕЕВИЧ

мастер производственного обучения

СПБГБПОУ «Российский колледж традиционной культуры», член Городской творческой
группы по реализации ИОП

Санкт – Петербург,
Ноябрь, 2021г.

Работа проводилась при сотрудничестве:

- ▶ *Алешин Борис Сергеевич*, мастер производственного обучения, чл. ГТГ, СПб ГБПОУ «Российский колледж традиционной культуры»
- ▶ *Черникова Олеся Владимировна*, преподаватель, чл. ГТГ, СПб ГБПОУ «Российский колледж традиционной культуры»
- ▶ *Зозулина Виктория Викторовна*, методист, преподаватель, чл. ГТГ, СПб ГБПОУ «Колледж кулинарного мастерства»,
- ▶ *Гордеева Ольга Станиславовна*, преподаватель, чл. ГТГ, СПб ГБПОУ «Колледж кулинарного мастерства»



РАЗРАБОТКА КОМПЛЕКТА ДОКУМЕНТОВ ДЛЯ ПМ.04

«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» для формирования сетевой программы».

При формировании комплекта документов по ПМ 0.4 (УП.04) «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента», были внесены изменения и дополнения в соответствии с «Проектом содержательного наполнения сетевой программы» и разработаны:

- Методические указания к прохождению учебной практики для формирования сетевой программы по профессиональному модулю ПМ 04
- Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ04 для формирования сетевой программы
- Комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ 04 для формирования сетевой программы.
- Отчет по учебной практике по ПМ 04, с применением сетевой формы обучения по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (3 г.10 м).
- Дневник УП ПМ 04 ППКРС с применением сетевой формы обучения по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (3 г.10 м)
- Аннотацию к программе профессионального модуля ПМ04
- Ведомость по результатам освоения ПМ04
- Электронный журнал учебных занятий ПМ04

В раздел программы
УП.04. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации
холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
разнообразного ассортимента»

(с использованием инновационного оборудования РПСВ)

включены темы:

- ▶ Освоить приемы:
- ▶ Организации и технического оснащения работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, разнообразного ассортимента. Освоение приемов выбора, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами. (3 часа)
- ▶ Приготовления, хранения холодных десертов разнообразного ассортимента. Освоение приемов охлаждения и замораживания готовых холодных десертов разнообразного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. (3 часа)

Взаимодействие с работодателями

- ▶ Согласование документации с работодателем:

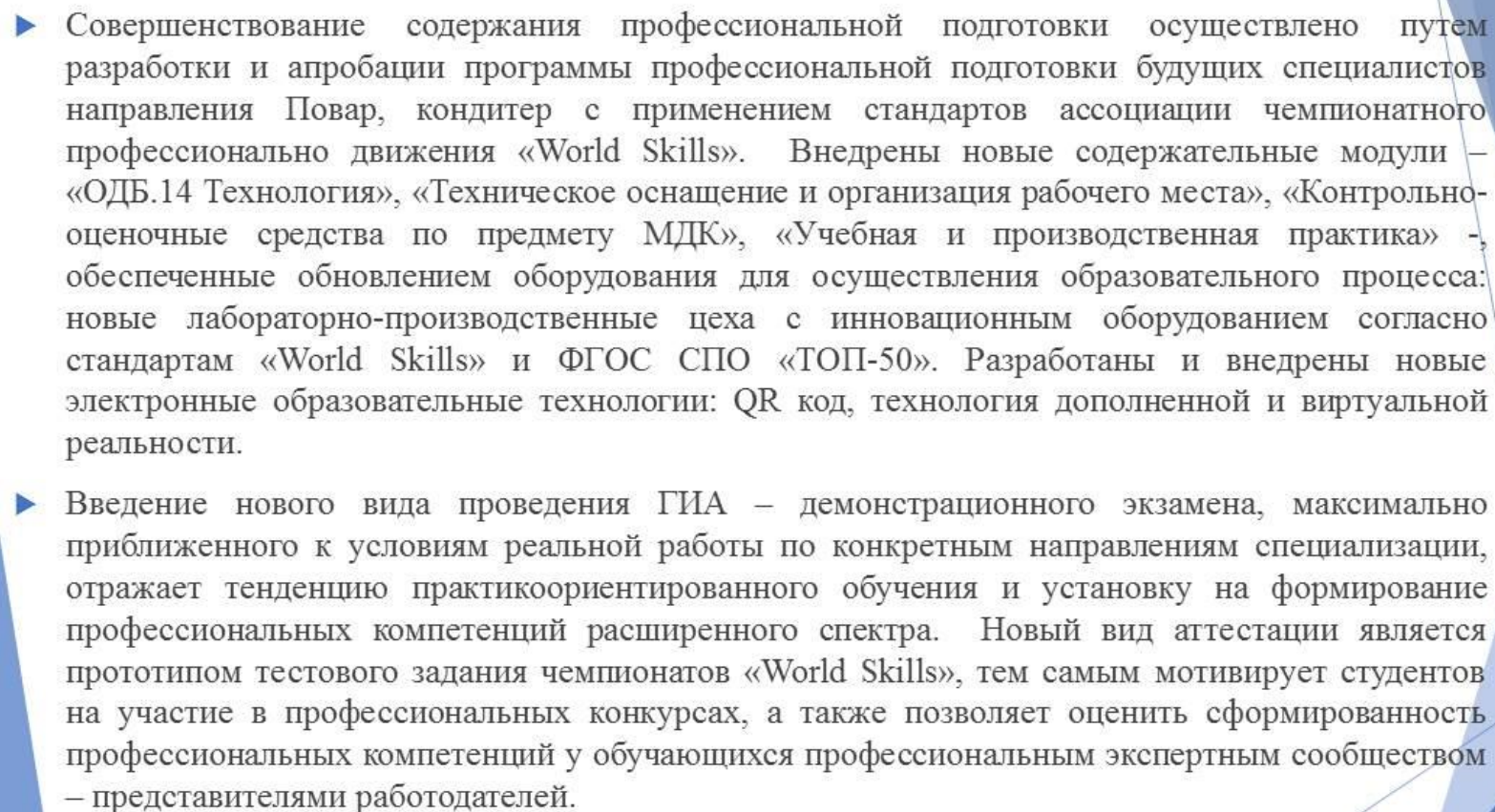
ООО «Север-Метрополь»



КОНДИТЕРСКОЕ ПРОИЗВОДСТВО
СЕВЕР
ОСНОВАНО В 1903 ГОДУ



КОНДИТЕРСКОЕ ПРОИЗВОДСТВО
Метрополь
ОСНОВАНО В 1847

- 
- ▶ Совершенствование содержания профессиональной подготовки осуществлено путем разработки и апробации программы профессиональной подготовки будущих специалистов направления Повар, кондитер с применением стандартов ассоциации чемпионатного профессионально движения «World Skills». Внедрены новые содержательные модули – «ОДБ.14 Технология», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Контрольно-оценочные средства по предмету МДК», «Учебная и производственная практика» -, обеспеченные обновлением оборудования для осуществления образовательного процесса: новые лабораторно-производственные цеха с инновационным оборудованием согласно стандартам «World Skills» и ФГОС СПО «ТОП-50». Разработаны и внедрены новые электронные образовательные технологии: QR код, технология дополненной и виртуальной реальности.
 - ▶ Введение нового вида проведения ГИА – демонстрационного экзамена, максимально приближенного к условиям реальной работы по конкретным направлениям специализации, отражает тенденцию практикоориентированного обучения и установку на формирование профессиональных компетенций расширенного спектра. Новый вид аттестации является прототипом тестового задания чемпионатов «World Skills», тем самым мотивирует студентов на участие в профессиональных конкурсах, а также позволяет оценить сформированность профессиональных компетенций у обучающихся профессиональным экспертным сообществом – представителями работодателей.

Публикация в сборнике Ресурсного центра, размещенных на сайте Электронного сетевого сообщества педагогических работников СПб

Диссеминация инновационного опыта педагогических работников ПОУ СПО Санкт-Петербурга в рамках сетевого взаимодействия. **Материалы педагогических работников ПОУ Санкт-Петербурга, представленные для участия в семинаре «Сетевое взаимодействие как ресурс инновационного развития СПО: формирование основной профессиональной образовательной программы в сетевой форме»**

Тема: *«Формирование программы учебной практики в сетевой форме по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» по ПМ.04. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»*



Диссеминация опыта, публикации:

▶ Публикации в изданиях, рекомендованных ВАК:

- ▶ 1. Алешин, Б.С. Демонстрационный экзамен по стандартам World Skills как фактор повышения качества подготовки выпускников колледжей / Б.С. Алешин // Общество: социология, психология, педагогика. – 2021.-№2 - С. 148-153. (0,41 п.л.).
- ▶ 2. Алешин, Б.С. Повышение мотивации к обучению у студентов колледжей / Б.С. Алешин // Обзор педагогических исследований. – 2021. - №4 - С. 85-91. (1,8 п.л.).
- ▶ 3. Алешин, Б.С. Применение электронных образовательных ресурсов при проведении занятий учебной практики студентов колледжа / Б.С. Алешин // Общество: социология, психология, педагогика. – 2021.-№4 - С. 131-134. (0,4 п.л.).

▶ Научные статьи и материалы конференций:

- ▶ 1. Алешин, Б.С. Внедрение в образовательный процесс стандартов World Skills как фактор повышения уровня качества образования в сузах / Б.С. Алешин // Молодой ученый. – 2020.-№47(337) - С. 466-468. (0,23 п.л.).
- ▶ 2. Алешин, Б.С. Внедрение стандартов «World Skills Russia» в процесс формирования профессиональных компетенций учащихся профессиональных образовательных организаций: ответ на глобальные вызовы современного мира / Б.С. Алешин // Тенденции развития современной педагогической науки. – 2020.- С. 170-173. (0,26 п.л.).
- ▶ 3. Алешин, Б.С. Демонстрационный экзамен как альтернатива традиционному квалификационному экзамену в условиях внедрения профессиональных стандартов «World Skills» в ФГОС СПО / Б.С. Алешин // Общество: социология, психология, педагогика. – 2021.-№2 - С. 21-24. (0,22 п.л.).
- ▶ 4. Алешин, Б.С. Деятельностный подход в образовательном процессе СПО / Б.С. Алешин // Тенденции развития науки и образования. – 2020 - С. 105-109. (0,23 п.л.).
- ▶ 5. Алешин, Б.С. Социальное партнерство в среднем профессиональном образовании в контексте внедрения профессиональных стандартов «World Skills» в образовательный процесс колледжей / Б.С. Алешин // Инновационные научные исследования. – 2020.-№1 - С. 56-62. (0,29 п.л.).
- ▶ 6. Алешин, Б.С. Факторы, положительно влияющие на повышения уровня профессиональной подготовки студентов ССУЗОВ / Б.С. Алешин // Инновационный потенциал развития науки в современном мире: достижения и инновации. – 2021.- С. 200-207. (0,39 п.л.).
- ▶ 7. Алешин, Б.С. Формирование программы учебной практики в сетевой форме по профессии 43.01.09 Повар, кондитер по ПМ.04 приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента / Б.С. Алешин // Сетевое взаимодействие как ресурс инновационного развития СПО: формирование основной профессиональной образовательной программы в сетевой форме. – 2021.- С. 42-46. (0,14 п.л.).
- ▶ 8. Алешин, Б.С. Внедрение демонстрационного экзамена в образовательный процесс системы профессионального образования / Б.С. Алешин // Цифровые технологии, наука и образование: теоретические и практические исследования. – 2021.- С. 26-28. (0,23 п.л.).



Приоритетными направлениями для Российского колледжа традиционной культуры, в процессе участия в деятельности Ресурсного центра являлись:

- ▶ Внедрение в образовательный процесс современных образовательных технологий;
- ▶ Соискательство партнёрства с образовательными учреждениями других стран для интеграции учебного плана с требованиями международных общепринятых профессиональных стандартов, компетенций по подготовке специалистов рабочих специальностей;
- ▶ Осуществление взаимодействия с работодателями, внедрение дуальной системы обучения;
- ▶ Регулярное повышение квалификаций, актуальное переобучение преподавательского состава и мастеров производственного обучения;
- ▶ Реализация государственной молодежной политики;
- ▶ Внедрение инноваций, разработанных путём экспериментально-исследовательской деятельности, в процесс подготовки рабочих кадров

Заключение

В ходе работы в Городской творческой группе по реализации ИОП в рамках сетевого взаимодействия (2019-2021г) принимал участие в проводимых Ресурсным центром мероприятиях городского и регионального уровня:

- заседаниях Городской творческой группы
- крупных столах
- семинарах
- конференциях

Был приобретен опыт совместной творческой работы по разработке программы с использованием инновационного оборудования Региональной площадки сетевого взаимодействия.

Таким образом, можно резюмировать, что развитая система сетевого взаимодействия в профессиональных образовательных учреждениях России является активным рычагом процесса, способствующим модернизации образовательного процесса и отвечающим запросу современного рынка рабочих специальностей на подготовку высококвалифицированных кадров, обладающих актуальными инновационными знаниями, умениями, навыками, увеличивающими положительную результативность трудовой деятельности, которая, в свою очередь, непосредственно влияет на рост экономической силы страны.

Ресурсный центр Колледжа туризма Санкт-Петербурга

Тема ИОП «Развитие сетевой формы реализации программ среднего профессионального образования с использованием ресурсов региональной площадки сетевого взаимодействия».

**Об опыте работы члена Городской творческой группы по реализации ИОП в рамках
сетевого взаимодействия**

(2019-2021)

БЛЯСОВА ГАЛИНА НИКОЛАЕВНА,

преподаватель

СПБ ГБПОУ «Лицей сервиса индустриальных технологий» член Городской творческой
группы по реализации ИОП

Санкт-Петербург,
Ноябрь, 2021г.

Вопросы актуальности, цели и задачи:

- ❖ Сегодня перед системой профессионального образования ставятся разноплановые задачи, выдвигаются новые требования к формам и методам организации образовательного процесса, связанные с участием в движении WorldSkills Russia.
- ❖ Образование должно быть инклюзивным образованием, подготовкой кадров для высокотехнологичных производств, в том числе по профессиям и специальностям ТОП-50.
- ❖ Одним из важных направлений деятельности современных профессиональных образовательных организаций является расширение образовательных программ для взрослых.



Сетевое взаимодействие

Сетевое взаимодействие по определению представляет собой способ деятельности по совместному использованию каких-либо ресурсов.

Сетевое взаимодействие предполагает:

- Во-первых, наличие единой цели, объединяющей участников взаимодействия, и плана (программы) по ее достижению
- Во-вторых, координацию деятельности всех членов сетевого взаимодействия
- В-третьих, их готовность к активному участию в совместном решении поставленных задач.



ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Рабочая программа имеет четкую отраслевую направленность в области ресторанного бизнеса, составлена с учетом профессионального стандарта «Повар» и международных требований к подготовке повара по компетенции «Поварское дело» движения WorldSkillsRussia



Работа проводилась при сотрудничестве

- СПб ГБПОУ «Лицей сервиса и промышленных технологий», Блясова Г. Н., преподаватель, чл. ГТГ;
- СПб ГБПОУ «Индустриально-судостроительный лицей», Бунулу А. А., мастер производственного обучения, чл. ГТС;
- СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский», Величко И. Н., мастер производственного обучения, чл. ГТГ;
- СПб ГБПОУ «Колледж «ПетроСтройСервис», Джола А. А., мастер производственного обучения, чл. ГТГ;
- СПб ГБПОУ «Петродворцовый колледж», Золоторог О. А., мастер производственного обучения, чл. ГТГ;
- «Ижорский колледж», Каланцева Л.А., преподаватель, чл. ГТГ.



Организация образовательного процесса

- Практика является обязательным разделом ОПОП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся.
- Реализация программы учебной практики предусматривает выполнение обучающимися заданий с использованием:
 - персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением сети «Интернет»
 - Учебной кулинарной лаборатории, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.



Разработка комплекта документов по всем процессам сетевого взаимодействия нашей подгруппой проходила в виде взаимосвязанных этапов:

- проведение сравнительного анализа содержания программного обеспечения учебной практики и технического оснащения лабораторий профессиональных образовательных учреждений;
- определение тем учебной практики профессионального модуля (ПМ). 02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» в объеме 18 часов;
- распределение каждому участнику подгруппы создания определенного документа, входящего в макет, для организации и проведения учебной практики.

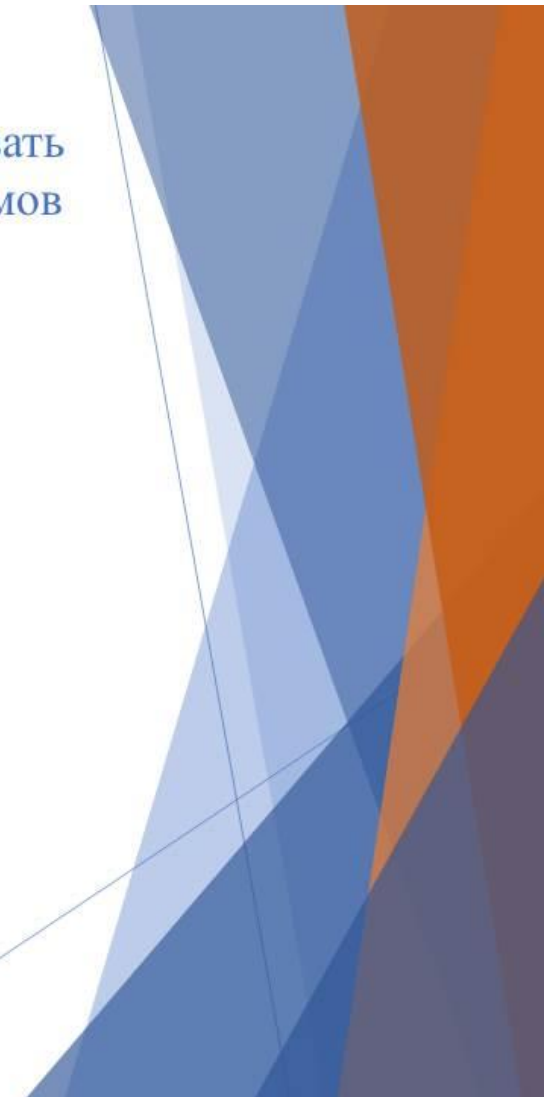


В результате работы нашей подгруппы
были разработаны макеты следующие документов:

- 1. сетевой учебный план;
- 2. сетевой календарный график учебного процесса;
- 3. рабочая программа учебной практики ПМ.02 + аннотация;
- 4. контрольно-оценочные средства по учебной практике ПМ.02 + аннотация;
- 5. календарно-тематическое планирование по учебной практике ПМ.02 + аннотация;
- 6. дневник учебной практики ПМ.02 + аннотация;
- 7. отчет по учебной практике ПМ.02;
- 8. методические указания по прохождению учебной практике ПМ.02 + аннотация;
- 9. согласование с работодателем документов по ПМ;
- 10. электронный журнал;
- 11. ведомости промежуточной аттестации

Творческой группы было принято решение использовать следующее инновационное оборудование для освоения приемов приготовления горячих блюд:

- Индукционная плита
- Настольная вакуумная-упаковочная машина
- Су-вид
- Пароконвектомат
- Термомикс
- Пакоджет



Вся работа нашей творческой подгруппы была описана в статье
«РАЗРАБОТКА КОМПЛЕКТА ДОКУМЕНТОВ ДЛЯ ФОРМИРОВАНИЯ
СЕТЕВОЙ ПРОГРАММЫ
НА ПРИМЕРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ПРОГРАММЫ СПО

43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР» , которая вошла в сборник избранных материалов,
подготовленных для городского семинара по теме «Сетевое взаимодействие как
ресурс инновационного развития СПО: формирование основной профессиональной
образовательной программы в сетевой форме»

Заключение

Считаю, что работа проведенная творческой группой, под руководством Ресурсного центра Колледжа туризма Санкт-Петербурга ,будет востребована, так как учебные заведения заинтересованы в подготовке высококвалифицированных выпускников, которые так необходимы сейчас на рынке труда. Организация сетевого взаимодействия позволяет педагогическим работникам ПОУ СПО СПб постоянно получать доступ к необходимой информации, проводить совместные исследования и разработки, повышать квалификацию. Очень важно что бы была устойчивая связь между учебными учреждениями и предприятиями малого и среднего бизнеса.

Работодателю необходим специалист:

- Обладающий профессиональными компетенциями в своей области;
- Способный при необходимости стать держателем/исполнителем смежных процессов;
- Обладающий метакомпетенциями;
- Высокомобильный;
- Стрессоустойчивый;
- Способный быстро адаптироваться к коллективу, новой технике и технологиям;
- Принимать самостоятельные решения;
- Имеющий потребность в непрерывном самообразовании.



Ресурсный центр Колледжа туризма Санкт-Петербурга

Тема ИОП «Развитие сетевой формы реализации программ среднего профессионального образования с использованием ресурсов региональной площадки сетевого взаимодействия».

**Об опыте работы члена Городской творческой группы по реализации ИОП в рамках
сетевого взаимодействия**

(2019-2021)

БОЛЬШАКОВА ИРИНА ГЕННАДЬЕВНА

мастер производственного обучения, чл. ГТГ,

СПб ГБПОУ «Кронштадтский лицей»

Санкт – Петербург,
Ноябрь, 2021г.

- Для повышения эффективности использования имеющихся материально-технических и кадровых ресурсов участников сетевого взаимодействия; возможности использования инновационного оборудования Региональной площадки сетевого взаимодействия и другого материально-технического, инфраструктурного обеспечения в рамках сетевого взаимодействия, рационального использования финансовых средств профильных профессиональных образовательных учреждений (ПОУ), участников сетевого взаимодействия, разработан учебный план сетевой программы.
- Организация учебных занятий в рамках сетевого взаимодействия организуется на основании договоров о сетевом взаимодействии между базовой организацией и организацией-участником в соответствии с календарным учебным графиком.
- В соответствии с потребностью образовательных организаций – участников сетевого взаимодействия в учебном плане предусмотрено **6** часов учебных занятий, в
- рамках сетевого взаимодействия для освоения умений эксплуатации инновационного оборудования, имеющегося на Региональной площадке сетевого взаимодействия.

Работа проводилась при сотрудничестве:

- ▶ Большакова И.Г., мастер производственного обучения, чл. ГТГ, СПб ГБПОУ «Кронштадтский лицей»,
- ▶ Тарасова Е.В., преподаватель, чл. ГТГ, СПб ГБПОУ «Кронштадтский лицей»,
- ▶ Урбанас Ю.С., мастер производственного обучения, чл. ГТГ, СПб ГБПОУ «Сестрорецкий технологический колледж им. С.И.Мосина»,
- ▶ Пейне А.С., мастер производственного обучения, чл. ГТГ, СПб ГБПОУ «Сестрорецкий технологический колледж им. С.И.Мосина»,





РАЗРАБОТКА КОМПЛЕКТА ДОКУМЕНТОВ ДЛЯ ПМ.03

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

*(с использованием инновационного оборудования
Региональной площадки сетевого взаимодействия)*

Цели исследования данной темы – определение механизма регламентирования деятельности образовательных организаций в рамках сетевого взаимодействия на основе сетевого учебного плана и календарного учебного графика.

Задачи:

- определить на основе проекта содержательного наполнения количество учебного времени, отведенного на освоение определенных умений и навыков в рамках учебной практики на региональной площадке сетевого взаимодействия;
- определить на основе проекта содержательного наполнения количество учебного времени, отведенного на освоение определенных умений и усвоение знаний по ПМ.03
- учесть при разработке сетевого учебного плана и сетевого календарного графика результаты проекта содержательного наполнения сетевой программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (с использованием инновационных технологий).

РАЗРАБОТКА КОМПЛЕКТА ДОКУМЕНТОВ ДЛЯ ПМ.03

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

*(с использованием инновационного оборудования
Региональной площадки сетевого взаимодействия)*

Количество часов на самостоятельную работу определяется образовательной организацией самостоятельно.

В данном учебном плане на самостоятельную работу в профессиональном цикле отведено 93 часа, что соответствует пункту 2.4 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Практика является обязательным разделом образовательной программы ППКРС. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации образовательной программы по профессии СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. На практики отведено 2160 часов, что соответствует пункту

2.7 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В соответствии с данным учебным планом учебная практика (1224 часа) по модулям проводится:

- по ПМ 03 рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей, в пятом семестре 3 курса по 1 дню в неделю по 6 часов, в объеме 84 часа

РАЗРАБОТКА КОМПЛЕКТА ДОКУМЕНТОВ ДЛЯ ПМ.03

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

*(с использованием инновационного оборудования
Региональной площадки сетевого взаимодействия)*

В соответствии с потребностью образовательных организаций – участников сетевого взаимодействия в учебном плане по учебным практикам профессиональных модулей предусмотрено 36 часов учебных занятий в рамках сетевого взаимодействия для освоения инновационных технологий приготовления, оформления и реализации кулинарной продукции с использованием ресурсов Региональной площадки сетевого взаимодействия: – учебная практика по ПМ– учебная практика по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 6 часов (5 семестр изучения).

РАЗРАБОТКА КОМПЛЕКТА ДОКУМЕНТОВ ДЛЯ ПМ.03

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

*(с использованием инновационного оборудования
Региональной площадки сетевого взаимодействия)*

Разрабатывали документы для формирования сетевой программы

Сетевые программы по учебным дисциплинам, профессиональным модулям, практикам (в соответствии с

согласованными часами на заседании ГТГ):

- Рабочие программы, КОС, КТП, ПМ03
- Дневник УП (ПМ03)+Аннотации
- Отчет по учебной практике (ПМ 03)
- Методические указания по прохождению УП (ПМ 03)
- Согласование с работодателями документов по ПМ

(каждая подгруппа формирует свой модуль и согласовывает с работодателями- название компании должность, подпись, печать)

**Предложения кол-ва часов и тем для включения в сетевую программу по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»
(3 года 10 мес.) с использованием инновационных технологий, с учетом оборудования РПСВ**

ПОУ сети	Раздел программы	Кол-во часов для включения в сетевую программу	Темы программы по учебной дисциплине и учебной практике для включения в сетевую программу	Результат освоения УД и УП на базе РПСВ
СПБ ГБПОУ «Сестрорецкий технологический колледж им. С.И.Мосина» СПБ ГБПОУ «Кронштадтский лицей»	УП.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента <i>(с использованием инновационного оборудования РПСВ)</i>	6	Освоить приемы: 1.Использования современных нетрадиционных способов обработки сырьевых компонентов. Элементы молекулярной кулинарии. 2.Использования инновационных технологий при приготовлении заготовок с использованием технологии су-вид. 3.Применения инновационных технологий, обеспечивающих оптимизацию процессов приготовления в подготовке к реализации и безопасность готовой продукции. <u>Cook&Serve-технология</u> , приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	<p align="center"><u>По Единному сетевому учебному плану</u></p> <p align="center">Разработать в электронном виде, с названием программы, модуля:</p> <p>Макет ведомости по результатам освоения УП</p> <p>Макет электронного сетевого журнала УП</p>

Взаимодействие с работодателями

► **Согласование документации с работодателем:**

СОГЛАСОВАННО
ООО «ФАРТ»
Ресторан «ФАРТ»
ген. директор
Л.Ф.Фроловская
«19» 04.2021 г.



Диссеминация инновационного опыта педагогических работников ПОУ СПО Санкт-Петербурга в рамках сетевого взаимодействия. **Материалы педагогических работников ПОУ Санкт-Петербурга, представленные для участия в семинаре «Сетевое взаимодействие как ресурс инновационного развития СПО: формирование основной профессиональной образовательной программы в сетевой форме»**

Разработка комплекта документов для формирования сетевой программы ОПОП 43.01.09 «Повар, кондитер» по ПМ 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Тарасова Елена Васильевна, преподаватель
СПБ ГБПОУ «Кронштадтский лицей»
Большакова Ирина Геннадьевна, мастер п/о
СПБ ГБПОУ «Кронштадтский лицей»



Заключение

В ходе работы в Городской творческой группе по реализации ИОП в рамках сетевого взаимодействия (2019-2021г) принимал участие в проводимых Ресурсным центром мероприятиях городского и регионального уровня:

- заседаниях Городской творческой группы
- круглых столах
- семинарах
- конференциях

Методическая работа, органично соединяющаяся с повседневной практикой, будучи максимально гибкой, развивает творчество, инициативу педагогов, ориентирована на реализацию поставленных задач, достижение и поддержание высокого качества образовательного процесса; – совершенствование профессионального уровня педагогов через использование творческих форм активизации и осмысления своей педагогической деятельности, расширению масштаба внедрения инноваций.

Таким образом, сетевое взаимодействие предоставляет новые возможности, позволяющие динамично развиваться образовательным организациям. При сетевом взаимодействии не просто происходит сотрудничество, обмен различными материалами, инновационными разработками, но и появляется возможность организации работы образовательных учреждений над совместными интересными проектами, разработкой и реализацией совместных программ.

Ресурсный центр Колледжа туризма Санкт-Петербурга

Тема ИОП «Развитие сетевой формы реализации программ среднего профессионального образования с использованием ресурсов региональной площадки сетевого взаимодействия».

**Об опыте работы члена Городской творческой группы по реализации ИОП в рамках
сетевого взаимодействия**

(2019-2021)

БУНУЛУ АННА АЛЕКСАНДРОВНА

мастер производственного обучения, чл. ГТГ,

СПБ ГБПОУ «Индустриально-судостроительный лицей»

Санкт – Петербург,
Ноябрь, 2021г.

Разделение Городской творческой группы по реализации ИОП

«Развитие сетевой формы реализации программ СПО с использованием ресурсов Региональной площадки сетевого взаимодействия»

на подгруппы для работы по формированию ОПОП 43.01.09 «Повар, кондитер» в сетевой форме.

Участники группы по профессиональному модулю ПМ 02.

Бунулу А. А., мастер производственного обучения, СПб ГБПОУ «Индустриально-судостроительный лицей»;

Блясова Г. Н., преподаватель, СПб ГБПОУ «Лицей сервиса и индустриальных технологий»;

Величко И. Н., мастер производственного обучения, СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»;

Джола А. А., мастер производственного обучения, СПб ГБПОУ «Колледж «ПетроСтройСервис»;

Золоторог О. А., мастер производственного обучения, СПб ГБПОУ «Петродворцовый колледж»;

Каланцева Л.А., преподаватель, Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ижорский колледж».

Цель работы

- ▶ Целью разработки комплекта документов для формирования сетевой программы ОПОП 43.01.09 «Повар, кондитер» по ПМ 02 является создание всего пакета документа для взаимодействия образовательных учреждений СПО, входящих в состав сетевого договора, для улучшения качества образования обучающихся и расширения их.

Выполненные задачи

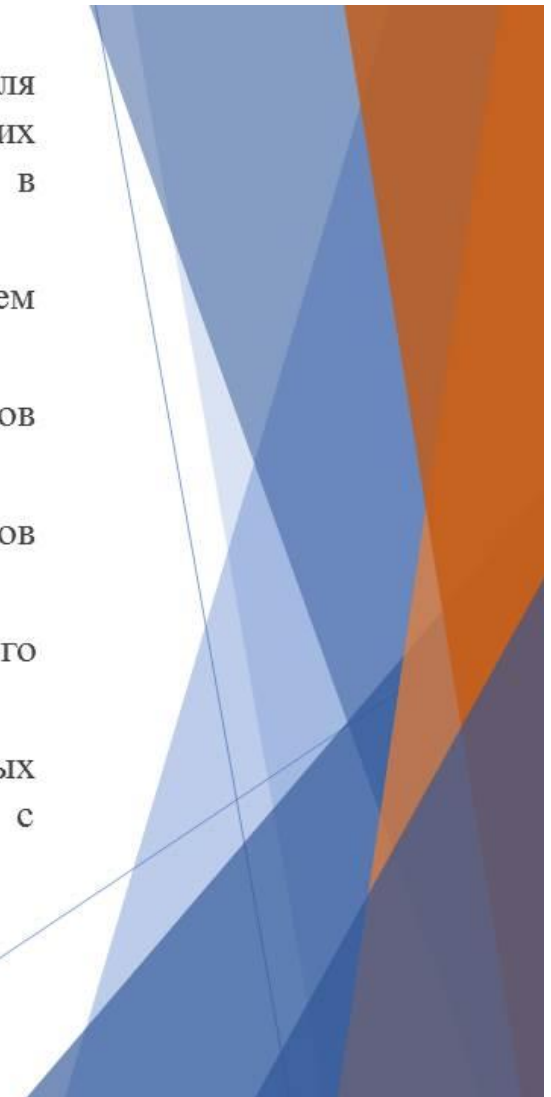
✓ Разработка:

1. рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю;
2. календарно-тематический план по учебной практике;
3. комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации;
4. методические указания к прохождению учебной практики;
5. дневник учебной практики;
6. отчет по учебной практике;
7. электронный журнал;
8. ведомости промежуточной аттестации.

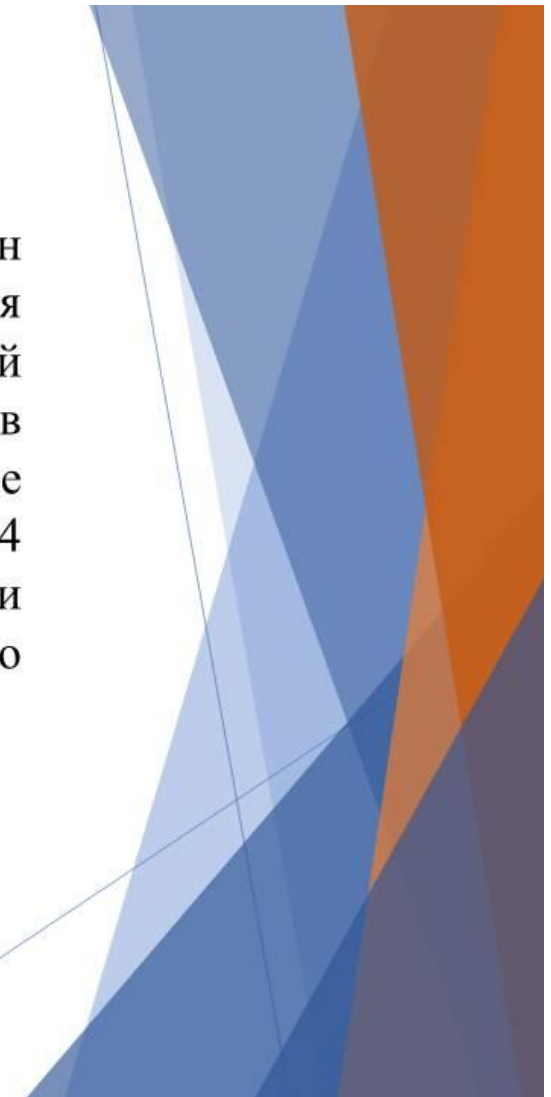
✓ Принято решение использовать следующее инновационное оборудование кулинарной лаборатории Региональной площадки сетевого взаимодействия для освоения приемов приготовления горячих блюд:

- ▶ шкаф шоковой заморозки с элементами тепловой обработки,
- ▶ оборудование для приготовления отдельных компонентов блюд с элементами молекулярной кухни,
- ▶ су-вид,
- ▶ пароконвектомат,
- ▶ термомикс,
- ▶ пакоджет, индукционная плита.

- ✓ Были определены темы учебной практики профессионального модуля (ПМ) 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в объеме 18 часов:
- ▶ приготовление супов разнообразного ассортимента с использованием инновационных технологий
- ▶ приготовление горячих блюд и закусок из рыбы, нерыбных продуктов моря разнообразного ассортимента
- ▶ приготовление горячих блюд и закусок из мяса, мясных продуктов разнообразного ассортимента
- ▶ приготовление горячих блюд и закусок из птицы, кролика разнообразного ассортимента
- ▶ приготовление овощных муссов с использованием пакодгета, овощных кремов с использованием термомикса и овощей, приготовленных с использованием технологии су-вид;
- ▶ приготовление соуса с использованием пакодгета.



На первоначальном этапе работы подгруппы был проведен сравнительный анализ содержания программного обеспечения учебной практики и технического оснащения лабораторий профессиональных образовательных учреждений – участников сетевой формы взаимодействия и их соответствие инфраструктурному листу WorldSkills по компетенции № 34 «Поварское дело». Было выявлено расхождение в содержании документов и отсутствие необходимого инновационного оборудования.

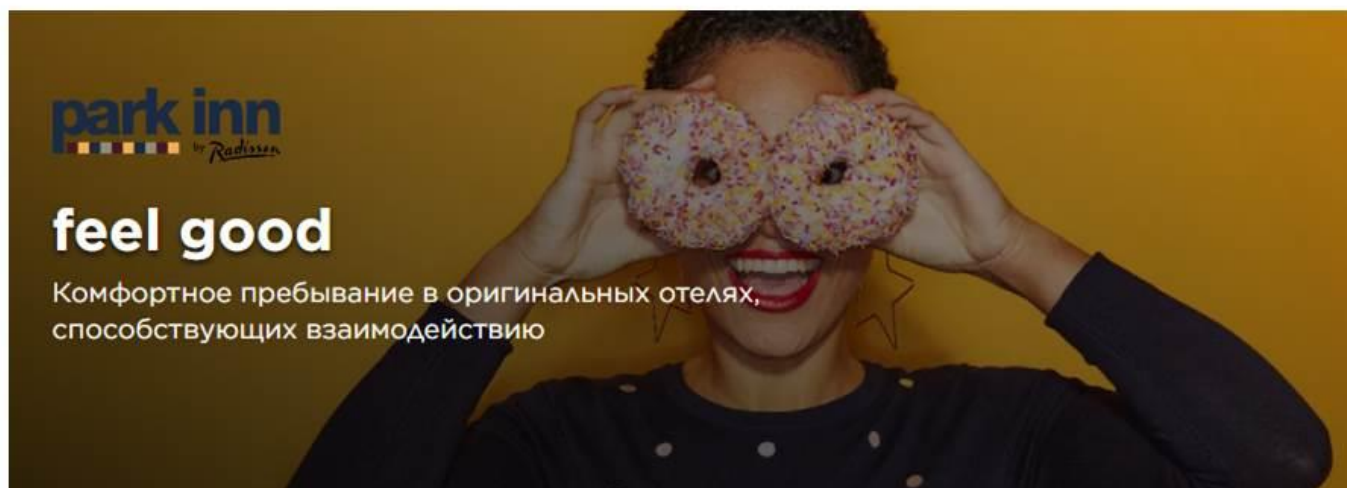


**Предложения кол-ва часов и тем для включения в сетевую программу по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»
(3 года 10 мес.) с использованием инновационных технологий, с учетом оборудования РПСВ**

ПОУ сети	Раздел программы	Курс(ы) изучения	Семестр (ы) изучения	Количество часов/недель на учебную практику	Кол-во часов для включения в сетевую программу	Темы программы по учебной дисциплине и учебной практике для включения в сетевую программу	Промежуточная аттестация
СПб ГБ ПОУ «Колледж «ПетроСтройСервис» Ижорский колледж	УП.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (с использованием инновационного оборудования РПСВ)	1, 2	2,3,4	318/53	18	Освоить приемы приготовления горячих блюд с использованием инновационного оборудования РПСВ: <u>шкафа шоковой заморозки с элементами тепловой обработки, оборудования для приготовления отдельных компонентов блюд с элементами молекулярной кухни, су-вид, пароконвектомат, термомикс, пакоджета, индукционная плита:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Супов разнообразного ассортимента с использованием инновационных технологий (супы-пюре, крем-супы с использованием инновационного оборудования – термомикс, <u>шкафа шоковой заморозки, с технологией Cook & chill</u>). • Горячих блюд и закусок из рыбы, нерыбных продуктов моря разнообразного ассортимента (приготовление <u>вакуумированных</u> полуфабрикатов с помощью паровой конвекции, технологии су-вид) • Горячих блюд и закусок из мяса, мясных продуктов разнообразного ассортимента (приготовление <u>стейков</u> – обработка <u>вакуумированных</u> полуфабрикатов с помощью су-вид, с последующей жаркой на гриле). • Горячих блюд и закусок из птицы, кролика разнообразного ассортимента (су вид, жарка в воке, жарка на гриле) • Приготовление овощных муссов с использованием <u>пакоджета</u>, овощных кремов с использованием <u>термомикса</u>, и овощей, приготовленных с использованием технологии су-вид. • Приготовление соуса с использованием <u>пакоджета</u>. 	курс 2, семестр 4 По Единному сетевому учебному плану Разработать в электронном виде, с названием программы, модуля: Макет ведомости промежуточной аттестации Макет электронного сетевого журнала
СПб ГБ ПОУ «Лицей сервиса и индустриальных технологий»							курс 4, семестр 8
СПб ГБ ПОУ «Колледж «Красносельский»							курс 2, семестр 4
СПб ГБ ПОУ «Индустриально-судостроительный лицей»							курс 2, семестр 4
СПб ГБ ПОУ «Петров дворцовый колледж»							курс 2, семестр 4

Взаимодействие с работодателями

- ▶ Согласование документации с работодателем: Сеть отелей Park Inn



Диссеминация инновационного опыта педагогических работников ПОУ СПО Санкт-Петербурга в рамках сетевого взаимодействия. **Материалы педагогических работников ПОУ Санкт-Петербурга, представленные для участия в семинаре «Сетевое взаимодействие как ресурс инновационного развития СПО: формирование основной профессиональной образовательной программы в сетевой форме».**

Статья О разработке комплекта документов для формирования сетевой программы на примере ОПОП 43.01.09 «Повар, кондитер» по ПМ.02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

Комитет по образованию
Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Колледж туризма и гостиничного сервиса»
Ресурсный центр подготовки специалистов

Диссеминация инновационного опыта педагогических работников ПОУ СПО Санкт-Петербурга, работодателей сферы сервиса и туризма, в рамках сетевого взаимодействия, представлена в виде сборника избранных материалов, подготовленных для городского семинара по теме
«Сетевое взаимодействие как ресурс инновационного развития СПО: формирование основной профессиональной образовательной программы в сетевой форме»



январь 2021 года
Санкт-Петербург

Свидетельство

о публикации в электронном СМИ
«Электронное сетевое сообщество педагогических работников»
(ЭЛ №ФС77-59059 от 22 августа 2014 года)

Настоящим подтверждается, что
Буцулу Анна Александровна,
мастер производственного обучения
СПб ГБПОУ «Индустриально-судостроительный лицей»

опубликовала статью
«О РАЗРАБОТКЕ КОМПЛЕКТА ДОКУМЕНТОВ ДЛЯ ФОРМИРОВАНИЯ СЕТЕВОЙ ПРОГРАММЫ НА ПРИМЕРЕ ОПОП 43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР» ПО ПМ.02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»
в сборнике городского семинара
«Сетевое взаимодействие как ресурс инновационного развития СПО: формирование основной профессиональной образовательной программы в сетевой форме»
Web-адрес публикации:
<http://www.spbprof.ru/>

Председатель редакционного совета  О.И. Елпатова

2021 г.

Заключение

В ходе работы в Городской творческой группе по реализации ИОП в рамках сетевого взаимодействия (2019-2021г) принимала участие в проводимых Ресурсным центром мероприятиях городского и регионального уровня:

- заседаниях Городской творческой группы
- круглых столах
- семинарах
- конференциях

В процессе работы по созданию комплекта документов по учебной практике возникали объективные трудности. В том числе в связи пандемией и введением ограничительных мер, не было возможности непосредственного общения между участниками творческой группы, пришлось осваивать новые дистанционные технологии для общения. Эти проблемы не повлияли на эффективность деятельности и сплотили творческий коллектив для дальнейшего сотрудничества.

Ресурсный центр Колледжа туризма Санкт-Петербурга

Тема ИОП «Развитие сетевой формы реализации программ среднего профессионального образования с использованием ресурсов региональной площадки сетевого взаимодействия».

**Об опыте работы члена Городской творческой группы по реализации ИОП в рамках
сетевого взаимодействия**

(2019-2021)

ВЕЛИЧКО ИРИНА НИКОЛАЕВНА,

мастер производственного обучения

СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»,

член Городской творческой группы по реализации ИОП

Санкт – Петербург,
Ноябрь, 2021г.

Актуальность темы

В наши дни одной из задач в сфере образования является всестороннее развитие партнерства, так называемое сетевое взаимодействие, при котором происходит не только информационный, но и деятельностный контакт, где каждый участник взаимодействия предъявляет индивидуальный ресурс и из взаимодействия этих ресурсов рождается новое системное качество, которое не существовало ранее.

Актуальность темы

Отношение внутри сети нацеливает каждого участника на достижение определенных, точно измеряемых результатов.

Таким образом, сетевое взаимодействие сегодня является современной высокоэффективной инновационной технологией, которая позволяет образовательным учреждениям динамично развиваться.

Цель деятельности

Цель: реализация инновационной образовательной программы с использованием ресурсов Региональной площадки сетевого взаимодействия на примере ОПОП СПО 43.01.09 «Повар, кондитер».

Задачи деятельности

Задачи: разработка участниками Городской творческой группы комплекта документов для формирования сетевой программы на примере ОПОП СПО 43.01.09 «Повар, кондитер», в том числе разработка комплекта документов по учебной практике профессионального модуля (ПМ). 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» (на 318 часов).

Основные этапы деятельности

На первом этапе сетевого взаимодействия, по инициативе Ресурсного центра Колледжа туризма Санкт-Петербурга, была сформирована Городская творческая группа из высококвалифицированных педагогических работников профессиональных образовательных учреждений Санкт-Петербурга для реализации инновационной образовательной программы с использованием ресурсов Региональной площадки сетевого взаимодействия по ОПОП СПО 43.01.09 «Повар, кондитер».

Городская творческая группа по разработке комплекта документов по учебной практике

Г. Н. Блясова, преподаватель СПб ГБПОУ «Лицей сервиса и индустриальных технологий»

А. А. Бунулу, мастер производственного обучения СПб ГБПОУ «Индустриально-судостроительный лицей»

И. Н. Величко, мастер производственного обучения СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

А. А. Джола, мастер производственного обучения СПб ГБПОУ «Колледж «ПетроСтройСервис»

О. А. Золоторог, мастер производственного обучения СПб ГБПОУ «Петродворцовый колледж»

Л. А. Каланцева, преподаватель СПб ГБПОУ «Ижорский колледж»

Основные этапы деятельности

Одним из процессов деятельности Городской творческой группы явилась разработка комплекта документов сетевого взаимодействия на примере ОПОП СПО 43.01.09 «Повар, кондитер».

Для проведения данной работы участники Городской творческой группы разделились по подгруппам с целью разработки комплекта документов по учебной практике профессионального модуля (ПМ). 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

Основные этапы деятельности

Разработка комплекта документов по учебной практике профессионального модуля (ПМ). 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» проводилась во взаимодействии с работодателями Санкт-Петербурга.

Основные этапы деятельности

Участниками подгруппы был проведен сравнительный анализ содержания программного обеспечения учебной практики и технического оснащения лабораторий профессиональных образовательных учреждений – участников сетевой формы взаимодействия и их соответствие инфраструктурному листу WSR по компетенции № 34 «Поварское дело». Было выявлено расхождение в содержании документов и отсутствие необходимого инновационного оборудования.

Основные этапы деятельности

Далее, было принято совместное решение о разработке макета документов сетевой программы учебной практики, куда вошли:

1. сетевой учебный план
2. сетевой календарный график учебного процесса
3. рабочая программа УП
4. КОС по УП
5. КТП по УП
5. дневник УП
6. отчет по УП
7. методические указания по прохождению УП
8. согласование с работодателем документов по ПМ

Основные этапы деятельности

Участниками Городской творческой группы было принято решение использовать следующее инновационное оборудование кулинарной лаборатории Региональной площадки сетевого взаимодействия для освоения приемов приготовления горячих блюд:

- ▶ шкаф шоковой заморозки с элементами тепловой обработки
- ▶ оборудование для приготовления отдельных компонентов блюд с элементами молекулярной кухни
- ▶ су-вид
- ▶ пароконвектомат
- ▶ термомикс
- ▶ пакоджет
- ▶ индукционная плита

Темы учебной практики

Для включения в сетевую программу были определены темы учебной практики профессионального модуля (ПМ). 02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» в объеме 18 часов.

Темы учебной практики

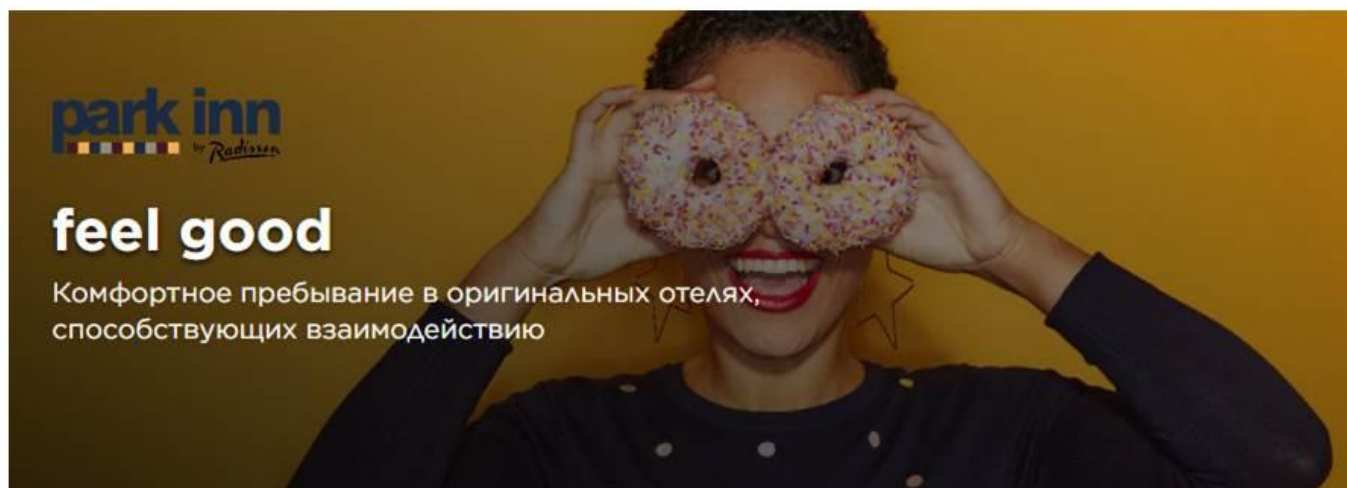
- ▶ Приготовление супов разнообразного ассортимента с использованием инновационных технологий (супы-пюре, крем-супы с использованием инновационного оборудования: термомикс, шкафа шоковой заморозки, с технологией Cool & Chil)
- ▶ Приготовление горячих блюд и закусок из рыбы, нерыбных продуктов моря разнообразного ассортимента (приготовление вакуумированных полуфабрикатов с помощью паровой конвекции, технологии су-вид)
- ▶ Приготовление горячих блюд и закусок из мяса, мясных продуктов разнообразного ассортимента (приготовление стейков: обработка вакуумированных полуфабрикатов с помощью су-вид, с последующей жаркой на гриле)

Темы учебной практики

- ▶ Приготовление горячих блюд и закусок из птицы, кролика разнообразного ассортимента (су-вид, жарка в воке, жарка на гриле)
- ▶ Приготовление овощных муссов с использованием пакоджета, овощных кремов с использованием термомикса и овощей, приготовленных с использованием технологии су-вид
- ▶ Приготовление соуса с использованием пакоджета.

Взаимодействие с работодателями

- ▶ Согласование документации с работодателем: Сеть отелей Park Inn



Комплект документов по учебной практике

Комплект документов по учебной практике прошел экспертизу и согласование с работодателями Санкт-Петербурга.



Комплект документов по учебной практике

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО

На заседании Городской творческой группы
Ресурсного центра
Протокол №6
«22» апреля 2021 г.

СОГЛАСОВАНО

ООО «Сеть-Петербург»
Ресторан «Сеть-Петербург»
Должность: *Директор*
ФИО: *Васильев А. А.*
Подпись: *Васильев А. А.*
Печать работодателя
«С.Петербург» 2021 г.

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

по учебной практике в рамках реализации сетевой программы
по профессиональному модулю ПМ 02

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных
изделий, закусок разнообразного ассортимента
(с использованием инновационного оборудования
Региональной площадки сетевого взаимодействия)

Приготовление горячих блюд с использованием инновационного оборудования РПСВ
ППКС
с применением сетевой формы обучения по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
(3 г.10 м)

Разработано для реализации сетевой программы членами Городской творческой группы Ресурсного
центра, педагогически работниками ПОО сетевого взаимодействия СПб по реализации ИОП
СПб ГПОУ «Лейка сервиса и индустриальных технологий», *Васильев Г. Н., преподаватель, чл. ГТГ,*
СПб ГПОУ «Индустриально-строительный лицей», *Васильев А. А., мастер производственного
обучения, чл. ГТГ,*
СПб ГПОУ «Колледж «Краснодарский», *Валеева И. Н., мастер производственного обучения, чл.
ГТГ,*
СПб ГПОУ «Колледж «ПетроСтройСервис», *Давид А. А., мастер производственного обучения, чл.
ГТГ,*
СПб ГПОУ «Петрозаводский колледж», *Зелотаров О. А., мастер производственного обучения, чл.
ГТГ,*
«Иморской колледж», *Клишнина Т. А., преподаватель, чл. ГТГ.*

Санкт-Петербург
2021 г.

Комитет по образованию Санкт-Петербурга
Коллеж туриннов Санкт-Петербурга
Ресурсный центр

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО

На заседании Городской творческой группы
Ресурсного центра
Протокол №6
«22» апреля 2021 г.

СОГЛАСОВАНО

ООО «Сеть-Петербург»
Ресторан «Сеть-Петербург»
Должность: *Директор*
ФИО: *Васильев А. А.*
Подпись: *Васильев А. А.*
Печать работодателя
«С.Петербург» 2021 г.

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

по учебной практике в рамках реализации сетевой программы
по профессиональному модулю ПМ 02

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных
изделий, закусок разнообразного ассортимента
(с использованием инновационного оборудования
Региональной площадки сетевого взаимодействия)

ППКС с применением сетевой формы обучения по профессии
43.01.09 Повар, кондитер (3 г.10 м)

2020 - 2021 учебный год на 2, 3, 4 семестры

Для группы: 43.01.09 Повар, кондитер

№

Максимальная учебная нагрузка обучающихся по учебному плану на основе
программы учебной практики по ПМ 02

всего: 318 часов, из них:

УП 02 – 18 часов на базе Региональной площадки сетевого взаимодействия,
а 300 часов на базе ПОО (Базовой организации).

	Максимальная учебная нагрузка	Самостоя- тельная работа	Обязательная аудиторная нагрузка		ФИО
			Лекции и практически- ные занятия	Лаборат- орные занятия	
УП	18				

Комплект документов по учебной практике

Комитет по образованию Санкт-Петербурга
Коллегиум туровых Санкт-Петербурга
Туровый центр

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
На заседании Городской комиссии
туризма Турового центра
Протокол №4
«20» апреля 2021 г.

СОГЛАСОВАНО
ООО «Восток»
Ресторан «Восток»
Директор: *[подпись]*
ФИО: *[подпись]*
Имя: *[подпись]*
Дата: *[подпись]* 2021 г.

ОТЧЕТ
по учебной практике

ПМ.02. Пригнетание, оформление и подготовка к реализации герметич. блин, кулинарных изделий, включая разнообразное ассортировать
в кулинарии изделия из теста (оборудованная
Рабочей площадью, сетового взаимодействия)

ПВРС
с применением сетевой формы обучения
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (3 г.10 м)

Обучающийся _____
(Ф.И.О.)
Группа № _____
Имярек предприятия _____
Руководитель практики _____
Полномочия, Ф.И.О. руководителя практики от колледжа
Оценка _____
_____ г.г.г.г.г.г.

Разработано для реализации сетевой программы обучения Городской туровской группы
Ресторанного центра, расположенного в рабочем помещении ПДУ сетевых взаимодействий СПб по
специальности ПДУ
СПб ПДУ «Туровый центр» и индустриальной территории: **Восток Т.М. специализация на
СПб**
СПб ПДУ «Индустриально-туристический центр»: **Восток А.А. специализация на
СПб**
СПб ПДУ «Коллегиум «Французский»: **Восток И.И. специализация на
СПб**
СПб ПДУ «Коллегиум «ВостокСеребряный»: **Восток А.А. специализация на
СПб**
СПб ПДУ «Петровский колледж»: **Восток С.А. специализация на
СПб**
«Восточный колледж»: **Восток Т.А. специализация на СПб**

Санкт-Петербург
2021 г.г.

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
На заседании Городской комиссии
туризма Турового центра
Протокол №4
«20» апреля 2021 г.

СОГЛАСОВАНО
ООО «Восток»
Ресторан
Директор: *[подпись]*
Ф.И.О.: *[подпись]*
Имя: *[подпись]*
Дата: *[подпись]* 2021 г.

ЗАДАНИЕ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ
на базе Региональной лаборатории сетевых взаимодействий в кулинарной лаборатории
на территории «Восток» улицы, оборудованной и оснащенной по стандарту
Верхневосточный в объеме 18 часов

Учит и теоретический контроль, результаты работы по ПМ.02 (1 блок из СПб ПДС) оцениваются и
оформляются при аккредитации. Иные вопросы партнерства обсуждаются дополнительно

- ✓ Делать
- ✓ Журнал учебной практики
- ✓ Задавание на рабочем месте
- ✓ Оценка по учебной практике
- ✓ Информирование по учебной практике
- ✓ Аккредитация на учебной практике

Обучающийся по окончании учебной практики ПМ.02 обязан сдать отчет по учебной
практике и Делать и представить руководителю учебной практики на основании в соответствии с
Задачей в сетевой форме реализации образовательной программы.

№	Минимальные мероприятия	дата	Статус
02			выполнено
1.	Изучение по форме тура и технике безопасности на предприятии		
2.	Образовательные экскурсии по региональной площадке сетевых взаимодействий		
3.	Ознакомление с оборудованием и инвентарем кулинарной лаборатории по специальности «Повар-кондитер»		
Перечень видов необходимого оборудования			
Виды оборудования	Марка	Количество	Классификация
Индустриальная плита	Белла, Италия, Мерель, Италия	1	
Индустриальная вакуумная упаковочная машина	HERZEL/ITALY, Франция, Мерель, Италия	1	
Индустриальная вакуумная упаковочная машина	HERZEL/ITALY, Франция, Мерель, Италия	1	
Оборудование для приготовления изделий кондитерских (слад и кондитерских изделий)			
Пакетик	Итальянская кондитерская фабрика	1	
Рабочее место	Лавина, Италия, Мерель, Италия	1	

Публикация материалов из опыта сетевого взаимодействия

В январе 2021 года в сборнике материалов участников сетевого взаимодействия по итогам городского семинара «Сетевое взаимодействие как ресурс инновационного развития СПО: формирование основной профессиональной образовательной программы в сетевой форме» была опубликована статья «О разработке комплекта документов для формирования сетевой программы на примере ОПОП 43.01.09 «Повар, кондитер» по ПМ.02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».



Выводы

В процессе работы подгруппы по созданию комплекта документов по учебной практике возникали объективные трудности, в том числе в связи с пандемией, но они не повлияли на эффективность деятельности и сплотили творческий коллектив для дальнейшего сотрудничества.

Как член Городской творческой группы по реализации ИОП Ресурсного центра Колледжа туризма Санкт-Петербурга я приобрела значительный положительный опыт методической работы, а также опыт дистанционного общения с коллегами.

Заключение

Результаты участия в реализации ИОП, а также посещения мастер-классов, открытых уроков, семинаров, конференций, заседаний Городской творческой группы, были освещены и обсуждены на заседаниях методической комиссии СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский». Как председатель предметной методической комиссии, я подробно ознакомила коллег с тематическим содержанием учебной практики, с процессами ее организации и проведения.

В образовательном процессе СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский» я применяю опыт разработки рабочих программ и методы обучения с учетом профессионального стандарта «Повар» и международных требований к подготовке повара по компетенции «Поварское дело» движения WorldSkillsRussia.

Литература

1. Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 08. 12. 2020) «Об образовании в Российской Федерации» // URL : <https://normativ.kontur.ru/>(дата обращения: 25. 12. 2020). — Текст : электронный.
2. Документы Ресурсного Центра 2019-2022 уч. гг. // URL : <https://www.ktgs.ru/resource/> [сайт]. — (дата обращения: 28. 12. 2020). — Текст : электронный.
3. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер // URL : edu.mari.ru [сайт]. — (дата обращения: 30.12. 2020). — Текст : электронный.

Ресурсный центр Колледжа туризма Санкт-Петербурга

Тема ИОП «Развитие сетевой формы реализации программ среднего профессионального образования с использованием ресурсов региональной площадки сетевого взаимодействия».

**Об опыте работы члена Городской творческой группы по реализации ИОП в рамках
сетевого взаимодействия**

(2019-2021)

ГОРДЕЕВА ОЛЬГА СТАНИСЛАВОВНА,

преподаватель специальных дисциплин

СПБ ГБПОУ «Колледжа кулинарного мастерства»,

член Городской творческой группы по реализации ИОП

Санкт – Петербург,
Ноябрь, 2021г.

Проект основной профессиональной образовательной программы в сетевой форме на примере ОПОП 43.01.09 «Повар, кондитер»

ПМ.04

«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Период изучения профессионального модуля согласно разработанному учебному плану в рамках сетевого взаимодействия:

- ▶ Курс изучения – 3 (третий)
- ▶ Семестр изучения – 6

Совместная работа проводилась с членами ГТГ (подгруппа):

- ▶ СПб ГБПОУ «Колледж кулинарного мастерства»,
Гордеева Ольга Станиславовна,
- ▶ СПб ГБПОУ «Колледж кулинарного мастерства»,
Зозулина Виктория Викторовна, методист,
преподаватель, чл. ГТГ;
преподаватель, чл. ГТГ;
- ▶ СПб ГБПОУ «Российский колледж традиционной культуры»,
Алешин Борис Сергеевич,
мастер производственного обучения, чл. ГТГ;
- ▶ СПб ГБПОУ «Российский колледж традиционной культуры»,
Черникова Олеся Владимировна,
преподаватель, чл. ГТГ.



Совместная разработка рабочей программы учебной практики сетевого взаимодействия по ПМ 04 по профессии 43.01.09
Составление графика учебного процесса, с учетом сетевой реализации программ, ПОУ-участников сети.

Колледж туризма Санкт-Петербурга
Ресурсный центр подготовки специалистов Санкт-Петербурга

ФОРМА

для предоставления информации

(разработана совместно с ПОУ-сетевого взаимодействия, Ижорский колледж)

Профессиональное образовательное учреждение

СПб ГБПОУ «Колледж кулинарного мастерства»

Наименование модуля (согласно подгруппе)

ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Период изучения профессионального модуля

Курс(ы) изучения **III**

Семестр(ы)изучения **6** (с 1 по 8)

Количество часов/недель на учебную практику по **6 часов в неделю** 126/21

Наименование модуля (согласно подгруппе)

Темы программы учебной практики по которым есть необходимость в сетевом взаимодействии / технологии, которые нужно отработать

1. «Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранения, подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, разнообразного ассортимента» (6 часов). Освоение приемов выбора, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами.
2. «Приготовление, хранение холодных десертов разнообразного ассортимента» (6 часов). Освоение приемов охлаждения и замораживания готовых холодных десертов, разнообразного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов

Экзамен квалификационный:

курс **IV**, семестр **8**, неделя **38** (с начала года 1 - 41)

или (нужное выделить цветом)

необходимости в отработке тем по приготовлению блюд на учебной практике с использованием инновационных технологий нет.

ФИО участника (ов) группы сетевого взаимодействия/должность

Зозулина Виктория Викторовна, методист

Гордеева Ольга Станиславовна, преподаватель спецдисциплин

ПОУ сети	Раздел программы	Кол-во часов для включения в сетевую программу	Темы программы по учебной дисциплине и учебной практике для включения в сетевую программу	Результат освоения УД и УП на базе РПСВ
СПб ГБПОУ «Российский колледж традиционной культуры»	УП.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента <i>(с использованием инновационного оборудования РПСВ)</i>	6	Освоить приемы: 1. Организации и технического оснащения работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, разнообразного ассортимента. Освоение приемов выбора, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами. 2. Приготовления, хранения холодных десертов разнообразного ассортимента. Освоение приемов охлаждения и замораживания готовых холодных десертов разнообразного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	<p align="center"><u>По Единному сетевому учебному плану</u></p> <p align="center">Разработать в электронном виде, с названием программы, модуля:</p> <p align="center">Макет ведомости по результатам освоения УП</p>
СПб ГБПОУ «Колледж кулинарного мастерства»				<p align="center">Макет электронного сетевого журнала УП</p>

Взаимодействие с работодателями

► Согласование документации с работодателем:

ООО «Север-Метрополь»



КОНДИТЕРСКОЕ ПРОИЗВОДСТВО
СЕВЕР
ОСНОВАНО В 1903 ГОДУ



КОНДИТЕРСКОЕ ПРОИЗВОДСТВО
Метрополь
ОСНОВАНО В 1847

Участие в мероприятиях Ресурсного центра:

- Участие ПОУ сети на повышение квалификации по программе: «Программа повышения квалификации по стандартам WorldSkills для проведения ДЭ» (30.10-31.10.2018)
- Проведение ДЭ по компетенции «Поварское дело» (18.12-21.12.2018)
- Распространения практического опыта сетевого взаимодействия при проведении демонстрационного экзамена



Участник
студент:
Целовальников
Егор

Посещение городских открытых уроков в рамках сетевого взаимодействия по профессиям:
43.01.09 «Повар, кондитер»

12 марта 2020 года на базе СПБ ГАПОУ «Морской технический колледж имени адмирала Д.Н. Сенявина» состоялся городской открытый урок по теме «Блюда из рыбы» (подготовка к лабораторной работе).



29 октября 2020 года на базе В СПб ГБПОУ «Колледже Пищевых технологий» состоялся городской открытый урок по теме «Хлебопечение»



30 ноября 2021 года состоялся круглый стол по теме «Презентация опыта проведения открытого урока по направлению подготовки «Повар, кондитер». Каланцева Любовь Альбертовна, преподаватель высшей категории Ижорского колледжа, член Городской творческой группы по реализации ИОП Ресурсного центра, выступила с презентацией опыта по проведению городского открытого урока по направлению подготовки «Повар, кондитер».



- Участие в Круглом столе по обсуждению дальнейших этапов работы по формированию сетевой программы в рамках ИОП РЦ, Март 2020г
- Подготовка статьи для формирования Сборника
- Посещение мастер-класса «Практические приемы эксплуатации многофункционального Пароконвектомата итальянской компании Lainox, работающего в разных температурных режимах», Апрель 2020г
- Участие в Круглом столе «Нормативно-правовое обеспечение реализации сетевой образовательной программы СПО на примере РПСВ» (в рамках онлайн-заседания Городской творческой группы), Май 2020
- Участие в круглом столе на тему «Организация и проведение соревнований по компетенции «Поварское дело» в рамках V Регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia Junior 2019) и WorldSkills Russia Junior 2019», по компетенции «Поварское дело», Октябрь 2020г.
- Участие в Круглом столе «Разработка сетевой программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», Октябрь 2020г
- Участие в Вебинаре «Порядок разработки и утверждения документов для реализации ОПОП в сетевой форме», Октябрь 2020г
- Участие в Городском методический семинар: «Порядок разработки и утверждения документов для реализации основных профессиональных образовательных программ в сетевой форме», Ноябрь 2020
- Участие в городском семинаре «Организация сетевого взаимодействия, как механизма разработки ОПОП СПО в сетевой форме с использованием ресурсов Региональной площадки сетевого взаимодействия», Январь 2020
- Участие в Городском семинаре «Сетевое взаимодействие как ресурс инновационного развития СПО: формирование основной профессиональной образовательной программы в сетевой форме» (в дистанционном формате), Январь 2021
- Участие в Научно-практической конференции «СПО как фактор повышения потенциала и качества профессионального образования» (с международным участием), 20 мая 2021г



Городской семинар «Сетевое взаимодействие как ресурс инновационного развития СПО: формирование основной профессиональной образовательной программы в сетевой форме»

Тема: «О разработке комплекта документов для формирования сетевой программы на примере ОПОП 43.01.09 «Повар, кондитер» по ПМ 04». Маршрутная карта.



Публикация в сборнике Ресурсного центра, размещенных на сайте Электронного сетевого сообщества педагогических работников СПб

Диссеминация инновационного опыта педагогических работников ПОУ СПО Санкт-Петербурга в рамках сетевого взаимодействия. **Материалы педагогических работников ПОУ Санкт-Петербурга, представленные для участия в научно-практической конференции «СПО как фактор повышения потенциала и качества профобразования» (в рамках XI Петербургского международного образовательного форума)**

Тема: *«Развитие системы взаимодействия с работодателями как путь совершенствования содержания образовательных программ среднего профессионального образования и оперативного пополнения компетенций педагога СПб ГБПОУ «Колледж кулинарного мастерства»*



A photograph showing a group of approximately ten hands of various skin tones stacked in a circle, symbolizing teamwork, collaboration, and support. The hands are positioned in a way that each hand rests on the one next to it, forming a continuous ring. The background is white with a blue and orange geometric pattern on the right side.

**Сетевое взаимодействие способствует
повышению уровня профессионально-
педагогического мастерства преподавателей и
мастеров производственного обучения и
студентам создаются эффективные условия
достижения цели по освоению и отработке
умений и навыков**

Ресурсный центр Колледжа туризма Санкт-Петербурга

Тема ИОП «Развитие сетевой формы реализации программ среднего профессионального образования с использованием ресурсов региональной площадки сетевого взаимодействия».

**Об опыте работы члена Городской творческой группы по реализации ИОП в рамках
сетевого взаимодействия**

(2019-2021)

ЗОЗУЛИНА ВИКТОРИЯ ВИКТОРОВНА,

методист, преподаватель

СПБ ГБПОУ «Колледжа кулинарного мастерства»,

член Городской творческой группы по реализации ИОП

Санкт – Петербург,
Ноябрь, 2021г.

Проект основной профессиональной образовательной программы в сетевой форме на примере ОПОП 43.01.09 «Повар, кондитер»

ПМ.04

«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Период изучения профессионального модуля согласно разработанному учебному плану в рамках сетевого взаимодействия:

- ▶ Курс изучения – 3 (третий)
- ▶ Семестр изучения – 6

Совместная работа проводилась с членами ГТГ (подгруппа):

- ▶ СПб ГБПОУ «Колледж кулинарного мастерства»,
Зозулина Виктория Викторовна, методист,
преподаватель, чл. ГТГ;
- ▶ СПб ГБПОУ «Колледж кулинарного мастерства»,
Гордеева Ольга Станиславовна,
преподаватель, чл. ГТГ;
- ▶ СПб ГБПОУ «Российский колледж традиционной культуры»,
Алешин Борис Сергеевич,
мастер производственного обучения, чл. ГТГ;
- ▶ СПб ГБПОУ «Российский колледж традиционной культуры»,
Черникова Олеся Владимировна,
преподаватель, чл. ГТГ.



Были разработаны следующие документы:

- ▶ **Рабочая программа учебной практики** в рамках реализации сетевой программы по профессиональному модулю ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» *(с использованием инновационного оборудования Региональной площадки сетевого взаимодействия)*;
- ▶ **Календарно-тематический план по учебной практике** в рамках реализации сетевой программы по профессиональному модулю ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» *(с использованием инновационного оборудования Региональной площадки сетевого взаимодействия)*;
- ▶ **Методические указания к прохождению учебной практики** в рамках реализации сетевой программы по профессиональному модулю ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» *(с использованием инновационного оборудования Региональной площадки сетевого взаимодействия)*;
- ▶ **Комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по учебной практике** в рамках реализации сетевой программы по профессиональному модулю ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» *(с использованием инновационного оборудования Региональной площадки сетевого взаимодействия Колледжа туризма Санкт-Петербурга)*;
- ▶ **Отчет по учебной практике** ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» *(с использованием инновационного оборудования Региональной площадки сетевого взаимодействия)*;
- ▶ **Дневник учебной практики** профессионального модуля ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» *(с использованием инновационного оборудования Региональной площадки сетевого взаимодействия)*;
- ▶ **Аннотация к программе профессионального модуля** ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

В разработанные документы были внесены:

- ▶ **ПК 4.6*** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента с помощью инновационных технологий
- ▶ **Роль и степень сетевого взаимодействия** с Региональной площадкой (Колледж туризма Санкт-Петербурга)
- ▶ **Место проведения** учебной практики **в объеме 6 часов**, по УП.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» в организации являющейся Региональной площадкой сетевого взаимодействия (Колледж туризма Санкт-Петербурга)
- ▶ **Оборудование** Региональной площадки сетевого взаимодействия Колледжа туризма Санкт-Петербурга

Взаимодействие с работодателями

► Согласование документации с работодателем:

ООО «Север-Метрополь»




КОНДИТЕРСКОЕ ПРОИЗВОДСТВО
СЕВЕР
ОСНОВАНО В 1903 ГОДУ



КОНДИТЕРСКОЕ ПРОИЗВОДСТВО
Метрополь
ОСНОВАНО В 1847

Выступления на мероприятиях Ресурсного центра Колледжа туризма Санкт-Петербурга

► Научно-практическая конференция
«СПО как фактор повышения
потенциала и качества
профобразования», март 2020г.
Тема: *«Развитие системы
взаимодействия с работодателями
как путь совершенствования
содержания образовательных
программ среднего профессионального
образования и оперативного
пополнения компетенций педагога
СПб ГБПОУ «Колледж кулинарного
мастерства»*



Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Колледж кулинарного мастерства»

XI Петербургский международный образовательный форум
2019

Научно-практическая конференция
«СПО как фактор повышения потенциала и качества профобразования»

Развитие системы взаимодействия с работодателями как путь совершенствования содержания образовательных программ среднего профессионального образования и оперативного пополнения компетенций педагога

СПб ГБПОУ «Колледж кулинарного мастерства»

Зозулина Виктория Викторовна
методист, преподаватель спецдисциплин

Санкт-Петербург,
27 марта 2020 года

Публикация в сборнике Ресурсного центра, размещенных на сайте Электронного сетевого сообщества педагогических работников СПб

Диссеминация инновационного опыта педагогических работников ПОУ СПО Санкт-Петербурга в рамках сетевого взаимодействия. **Материалы педагогических работников ПОУ Санкт-Петербурга, представленные для участия в научно-практической конференции «СПО как фактор повышения потенциала и качества профобразования» (в рамках XI Петербургского международного образовательного форума)**

Тема: *«Развитие системы взаимодействия с работодателями как путь совершенствования содержания образовательных программ среднего профессионального образования и оперативного пополнения компетенций педагога СПб ГБПОУ «Колледж кулинарного мастерства»*



Выступления на мероприятиях Ресурсного центра Колледжа туризма Санкт-Петербурга

► **Городской семинар «Сетевое взаимодействие как ресурс инновационного развития СПО: формирование основной профессиональной образовательной программы в сетевой форме»**, январь 2021г.

Тема: «О разработке комплекта документов для формирования сетевой программы на примере ОПОП 43.01.09 «повар, кондитер» по ПМ.04. Маршрутная карта»



Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Колледж кулинарного мастерства»

Сетевое взаимодействие как ресурс инновационного развития СПО: формирование основной профессиональной образовательной программы в сетевой форме

Тема: «О разработке комплекта документов для формирования сетевой программы на примере ОПОП 43.01.09 «Повар, кондитер» по ПМ 04»

Маршрутная карта

Разработчики:
Гордеева Ольга Станиславовна, преподаватель,
Зозулина Виктория Викторовна, методист, преподаватель

Санкт-Петербург, 2021



Публикация в сборнике Ресурсного центра, размещенных на сайте Электронного сетевого сообщества педагогических работников СПб

Диссеминация инновационного опыта педагогических работников ПОУ СПО Санкт-Петербурга, работодателей сферы сервиса и туризма, в рамках сетевого взаимодействия, представлена в виде сборника избранных материалов, подготовленных для городского семинара по теме «Сетевое взаимодействие как ресурс инновационного развития СПО: формирование основной профессиональной образовательной программы в сетевой форме»

Тема: «*«О разработке комплекта документов для формирования сетевой программы на примере ОПОП 43.01.09 «повар, кондитер» по ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»*



Выступления на мероприятиях Ресурсного центра Колледжа туризма Санкт-Петербурга

- ▶ **Научно-практическая конференция**
«СПО как фактор повышения
потенциала и качества
профессионального образования», май
2021г.
Тема: *«Повышение качества
подготовки специалистов в
соответствии с запросами рынка
труда»*



Заключение

В ходе работы в Городской творческой группе по реализации ИОП в рамках сетевого взаимодействия (2019-2021г) принимала участие в проводимых Ресурсным центром мероприятиях городского и регионального уровня:

- заседаниях Городской творческой группы
- круглых столах
- семинарах
- конференциях

Был приобретен опыт совместной творческой работы по разработке программы с использованием инновационного оборудования Региональной площадки сетевого взаимодействия.

Работа в команде дала мне возможность повысить свою профессиональную квалификацию как методиста и педагога

Хотелось бы пожелать Вам дальнейшего профессионального успеха как Ресурсному центру и, надеюсь на дальнейшее сотрудничество!

Ресурсный центр Колледжа туризма Санкт-Петербурга

Тема ИОП «Развитие сетевой формы реализации программ среднего профессионального образования с использованием ресурсов региональной площадки сетевого взаимодействия».

**Об опыте работы члена Городской творческой группы по реализации ИОП в рамках
сетевого взаимодействия**

(2019-2021)

ЗОЛОТОРОГ ОЛЬГА АНАТОЛЬЕВНА ,

Мастер производственного обучения

СПБ ГБ ПОУ «Петродворцовый колледж»,

член Городской творческой группы по реализации ИОП

Санкт – Петербург,
Ноябрь, 2021г.

Опыт работы членов Городской
творческой группы по реализации ИОП
рамках сетевого взаимодействия.



Тема разработки

- Прохождение учебной практики для формирования сетевой программы по профессиональному модулю ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (с использованием инновационного оборудования Региональной площадки сетевого взаимодействия) по профессии Повар, кондитер 43.01.09 (3г.10м)
- Методические указания к прохождению учебной и производственной практики и выполнению отчета составлены на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) и рабочей программы учебной и производственной практики и являются практическим пособием для обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Период изучения профессионального модуля:

Курсы изучения – **1 и 2**

Семестры изучения – **2, 3 и 4**

Количество часов/недель на учебную практику по **6/53**

Наименование модуля: **ПМ 02** Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (с использованием инновационного оборудования Региональной площадки сетевого взаимодействия).

Работа проводилась при сотрудничестве

- СПБ ГБПОУ «Лицей сервиса и промышленных технологий», Блясова Г. Н., преподаватель, чл. ГТГ;
- СПБ ГБПОУ «Индустриально-судостроительный лицей», Бунулу А. А., мастер производственного обучения, чл. ГТС;
- СПБ ГБПОУ «Колледж «Красносельский», Величко И. Н., мастер производственного обучения, чл. ГТГ;
- СПБ ГБПОУ «Колледж «ПетроСтройСервис», Джола А. А., мастер производственного обучения, чл. ГТГ;
- СПБ ГБПОУ «Петродворцовый колледж», Золоторог О. А., мастер производственного обучения, чл. ГТГ;
- «Ижорский колледж», Каланцева Л.А., преподаватель, чл. ГТГ.



Проводилась совместная работа по разработке:

- **Рабочая программа учебной практики** по профессиональному модулю ПМ02 для формирования сетевой программы ПМ 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с использованием инновационного оборудования.
- **Комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации** по профессиональному модулю ПМ02
- **Календарно-тематический план по учебной практике ПМ.02.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента(с использованием инновационного оборудования Региональной площадки сетевого взаимодействия)
- **Методические указания к прохождению учебной практики для формирования сетевой программы по профессиональному модулю ПМ 02** Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с использованием инновационного оборудования Региональной площадки сетевого взаимодействия)
- **Отчет по учебной практике ППКРС** с применением сетевой формы обучения по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (3 г.10)
- **Дневник учебной практики профессионального модуля. ПМ 02** Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
- **Задание по учебной практике** на базе Региональной площадки сетевого взаимодействия в кулинарной лаборатории по компетенции «Поварское дело», оборудованной в соответствии со стандартами Ворлд скиллс в объеме 18 часов

Программа представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки.

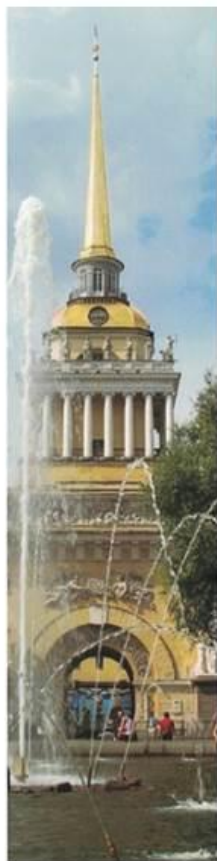
Основная цель подготовки по программе – прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве Повара 4 разряда в организациях (на предприятиях) различной отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм.



- Участие в Круглом столе по обсуждению дальнейших этапов работы по формированию сетевой программы в рамках ИОП РЦ, Март 2020г
- Подготовка статьи для формирования Сборника
- Посещение мастер-класса «Практические приемы эксплуатации многофункционального Пароконвектомата итальянской компании Lainox, работающего в разных температурных режимах», Апрель 2020г
- Участие в Круглом столе «Нормативно-правовое обеспечение реализации сетевой образовательной программы СПО на примере РПСВ» (в рамках онлайн-заседания Городской творческой группы), Май 2020
- Участие в круглом столе на тему «Организация и проведение соревнований по компетенции «Поварское дело» в рамках V Регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia Junior 2019) и WorldSkills Russia Junior 2019», по компетенции «Поварское дело», Октябрь 2020г.
- Участие в Круглом столе «Разработка сетевой программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», Октябрь 2020г
- Участие в Вебинаре «Порядок разработки и утверждения документов для реализации ОПОП в сетевой форме», Октябрь 2020г
- Участие в Городском методический семинар: «Порядок разработки и утверждения документов для реализации основных профессиональных образовательных программ в сетевой форме», Ноябрь 2020
- Участие в городском семинаре «Организация сетевого взаимодействия, как механизма разработки ОПОП СПО в сетевой форме с использованием ресурсов Региональной площадки сетевого взаимодействия», Январь 2020
- Участие в Городском семинаре «Сетевое взаимодействие как ресурс инновационного развития СПО: формирование основной профессиональной образовательной программы в сетевой форме» (в дистанционном формате), Январь 2021
- Участие в Научно-практической конференции «СПО как фактор повышения потенциала и качества профессионального образования» (с международным участием), 20 мая 2021г



Участие в региональных чемпионатах «WorldSkills» с 2014 года




world skills
Russia
Региональный чемпионат
Санкт-Петербурга 2014

СЕРТИФИКАТ

выдан
ЗОЛОТОРОГ ОЛЬГЕ
АНАТОЛЬЕВНЕ
эксперту Регионального
чемпионата WorldSkills Russia
Санкт-Петербурга 2014
по компетенции «Поварское дело»



Л.А. Еселева
Директор ГБОУДОД
«Дворец учащейся молодежи
Санкт-Петербурга» - регионального
координационного центра
WorldSkills Russia в Санкт-Петербурге


молодые | world skills
профессионалы | Russia

СЕРТИФИКАТ

Вручается эксперту
Золоторог Ольге Анатольевне
СПб ГБПОУ «Петродворцовый колледж»
за участие в
Региональном открытом чемпионате
«Молодые профессионалы (WorldSkills Russia)» 2016
по компетенции
«Поварское дело»


Санкт-Петербург


Министерство образования
и науки Российской Федерации


Министерство труда
и социальной защиты
Российской Федерации


АССОЦИАЦИЯ
«Молодые профессионалы
WorldSkills Russia»

Генеральный директор
Совла «Ворлдскиллс
Россия»
Р.Н. Ураков

21-23 сентября
2016

Повышение квалификации на базе Колледжа туризма Санкт-Петербурга, с использованием ресурсов РПСВ



В сентябре-октябре 2020 года мастера производственного обучения и преподаватели специальных дисциплин прошли обучение по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации (в форме стажировки) «Практика и методика подготовки педагогических кадров с учетом стандарта Ворлдскиллс Россия для проведения Демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело» на базе Региональной площадки сетевого взаимодействия» в СПб ГА ПОУ "Колледж туризма и гостиничного сервиса". В процессе обучения педагогические работники овладели технологиями организации и проведения демонстрационного экзамена с учетом требований WorldSkills Russia, методикой подготовки обучающихся к демонстрационному экзамену.



Мастер - класс

20 октября, в Международный день повара, для школьников в рамках проекта по ранней профессиональной ориентации учащихся 6-11 классов образовательных учреждений «Билет в будущее», реализуемым по поручению Президента РФ В.В. Путина и входящим в паспорт Федерального проекта «Успех каждого ребенка» Национального проекта «Образование». Был организован мастер-класс по приготовлению моти — традиционных японских конфет, которые готовятся на основе рисовой муки. Под руководством мастера-преподавателя Ольги Анатольевны Золоторог и студенток Вероники Цыганковой и Василисы Юрьевой ребята сами сделали не только вкусные, но и полезные сладости, а также познакомились с ещё одной частью мира японской культуры, увлечение которой столь популярно среди молодёжи.

Мастер-класс



Билет в будущее



**Профессиональные
пробы для учащихся
7-8 классов ГБОУ
СОШ №386**



Заключение

Задачей профессионального образования становится подготовка конкурентоспособных специалистов, обладающих профессиональной мобильностью, навыками быстрой адаптации к быстро меняющимся условиям непрерывного обновления производства, методами контроля, взаимозаменяемости, усовершенствования организации труда, методами, повышающими качество конечного продукта производства. В связи с этим основной акцент делается на качество образования - характеристику, определяемую совокупностью свойств, способствующих удовлетворению образовательных потребностей человека в соответствии с интересами общества, производства и государства. Результаты процесса обучения проявляются в знаниях, умениях, навыках студентов.

Совместная деятельность позволит эффективно подготовить кадры по наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям СПО (с использованием инновационного оборудования Региональной площадки сетевого взаимодействия).

Ресурсный центр Колледжа туризма Санкт-Петербурга

Тема ИОП «Развитие сетевой формы реализации программ среднего профессионального образования с использованием ресурсов региональной площадки сетевого взаимодействия».

**Об опыте работы члена Городской творческой группы по реализации ИОП в рамках
сетевого взаимодействия**

(2019-2021)

КАЛАНЦЕВА ЛЮБОВЬ АЛЬБЕРТОВНА,

преподаватель

Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения

«Ижорский колледж»,

член Городской творческой группы по реализации ИОП

Санкт – Петербург,
Ноябрь, 2021г.

Разделение Городской творческой группы по реализации ИОП
«Развитие сетевой формы реализации программ СПО с использованием ресурсов Региональной
площадки сетевого взаимодействия»
на подгруппы для работы по формированию ОПОП 43.01.09 «Повар, кондитер» в сетевой форме.

Участники группы по профессиональному модулю ПМ 02.

Блясова Г. Н., преподаватель, СПб ГБПОУ «Лицей сервиса и индустриальных технологий»;

Бунулу А. А., мастер производственного обучения, СПб ГБПОУ «Индустриально-судостроительный лицей»;

Величко И. Н., мастер производственного обучения, СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»;

Джола А. А., мастер производственного обучения, СПб ГБПОУ «Колледж «ПетроСтройСервис»;

Золоторог О. А., мастер производственного обучения, СПб ГБПОУ «Петродворцовый колледж»;

Каланцева Л.А., преподаватель, Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ижорский колледж».

Возможности сетевого взаимодействия

➤ Для повышения эффективности использования имеющихся материально-технических и кадровых ресурсов; возможности использования инновационного оборудования и другого материально-технического, инфраструктурного обеспечения в рамках, рационального использования финансовых средств при подготовке по профессии «Повар, кондитер» была создана инновационная площадка сетевого взаимодействия.

➤ На совещании членов городской творческой группы, созданной из представителей образовательных учреждений - участников сетевого взаимодействия, был обсужден вопрос о возможности проведения уроков учебной практики с использованием инновационных технологий и на современном оборудовании, которое есть не у всех образовательных учреждений.

➤ Для рассмотрения возможностей сетевой площадки был представлен перечень имеющегося оборудования, который соответствует требованиям площадки для проведения демонстрационного экзамена.

Инновационные технологии

- ▶ Технология низкотемпературной обработки мяса, рыбы, морепродуктов, овощей и фруктов Souse-Vide .
- ▶ Термомиксинг.
- ▶ Пакоджетинг.
- ▶ Вакуумное маринование, сублимация, эмульгирование.
- ▶ Технологии стир фрай и сотирование.
- ▶ Пенообразование (эспумизация).
- ▶ Технология Anti-Griddle (антисковорода).
- ▶ Метод КОНФИ.
- ▶ MicVac, MicroPast - микроволновая обработка;
- ▶ HighPressureProcessing–(HPP) - обработка под высоким давлением.

Инновационные технологии

- ▶ Cook&Chill - C&C или КЭЧ - «приготовь и охлади» - интенсивное охлаждение готовой продукции и кулинарных изделий;
- ▶ -CapKold - (от англ. ControlAtmospherePackagingKeptCold — охлаждение в контролируемой атмосферной упаковке). Данная технология основана на технологии C&C и предназначена для промышленного производства больших объемов кулинарной продукции со сроком годности до 45 суток.
- ▶ Cook&Freeze - C&F - «приготовь и заморозь» - интенсивное замораживание готовой продукции;
- ▶ Cook&Hold - C&H "приготовь и сохрани" – термостатирование готовой продукции при температуре подачи 65...85°C до реализации;
- ▶ LLFF – LongLifeFreshFood – «продленные сроки годности свежеприготовленной пищи»; при этом возможны различные способы упаковки и тепловой обработки, затем ведется интенсивное охлаждение готовой продукции.
- ▶ и другие.

Приложение к рабочей программе учебной практики

ГМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Образовательное учреждение _____

Период изучения профессионального модуля _____

Курс(ы) обучения _____

Семестр(ы) обучения _____ (с 1 по 8)

Количество часов, выделенных на учебную практику по ГМ.02 _____

Темы программы учебной практики по ГМ.02, по которым есть необходимость в сетевом взаимодействии - темы/задания, которые нужно обработать

1. _____

2. _____

3. _____

Эквивалент квалификационной

курса _____, семестр _____, недели _____ (с начала года 1 - 41)

или (по плану выполнения заданий)

необходимость в обработке тем по приготовлению блюд на учебной практике по ГМ.02 с использованием информационных технологий да/нет

Учебный кулинарный курс (бригадный или сертифицированный, соответствует требованиям по материально-техническому оснащению для организации и проведения демонстрационного экзамена, да/нет

ФИО участника (ов) группы сетевого взаимодействия/должность _____

В Приложении к программе учебной практики в образовательных учреждениях был проведен анализ содержания практик по профессиональным модулям и определены точки необходимого сетевого взаимодействия

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Структура программы учебной практики

Коды ПК	Наименование профессионального модуля	Место проведения	Объем образовательной программы по семестрам (количество недель)								Итого по программе УП	Итого с РПСВ
			1 (17)	2 (24)	3 (17)	4 (12)	5 (14)	6 (21)	7 (17)	8 (9)		
ПК 1.1 – ПК 1.4	ГМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		6/102		-	-	-	-	-	-	102	102
ПК 2.1 – ПК 2.11	ГМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПОУ		6/138	6/90	6/66	-	-	-	-	318	294
ПК 2.11		РПСВ		6/6	6/12	6/6						
ПК 3.1 – ПК 3.8	ГМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПОУ	-	-	-	-	6/78	-	-	-	84	78
ПК 3.8		РПСВ					6/6					
ПК 4.1 – ПК 4.7	ГМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПОУ	-	-	-	-	-	6/120	-	-	126	120
ПК 4.7		РПСВ						6/6				
ПК 5.1 – ПК 5.8	ГМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПОУ	-	-	-	-	-	-	12/198	12/102	312	300
ПК 5.8		РПСВ							6/6	6/6		
	Всего в ОУ		102	138	90	66	78	120	198	96		894
	РПСВ		-	6	12	6	6	6	6	6		48
	Всего программа УП		102	144	102	72	84	126	204	108	942	942

ПРИЛОЖЕНИЕ

к рабочей программе учебной практики с применением сетевой формы обучения с использованием ресурсов Региональной площадки сетевого взаимодействия по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Учебный план 2020 года.
Срок обучения 3 года 10 месяцев

Результаты анализа программ учебной практики ПМ 02 в ПОУ

ПОУ сети	Раздел программы	Курс(ы) изучения	Семестр(ы) изучения	Количество часов/недель на учебную практику	Кол-во часов для включения в сетевую программу	Темы программы по учебной дисциплине и учебной практике для включения в сетевую программу	Промежуточная аттестация		
СПб ГБ ПОУ «Колледж «ПетроСтройСервис» Ижорский колледж	УП.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (с использованием инновационного оборудования РПСВ)	1, 2	2,3,4	318/53	18	<p>Освоить приемы приготовления горячих блюд с использованием инновационного оборудования РПСВ: <u>шкаф шоковой заморозки с элементами тепловой обработки, оборудование для приготовления отдельных компонентов блюд с элементами молекулярной кухни, су-вид, пароконвектомат, термомикс, пакоджет, индукционная плита:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Супов разнообразного ассортимента с использованием инновационных технологий (супы-пюре, крем-супы с использованием инновационного оборудования – термомикс, <u>шкафа шоковой заморозки, с технологией Cook & chill.</u>) • Горячих блюд и закусок из рыбы, нерыбных продуктов моря разнообразного ассортимента (приготовление <u>вакуумированных полуфабрикатов с помощью паровой конвекции, технологии су-вид</u>) • Горячих блюд и закусок из мяса, мясных продуктов разнообразного ассортимента (приготовление <u>стейков – обработка вакуумированных полуфабрикатов с помощью су-вид, с последующей жаркой на гриле.</u>) • Горячих блюд и закусок из птицы, кролика разнообразного ассортимента (су вид, жарка в воке, жарка на гриле) • Приготовление овощных муссов с использованием <u>пакоджета, овощных кремов с использованием термомикса, и овощей, приготовленных с использованием технологии су-вид.</u> • Приготовление соуса с использованием <u>пакоджета.</u> 	курс 2, семестр 4 По Единому сетевому учебному плану Разработать в электронном виде, с названием программы, модуля: Макет ведомости промежуточной аттестации Макет электронного сетевого журнала		
СПб ГБПОУ «Лицей сервиса и индустриальных технологий»								курс 4, семестр 8	
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»									курс 2, семестр 4
СПб ГБПОУ «Индустриально-судостроительный лицей»									курс 2, семестр 4
СПб ГБ ПОУ «Петродворцовый колледж»									курс 2, семестр 4

Задание для участников группы

*Разработать учебно-программную документацию:
профессионального модуля и учебной практики*

- ▶ ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента *(с использованием инновационного оборудования региональной площадки сетевого взаимодействия (РПСВ))*

Проект содержательного наполнения профессионального модуля ПМ 02 сетевой программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

- ▶ Освоить приемы приготовления горячих блюд с использованием инновационного оборудования РПСВ: *шкаф шоковой заморозки с элементами тепловой обработки, оборудование для приготовления отдельных компонентов блюд с элементами молекулярной кухни, су-вид, пароконвектомат, термомикс, пакоджет, индукционная плита:*
- ▶ Супов разнообразного ассортимента с использованием инновационных технологий (супы-пюре, крем-супы с использованием инновационного оборудования – термомикс, шкафа шоковой заморозки, с технологией Cook & chill.).
- ▶ Горячих блюд и закусок из рыбы, нерыбных продуктов моря разнообразного ассортимента (приготовление вакуумированных полуфабрикатов с помощью паровой конвекции, технологии су-вид)
- ▶ Горячих блюд и закусок из мяса, мясных продуктов разнообразного ассортимента (приготовление стейков – обработка вакуумированных полуфабрикатов с помощью су-вид, с последующей жаркой на гриле).
- ▶ Горячих блюд и закусок из птицы, кролика разнообразного ассортимента (су вид, жарка в воке, жарка на гриле)
- ▶ Приготовление овощных муссов с использованием пакоджета, овощных кремов с использованием термомикса, и овощей, приготовленных с использованием технологии су-вид.
- ▶ Приготовление соуса с использованием пакоджета.

Разработка учебного плана и календарного учебного графика

Для разработки программы профессионального модуля и учебной практики ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента *необходимо определить количество часов.*

Для этого был разработан учебный план.

Для внедрения занятий учебной практики в учебный процесс был разработан календарный учебный график.

В соответствии с учебным планом количество часов на учебную практику по ПМ 02 – 318 часов. Учебная практика проходит на I курсе (2 семестр) и на II курсе (3 и 4 семестры)

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ, УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА.

Определение количества часов учебной практики в рамках сетевого взаимодействия

Ц 00	Профессиональный пункт	0/13/4	2960	93	707	0	495	212	2160	30	187	264	187	120	396	196	108	336	425	216	432	
ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочных разнообразного ассортимента	0/3(1*)/1*	919	24	253	0	177	76	642	18	0	264	187	120	324	0	0	0	0	0	0	0
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	
МДК. 02.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочных	ДЗ	277	24	253	0	177	76	0	0	0	5/120	5/85	4/48	0	0	0	0	0	0	0	0
УП. 02	Учебная практика	ДЗ	318	0	0	0	0	0	318	18	0	144	102	72	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП. 02	Производственная практика	ДЗ	324	0	0	0	0	0	324	0	0	0	0	0	324	0	0	0	0	0	0	0
ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочных разнообразного ассортимента	0/3/1	318	14	304	0	79	33	192	6	0	0	0	0	0	196	108	0	0	0	0	
МДК. 03.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочных	ДЗ	126	14	112	0	79	33	0	0	0	0	0	0	8/112	0	0	0	0	0	0	
УП. 03	Учебная практика	ДЗ	84	0	0	0	0	0	84	6	0	0	0	0	0	84	0	0	0	0	0	0
ПП. 03	Производственная практика	ДЗ	108	0	0	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	108	0	0	0	0	0
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	0/3(1*)/1	429	21	408	0	60	24	324	6	0	0	0	0	0	0	0	336	0	0	72	
МДК. 04.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ	105	21	84	0	60	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4/84	0	0	0	
УП. 04	Учебная практика	ДЗ	252	0	0	0	0	0	252	6	0	0	0	0	0	0	0	252	0	0	0	

Разработка комплекта документации

Разработаны:

- Рабочая программа профессионального модуля ПМ 02
- Рабочая программа учебной практики с учетом проекта содержательного наполнения, определенного на заседании ГТГ и обсуждений членами мини-группы (по ПМ 02) *и с использованием инновационного оборудования РПСВ.*

Учет и контроль результатов освоения по УП 02 (18 часов на базе РПСВ) осуществляется на бумажных или электронных носителях. Итоги освоения подтверждаются следующими документами, которые разработаны участниками мини-группы по ПМ 02:

- *Методические рекомендации по прохождению учебной практики в рамках сетевой программы;*
- *Дневник учебной практики;*
- *Ведомость по результатам освоения*
- *Отчет по учебной практике*
- *Характеристика по учебной практике*
- *Аттестационный лист по учебной практике*

Выступления

27.03. 2020 XI Петербургский международный образовательный форум.

Научно-практическая конференция *«СПО как фактор повышения потенциала и качества профобразования»*

Обновление содержания и образовательных технологий основных профессиональных образовательных программ в условиях сетевого взаимодействия . Каланцева Л.А.

27.01.2021 Городской семинар

«Сетевое взаимодействие как ресурс инновационного развития СПО: формирование основной профессиональной образовательной программы в сетевой форме».

Особенности создания Сетевого учебного плана и Сетевого календарного графика учебного процесса для формирования ОПОП 43.01.09 «Повар, кондитер» в сетевой форме.

Каланцева Л.А.

20.05.2021 г.

Региональная научно-практическая конференция «СПО как фактор повышения потенциала и качества профобразования». Вызовы времени: дистанционное образование и смешанное обучение. **«Опыт дистанционного обучения по направлению подготовки: Поварское и кондитерское дело»** Каланцева Л.А.

Публикации

Март 2020 г. Стендовый доклад

Обновление содержания и образовательных технологий основных профессиональных образовательных программ в условиях сетевого взаимодействия. Каланцева Л.А.

Февраль 2021 г. Статья

Особенности создания Сетевого учебного плана и Сетевого календарного графика учебного процесса для формирования ОПОП 43.01.09 «Повар, кондитер» в сетевой форме.

Каланцева Л.А.

Май 2021 г. Статья

Опыт дистанционного обучения по направлению подготовки «Поварское и кондитерское дело».

Каланцева Л.А.

Открытый урок

Круглый стол по теме «Презентация опыта проведения городского открытого урока по направлению подготовки «Повар, кондитер». В рамках выступления продемонстрировала видео, и познакомила участников с оснащением кулинарной лаборатории в Ижорском колледже, затем представила и прокомментировала фото и видеоматериалы различных этапов проведения открытого урока по теме «Приготовление холодных закусок из птицы», в заключении провела анализ и самооценку урока. Затем был представлен мастер-класс, который проводил Шайлуллин Александр Мухаметович, мастер производственного обучения, призёр городского конкурса «Мастер года-2020» совместно с Калугиным Константином, обучающимся Ижорского колледжа, призером Регионального чемпионата Ворлдскиллс.

Открытый урок



Учебная практика ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Тема программы:

Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы, рыбы разнообразного ассортимента

Тема урока.

«Освоение приемов приготовления национальных холодных закусок и блюд»

Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»

**Преподаватель Каланцева Л.А.
Ижорский колледж**

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Обновив содержание программ, необходимо определиться и с образовательными технологиями, с помощью которых обновленное содержание будет доводиться до обучающихся.

Будут ли это уроки учебной практики или лабораторные работы, вопрос встанет о кадровом обеспечении взаимодействия.

Во-первых, на региональных площадках есть ответственные за учебные лаборатории, за правильное и безопасное использование оборудования и которые умеют на нем работать.

Во-вторых, не все мастера и преподаватели практически знакомы со многими инновационными технологиями и некоторыми видами современного оборудования.

Поэтому выбор типа урока будет зависеть от возможностей Региональной площадки обеспечения кадрами, материалами, рабочими местами: урок-практикум освоения новых умений и знаний или мастер-класс (при возможности, интерактивный).

СЕТЕВОЕ ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ. ВЫВОД.

Для успешного внедрения обновленного содержания рабочих программ учебных практик и образовательных технологий в образовательный процесс в формате сетевого взаимодействия необходимо:

- ▶ организация дистанционного взаимодействия всех участников образовательного процесса;
- ▶ знакомство с современным материально-техническим обеспечением, учебными и методическими материалами региональной площадки и участников сетевого взаимодействия;
- ▶ создание базы данных по потребностям образовательных учреждений по использованию материально-технических возможностей региональной площадки и участников сетевого взаимодействия;
- ▶ методическая поддержка педагогов;
- ▶ организация и проведение стажировок в формате сетевого взаимодействия;
- ▶ организация и проведение сетевых семинаров, олимпиад и конкурсов среди всех участников образовательного процесса;
- ▶ организация «обратной связи» и взаимодействия методистов, педагогов, учащихся с целью повышения эффективности образовательного процесса.



Ресурсный центр Колледжа туризма Санкт-Петербурга

Тема ИОП «Развитие сетевой формы реализации программ среднего профессионального образования с использованием ресурсов региональной площадки сетевого взаимодействия».

**Об опыте работы члена Городской творческой группы по реализации ИОП в рамках
сетевого взаимодействия**

(2019-2021)

ПЕЙНЕ АНАСТАСИЯ СЕРГЕЕВНА,

мастер производственного обучения

СПБ ГБПОУ «СТК им. С.И. Мосина»

член Городской творческой группы по реализации ИОП

Санкт – Петербург,
Ноябрь, 2021г.

Цель инновационной образовательной программы

Создание условий для сетевой реализации образовательных программ СПО в целях обеспечения эффективной подготовки кадров по наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям среднего профессионального образования.

Задачи инновационной образовательной программы

Разработка механизма и нормативно-правовых документов для реализации программ среднего профессионального образования в сетевой форме.

Создание учебно-методического обеспечения реализации программ среднего профессионального образования в сетевой форме.

Повышение квалификации педагогических работников, в том числе в форме стажировки.

Установление качественно новых партнерских связей между ПОУ и предприятиями на основе взаимной заинтересованности в сотрудничестве и ответственности за результаты подготовки специалистов.

Тиражирование и распространение педагогического опыта сетевого взаимодействия средствами практических семинаров, научно-практических конференций, форумов, открытых уроков, с использованием ресурсов колледжа и Региональной площадки сетевого взаимодействия.

Основные направления деятельности ресурсного центра при реализации проекта

- Создание условий для обеспечения подготовки кадров по наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям профессионального образования в Санкт-Петербурге требует объединения усилий профессиональных образовательных организаций и работодателей.
- Одной из форм такого объединения может быть эффективное сетевое взаимодействие по направлениям:
 - Разработка нормативной базы сетевого взаимодействия.
 - Разработка совместно с работодателями и другими социальными партнерами алгоритмов сотрудничества в рамках сетевого взаимодействия.
 - Совместная, с участниками сетевого взаимодействия, разработка и внедрение организационно-методических рекомендаций по реализации сетевых программ в подготовке специалистов.
 - Мониторинг и оценка результатов реализации образовательных программ СПО в сетевой форме.
 - Реализация данного проекта основывается на примере основных профессиональных образовательных программ, по которым осуществляется подготовка в Колледже с учетом деятельности Региональной площадки сетевого взаимодействия:
 - - по ФГОС СПО по ТОП-50 – 43.01.09 «Повар, кондитер»

Работа проводилась при сотрудничестве:

- ▶ Большакова И.Г., мастер производственного обучения, чл. ГТГ, СПб ГБПОУ «Кронштадтский лицей»,
- ▶ Тарасова Е.В., преподаватель, чл. ГТГ, СПб ГБПОУ «Кронштадтский лицей»,
- ▶ Урбанас Ю.С., мастер производственного обучения, чл. ГТГ, СПб ГБПОУ «Сестрорецкий технологический колледж им. С.И.Мосина»,
- ▶ Пейне А.С., мастер производственного обучения, чл. ГТГ, СПб ГБПОУ «Сестрорецкий технологический колледж им. С.И.Мосина»,



**Формирование проекта сетевой программы на примере ОПОП 43.01.09
«Повар, кондитер» в рамках ИОП**

**ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

мастером производственного обучения Пейне А.С.

СПб ГБ ПОУ «СТК им. С.И.Мосина»

- ▶ В соответствии с потребностью образовательных организаций – участников сетевого взаимодействия в учебном плане по учебным практикам профессиональных модулей предусмотрено 36 часов учебных занятий в рамках сетевого взаимодействия для освоения инновационных технологий приготовления, оформления и реализации кулинарной продукции с использованием ресурсов Региональной площадки сетевого взаимодействия: учебная практика по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 6 часов (5 семестр изучения).

**Предложения кол-ва часов и тем для включения в сетевую программу по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»
(3 года 10 мес.) с использованием инновационных технологий, с учетом оборудования РПСВ**

ПОУ сети	Раздел программы	Кол-во часов для включения в сетевую программу	Темы программы по учебной дисциплине и учебной практике для включения в сетевую программу	Результат освоения УД и УП на базе РПСВ
<p>СПб ГБПОУ «Сестрорецкий технологический колледж им. С.И.Мосина»</p> <p>СПб ГБПОУ «Кронштадтский лицей»</p>	<p>УП.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p><i>(с использованием инновационного оборудования РПСВ)</i></p>	6	<p>Освоить приемы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Использования современных нетрадиционных способов обработки сырьевых компонентов. Элементы молекулярной кулинарии. 2.Использования инновационных технологий при приготовлении заготовок с использованием технологии су-вид. 3.Применения инновационных технологий, обеспечивающих оптимизацию процессов приготовления в подготовке к реализации и безопасность готовой продукции. <u>Cook&Serve-технология</u>, приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях. 	<p><u>По Единному сетевому учебному плану</u></p> <p>Разработать в электронном виде, с названием программы, модуля:</p> <p>Макет ведомости по результатам освоения УП</p> <p>Макет электронного сетевого журнала УП</p>

Сетевая программа по профессиональному модулю, практике (*в соответствии с согласованными часами на заседании ГТТ*) **ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

Разрабатывалась следующая документация:

- Рабочая программа, КОС, КТП: УП *ПМ03* +Аннотации
- Дневник УП *ПМ03* +Аннотации
- Отчет по учебной практике *ПМ03*
- Методические указания по прохождению УП *ПМ03* +Аннотации
- Согласование с работодателями документов

Взаимодействие с работодателями

► **Согласование документации с работодателем:**

СОГЛАСОВАННО

ООО «ФАРТ»

Ресторан «ФАРТ»

ген. директор

Л.Ф.Фроловская

«19» 04.2021 г.



Принимала участие в городском семинаре Ресурсного центра Колледжа туризма Санкт-Петербурга по теме «Сетевое взаимодействие как ресурс инновационного развития СПО: формирование основной профессиональной образовательной программы в сетевой форме», который состоялся 27 января 2021 года.



Заключение

Сетевое взаимодействие в рамках реализации ИОП:

- предоставляет новые возможности, позволяющие динамично развиваться образовательным организациям.
- позволяет обеспечить доступ к образовательным ресурсам Региональной площадки сетевого взаимодействия обучающимся и педагогическим работникам профильных ПОУ Санкт-Петербурга.
- разрабатывает механизмы и нормативно-правовые документы для реализации программ среднего профессионального образования в сетевой форме.
- обеспечивает сотрудничество, обмен различными материалами, инновационными разработками, появляется возможность организации работы образовательных учреждений над совместными интересными проектами, разработкой и реализацией совместных программ.
- создает учебно-методическое обеспечение реализации программ среднего профессионального образования в сетевой форме.
- повышает квалификацию педагогических работников.
- устанавливает качественные новые партнерские связи между ПОУ и предприятиями на основе взаимной заинтересованности в сотрудничестве и ответственности за результаты подготовки специалистов.

Реализация данного проекта основывается на примере основных профессиональных образовательных программ, по которым осуществляется подготовка в Колледже с учетом деятельности Региональной площадки сетевого взаимодействия.

Ресурсный центр Колледжа туризма Санкт-Петербурга

Тема ИОП «Развитие сетевой формы реализации программ среднего профессионального образования с использованием ресурсов региональной площадки сетевого взаимодействия».

**Об опыте работы члена Городской творческой группы по реализации ИОП в рамках
сетевого взаимодействия**

(2019-2021)

ПИЩИК ОЛЬГА ГЕННАДИЕВНА,

ЗАВЕДУЮЩАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ ОТДЕЛЕНИЕМ

**СПБ ГАПОУ «МОРСКОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИМЕНИ АДМИРАЛА Д.Н.
СЕНЯВИНА»,**

член Городской творческой группы по реализации ИОП



Санкт – Петербург,
Ноябрь, 2021г.



Проделанная работа 2019 – 2020 учебный год

СПб Морской технический колледж имени адмирала Д.Н. Сенявина совместно с Колледжем туризма Санкт-Петербурга для организации сетевой подготовки провели мероприятия:

- произведен выбор части ОПОП 43.01.09 Повар кондитер для реализации в сетевой форме
- сформирован пробный сетевой учебный план 43.01.09 Повар кондитер для набора 2020/2021 уч.г.
- учебный план 43.01.09 Повар кондитер в сетевой форме взаимодействия утвержден работодателем
- внесены изменения в локальный акт СПб МТК о правилах приема в связи с набором в сетевой форме



Произведен подбор части ОПОП для реализации в сетевой форме:

Учебная практика по профессиональному модулю
ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

Разработан пакет документов

1. Учебный план
2. Программа учебной практики
3. Комплект оценочных средств, для часов реализуемых на базе Площадки сетевого взаимодействия
4. Правила приема СПбМТК (с сетевой формой)



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Санкт-Петербургского государственного автономного профессионального образовательного учреждения
«Морской технической колледж имени адмирала Д.Н.Севянина»
основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы
подготовки специалистов среднего звена с получением среднего общего образования
профессии 43.01.09 Повар, кондитер

По программе: базовой подготовки квалифицированных рабочих, служащих
Квалификация: Повар
Квалификация по рабочей профессии: ОКРП 16675 Повар 4 разряд
Форма обучения - очная, с применением сетевой формы
Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.
На базе - основного общего образования
Режим работы: 6-ти дневная учебная неделя

Комитет по образованию Санкт-Петербурга
Санкт-Петербургское государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Морской технический колледж имени адмирала Д.Н. Сенявина»

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
Педагогическим советом
Протокол № 101
«22» 08 2019 г.



**Рабочая программа учебной практики
по профессиональным модулям**

- ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
- ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ППКРС
с применением сетевой формы обучения по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Номер регистрации 171



Санкт-Петербург
2019 г.

Комитет по образованию Санкт-Петербурга
Санкт-Петербургское государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Морской технический колледж имени адмирала Д.Н. Сенявина»



**КОМПЛЕКТ
КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Темы 2 УП.05
Технология приготовления и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

(индекс, наименование темы)

программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)

43.01.09 Повар, кондитер

(код, наименование специальности)

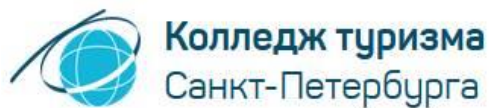
в сетевой форме взаимодействия с Колледжем туризма Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург
2019 г.

Схема реализации сетевой части в ОПОП 43.01.09 Повар, кондитер СПб МТК

- набор группы профессии 43.01.09 Повар, кондитер на сетевой учебный план в 2020/2021 уч.год,
- **На площадке сетевого взаимодействия** посещение курсантами 4 курса группы профессии 43.01.09 Повар, кондитер в 2023/2024 уч. году 18 часов Учебной практики по ПМ 05
- **отрабатывается практически Тема 2** «Технология приготовления и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»





Проделанная работа 2020 – 2021 учебный год

Морской технический колледж имени адмирала Д.Н. Сенявина (Пищик О.Г., Русан К.А.) совместно с «Ижорский колледж» (Каланцева Л.А.) Колледжем туризма Санкт-Петербурга для организации сетевой подготовки провели мероприятия:

- разработан сетевой учебный план 43.01.09 Повар кондитер
- разработан календарный график учебного процесса
- разработан календарный график учебного процесса
- сетевой учебный план 43.01.09 Повар кондитер подписан у работодателя (ЗАО «Литературное»)

УП для сетевой программы 43.01.09 «Повар, кондитер»

На основании Учебного Плана 43.01.09 «Повар, кондитер», разработанного Каланцевой Любовью Альбертовной были составлены график учебного процесса и календарные графики учебного процесса

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
На Заседании Городской творческой группы
Ресурсного центра
Протокол № _____
«__» _____ 2020 г.

СОГЛАСОВАНО
ООО «_____»
Ресторан «_____»
Должность _____
ФИО _____
Подпись _____
Печать работодателя
«__» _____ 2020 г.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования
*- программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих
с применением сетевой формы обучения с использованием ресурсов
Региональной площадки сетевого взаимодействия*

по профессии
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Сочетание квалификаций в соответствии с ФГОС СПО: повар ↔ кондитер
Направление подготовки – естественно научное
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования

Разработано для формирования сетевой программы членами Городской творческой группы Ресурсного центра, педагогическими работниками ПОУ сетевого взаимодействия СПБ по реализации ИОП:
СПБ ГБПОУ «Ижорский колледж», Каланцева Л.А., преподаватель, член Городской творческой группы по реализации ИОП РЦ,
СПБ ГАПОУ «Морской технический колледж имени адмирала Д.Н.Сенякина», Рузан К.А., методист, член Городской творческой группы по реализации ИОП РЦ

Календарный график учебного процесса – это документ, определяющий наполнение учебного процесса, состав дисциплин, практик, ПА и количество часов на их реализацию.

Зеленым цветом – выделены недели, запланированные для проведения в Колледже туризма СПб в сетевой программе 43.01.09 «Повар, кондитер»

- **ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места (6 час) * первая неделя ноября – достаточно вычитано теоретического материала за сентябрь, октябрь для проведения 6 часового выездного занятия**
- **УП.02 Учебная практика (18 часов) * первые три недели февраля – в начале года в лабораториях более низкая загруженность**

Курс	Индекс	Наименование	Выезд	Месяц																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
				сентябрь							октябрь							ноябрь							декабрь							январь							февраль							март							апрель							май							июнь																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28



Пакет документов был согласован с работодателем,
Соловьевым А.С.,
Гендиректором ЗАО «Литературное»





Проделанная работа 2020 – 2021 учебный год

Морской технический колледж имени адмирала Д.Н. Сенявина (Пищик О.Г., Русан К.А.) совместно с «Индустриально-судостроительный лицей» (Титова В.А.) Колледжем туризма Санкт-Петербурга для организации сетевой подготовки провели мероприятия:

- Подготовлен пакет методической документации на ОПД.03 Техническое оснащение и организация рабочего места:
 1. *Рабочая программа дисциплины.*
 2. *Методические рекомендации к выполнению практических занятий*
 3. *Комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации для формирования сетевой программы.*
 4. *Аннотация к программе.*
 5. *Ведомость по результатам освоения.*
 6. *Электронный журнал учебных занятий.*
- Опубликована статья: О разработке комплекта документов для формирования сетевой программы на примере ОПОП 43.01.09 Повар кондитер Методические указания к практическим работам по ОПД.03 Техническое оснащение и организация рабочего места .



Комитет по образованию
Санкт-Петербургское государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж туризма и гостиничного сервиса»
Ресурсный центр подготовки специалистов

 Колледж туризма
Санкт-Петербурга



Диссеминация инновационного опыта педагогических работников
ПОУ СПО Санкт-Петербурга, работодателей сферы сервиса и туризма,
в рамках сетевого взаимодействия,
представлена в виде сборника избранных материалов,
подготовленных для городского семинара по теме
**«Сетевое взаимодействие как ресурс инновационного развития СПО:
формирование основной профессиональной образовательной программы
в сетевой форме»**



январь 2021 года
Санкт-Петербург

О РАЗРАБОТКЕ КОМПЛЕКТА ДОКУМЕНТОВ ДЛЯ ФОРМИРОВАНИЯ СЕТЕВОЙ ПРОГРАММЫ НА ПРИМЕРЕ ОПОП 43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР» ПО ОПД 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

*Пищик Ольга Геннадиевна,
зав.технологическим отделением,
Русаи Кристина Александровна, методист
СПБ ГАПОУ «Морской технический колледж
имени адмирала Д.Н. Сенявина»
Титова Валентина Александровна, преподаватель
СПБ ГБПОУ «Индустриально-судостроительный лицей»*

Аннотация: В статье представлен опыт членов Городской творческой группы по разработке комплекта документов для формирования сетевой программы на примере ОПОП 43.01.09 «Повар, кондитер» по ОПД 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Ключевые слова: Сетевые образовательные программы, инновационное оборудование, учебная документация.

Сетевая форма реализации образовательных программ обеспечивает возможность освоения обучающимся образовательных программ с использованием ресурсов нескольких образовательных, включая иностранных, организаций, а также при необходимости с использованием ресурсов иных организаций.

Колледж туризма Санкт-Петербурга является Региональной площадкой сетевого взаимодействия (далее - РПСВ) в области подготовки кадров по перечню наиболее востребованных и перспективных (ТОП 50) профессий и специальностей СПО «Искусство, дизайн и сфера услуг», в число которых входят профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» и специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», 43.02.14 «Гостиничное дело».

Ресурсный центр Колледжа туризма Санкт-Петербурга аккумулирует деятельность участников сетевого взаимодействия, которые разрабатывают комплект документов для формирования сетевой основной профессиональной программы на примере 43.01.09 «Повар, кондитер» с учетом инновационного оборудования РПСВ. В комплект входит – учебный план профессии, календарный график учебного процесса, учебно – методические комплексы дисциплин по перечню учебного плана.

Организационное сопровождение Городского открытого урока преподавателя СПб МТК Казаковой А.В.

Тема урока «Блюда из рыбы» (подготовка к лабораторной работе)

При подготовке кейс-проектов курсанты изучали приготовление блюд из рыбы дорадо, и получили консультацию не только педагогического состава колледжа, но и от ведущих шеф-поваров Санкт-Петербурга.



Итоговая дискуссия экспертов

По итогам городского открытого урока состоялась дискуссия экспертов, в которой обсудили ключевые моменты открытого урока. **Панов Николай Александрович**, к.т.н, профессор, заведующий кафедрой профессионального образования Санкт-Петербургской Академии постдипломного педагогического образования и педагогические работники ПОУ-сетевого взаимодействия положительно оценили представленный опыт по организации и проведению урока.



После проведения открытого урока была организована **экскурсия** по кулинарным лабораториям СПб ГАПОУ «Морской технический колледж имени адмирала Д.Н. Сенявина» для ознакомления с современным оборудованием.



Для участников мероприятия была организована экскурсия по Музею истории Российского Флота и Санкт-Петербургского Морского технического колледжа имени адмирала Д.Н. Сенявина «ОТЕЧЕСТВА ДОСТОЙНЫЕ СЫНЫ». Экскурсию провела заведующая музеем **Коротких Татьяна Никитьевна**. В рамках экскурсии гости ознакомились с экспозициями: зал Славы адмирала Дмитрия Николаевича Сенявина; зал истории флота России; зал истории колледжа «Отечества достойные сыны».



Благодарность Ресурсному центру КТГС

Выражаю благодарность Ресурсному центру КТГС
в лице

Барышевой Г.Н.,

Игнатовой А.А.

за сотрудничество,

обмен инновационными наработками в сфере
профессионального образования по компетенции
«Поварское дело»,

организацию профессионального сообщества



Ресурсный центр Колледжа туризма Санкт-Петербурга

Тема ИОП «Развитие сетевой формы реализации программ среднего профессионального образования с использованием ресурсов региональной площадки сетевого взаимодействия».

**Об опыте работы члена Городской творческой группы по реализации ИОП в рамках
сетевого взаимодействия**

(2019-2021)

РУСАН КРИСТИНА АЛЕКСАНДРОВНА,

методист

СПБ ГАПОУ «МОРСКОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИМЕНИ АДМИРАЛА Д.Н.
СЕНЯВИНА»,

член Городской творческой группы по реализации ИОП



Санкт – Петербург,
Ноябрь, 2021г.

Проделанная работа 2019 – 2020 учебный год



СПб Морской технический колледж имени адмирала Д.Н. Сенявина совместно с Колледжем туризма Санкт-Петербурга для организации сетевой подготовки провели мероприятия:

- произведен выбор части ОПОП 43.01.09 Повар кондитер для реализации в сетевой форме
- сформирован пробный сетевой учебный план 43.01.09 Повар кондитер для набора 2020/2021 уч.г.
- учебный план 43.01.09 Повар кондитер в сетевой форме взаимодействия утвержден работодателем
- внесены изменения в локальный акт СПб МТК о правилах приема в связи с набором в сетевой форме

Произведен подбор части ОПОП для реализации в сетевой форме:

Учебная практика по профессиональному модулю **ПМ 05**
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»



Разработан пакет документов

1. Учебный план
2. Программа учебной практики
3. Комплект оценочных средств, для часов реализуемых на базе Площадки сетевого взаимодействия
4. Правила приема



Рассмотрено
и принято
на педагогическом совете
СПб МТК
Протокол № 101
от «28» 08 2019 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Санкт-Петербургского государственного автономного профессионального образовательного учреждения
«Морской технической колледж имени адмирала Д.Н.Сенявина»
основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена с получением среднего общего образования
профессии 43.01.09 Повар, кондитер

По программе: базовой подготовки квалифицированных рабочих, служащих
Квалификация: Повар
Квалификация по рабочей профессии: ОКРП 16675 Повар 4 разряда.
Форма обучения - очная, с применением сетевой формы
Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.
На базе - основного общего образования
Режим работы: 6-ти дневная учебная неделя

Комитет по образованию Санкт-Петербурга
Санкт-Петербургское государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Морской технический колледж имени адмирала Д.Н.Сенявина»

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
Педагогическим советом
Протокол № 101
от 22.08.2019 г.



**Рабочая программа учебной практики
по профессиональным модулям**

- ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
- ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ППКРС
с применением сетевой формы обучения по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Номер регистрации 171



Санкт-Петербург
2019 г.

Комитет по образованию Санкт-Петербурга
Санкт-Петербургское государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Морской технический колледж имени адмирала Д.Н. Сенявина»



**КОМПЛЕКТ
КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Темы 2 УП.05
Технология приготовления и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

(индекс, наименование темы)

программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)

43.01.09 Повар, кондитер

(код, наименование специальности)

в сетевой форме взаимодействия с Колледжем туризма Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург
2019 г.

Схема реализации сетевой части в ОПОП 43.01.09 Повар, кондитер СПб МТК

- набор группы профессии 43.01.09 Повар, кондитер на сетевой учебный план в 2020/2021 уч.год,
- **На площадке сетевого взаимодействия** посещение курсантами 4 курса группы профессии 43.01.09 Повар, кондитер в 2023/2024 уч. году 18 часов Учебной практики по ПМ 05
- **отрабатывается практически Тема 2** «Технология приготовления и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»



Проделанная работа 2020 – 2021 учебный год



Морской технический колледж имени адмирала Д.Н. Сенявина (Пищик О.Г., Русан К.А.) совместно с «Ижорский колледж» (Каланцева Л.А.) Колледжем туризма Санкт-Петербурга для организации сетевой подготовки провели мероприятия:

- разработан сетевой учебный план 43.01.09 Повар кондитер
- разработан календарный график учебного процесса
- разработан календарный график учебного процесса
- сетевой учебный план 43.01.09 Повар кондитер подписан у работодателя (ЗАО «Литературное»)

УП для сетевой программы 43.01.09 Повар, кондитер»

На основании Учебного Плана
43.01.09 «Повар, кондитер»,
разработанного Каланцевой
Любовью Альбертовной были
составлены график учебного
процесса и календарные графики
учебного процесса

РАСМОТРЕНО И ПРИНЯТО

На Заседании Городской творческой группы
Ресурсного центра
Протокол № _____
«__» _____ 2020 г.

СОГЛАСОВАННО

ООО «_____»
Ресторан «_____»
Должность _____
ФИО _____
Подпись _____
Печать работодателя
«__» _____ 2020 г.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования
- программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
с применением сетевой формы обучения с использованием ресурсов
Региональной площадки сетевого взаимодействия

по профессии

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Сочетание квалификаций в соответствии с ФГОС СПО: повар ↔ кондитер

Направление подготовки – естественно научное

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования

Разработано для формирования сетевой программы членами Городской творческой группы Ресурсного центра, педагогическими работниками ПООУ сетевого взаимодействия СПб по реализации ИОП:
СПБ ГБПОУ «Ижорский колледж»: Каланцева Л.А., преподаватель, член Городской творческой группы по реализации ИОП РЦ,
СПБ ГАПОУ «Морской технический колледж имени адмирала Д.Н.Сенявина»: Русан К.А., методист, член Городской творческой группы по реализации ИОП РЦ

Календарный график учебного процесса – это документ, определяющий наполнение учебного процесса, состав дисциплин, практик, ПА и количество часов на их реализацию.

Зеленым цветом – выделены недели, запланированные для проведения в Колледже туризма СПб в сетевой программе 43.01.09 «Повар, кондитер»

- **ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места (6 час) * первая неделя ноября – достаточно вычитано теоретического материала за сентябрь, октябрь для проведения 6 часового выездного занятия**
- **УП.02 Учебная практика (18 часов) * первые три недели февраля – в начале года в лабораториях более низкая загруженность**

Курс	Индекс	Наименование	Выезд	Месяц																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
				сентябрь							октябрь							ноябрь							декабрь							январь							февраль							март							апрель							май							июнь																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
				30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26



Пакет документов был согласован с
работодателем,
Соловьевым А.С.
Гендиректором ЗАО «Литературное»





Проделанная работа 2020 – 2021 учебный год

Морской технический колледж имени адмирала Д.Н. Сенявина (Пищик О.Г., Русан К.А.) совместно с «Индустриально-судостроительный лицей» (Титова В.А.) Колледжем туризма Санкт-Петербурга для организации сетевой подготовки провели мероприятия:

- Подготовлен пакет методической документации на ОПД.03 Техническое оснащение и организация рабочего места:
 1. *Рабочая программа дисциплины.*
 2. *Методические рекомендации к выполнению практических занятий*
 3. *Комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации для формирования сетевой программы.*
 4. *Аннотация к программе.*
 5. *Ведомость по результатам освоения.*
 6. *Электронный журнал учебных занятий.*
- Опубликована статья: О разработке комплекта документов для формирования сетевой программы на примере ОПОП 43.01.09 Повар кондитер Методические указания к практическим работам по ОПД.03 Техническое оснащение и организация рабочего места .



Комитет по образованию
Санкт-Петербургское государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж туризма и гостиничного сервиса»
Ресурсный центр подготовки специалистов



Диссеминация инновационного опыта педагогических работников
ПОУ СПО Санкт-Петербурга, работодателей сферы сервиса и туризма,
в рамках сетевого взаимодействия,
представлена в виде сборника избранных материалов,
подготовленных для городского семинара по теме
**«Сетевое взаимодействие как ресурс инновационного развития СПО:
формирование основной профессиональной образовательной программы
в сетевой форме»**



январь 2021 года
Санкт-Петербург

О РАЗРАБОТКЕ КОМПЛЕКТА ДОКУМЕНТОВ ДЛЯ ФОРМИРОВАНИЯ СЕТЕВОЙ ПРОГРАММЫ НА ПРИМЕРЕ ОПОП 43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР» ПО ОПД 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

*Пищик Ольга Геннадиевна,
зав.технологическим отделением,
Русаи Кристина Александровна, методист
СПБ ГАПОУ «Морской технический колледж
имени адмирала Д.Н. Сенявина»
Титова Валентина Александровна, преподаватель
СПБ ГБПОУ «Индустриально-судостроительный лицей»*

Аннотация: В статье представлен опыт членов Городской творческой группы по разработке комплекта документов для формирования сетевой программы на примере ОПОП 43.01.09 «Повар, кондитер» по ОПД 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Ключевые слова: Сетевые образовательные программы, инновационное оборудование, учебная документация.

Сетевая форма реализации образовательных программ обеспечивает возможность освоения обучающимся образовательных программ с использованием ресурсов нескольких образовательных, включая иностранных, организаций, а также при необходимости с использованием ресурсов иных организаций.

Колледж туризма Санкт-Петербурга является Региональной площадкой сетевого взаимодействия (далее - РПСВ) в области подготовки кадров по перечню наиболее востребованных и перспективных (ТОП 50) профессий и специальностей СПО «Искусство, дизайн и сфера услуг», в число которых входят профессия 43.01.09 «Повар, кондитер» и специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», 43.02.14 «Гостиничное дело».

Ресурсный центр Колледжа туризма Санкт-Петербурга аккумулирует деятельность участников сетевого взаимодействия, которые разрабатывают комплект документов для формирования сетевой основной профессиональной программы на примере 43.01.09 «Повар, кондитер» с учетом инновационного оборудования РПСВ. В комплект входит – учебный план профессии, календарный график учебного процесса, учебно – методические комплексы дисциплин по перечню учебного плана.



Методическое сопровождение
Городского открытого урока
преподавателя СПб МТК
Казаковой А.В.

по теме «Блюда из рыбы»
(подготовка к лабораторной
работе)



В мероприятии приняли участие 42 человека: курсанты, педагогические работники из 13 профильных ПОУ Санкт-Петербурга:

- ▶ СПБ ГАПОУ «Колледж туризма и гостиничного сервиса»;
- ▶ СПБ ГАПОУ «Морской технический колледж имени адмирала Д.Н.Сенявина»;
- ▶ Ижорский колледж;
- ▶ СПБ ГБПОУ «Российский колледж традиционной культуры»;
- ▶ СПБ ГБПОУ «Индустриально-судостроительный лицей»;
- ▶ СПБ ГБПОУ «Колледж «Красносельский»;
- ▶ СПБ ГБПОУ «Колледж кулинарного мастерства»;
- ▶ СПБ ГБПОУ «Колледж Пищевых технологий»;
- ▶ СПБ ГБПОУ «Кронштадтский лицей»;
- ▶ СПБ ГБПОУ «Лицей сервиса и индустриальных технологий»;
- ▶ СПБ ГБПОУ «Сестрорецкий лицей им.С.И.Мосина»;
- ▶ СПБ ГБПОУ «Колледж пищевых технологий»;
- ▶ ГБУ ДПО СПб Академия постдипломного педагогического образования.



После проведения открытого урока была организована экскурсия по кулинарным лабораториям СПб ГАПОУ «Морской технический колледж имени адмирала Д.Н. Сенявина» для ознакомления с современным оборудованием.



Благодарность Ресурсному центру КТГС

Выражаю благодарность Ресурсному центру КТГС
в лице

Барышевой Г.Н.,

Игнатовой А.А.

за сотрудничество,

обмен инновационными наработками в сфере
профессионального образования по компетенции
«Поварское дело»,

организацию профессионального сообщества



Ресурсный центр Колледжа туризма Санкт-Петербурга

Тема ИОП «Развитие сетевой формы реализации программ среднего профессионального образования с использованием ресурсов региональной площадки сетевого взаимодействия».

**Об опыте работы члена Городской творческой группы по реализации ИОП в рамках
сетевого взаимодействия**

(2019-2021)

ТАРАСОВА ЕЛЕНА ВАСИЛЬЕВНА,

преподаватель

СПБ ГБПОУ «Кронштадтский лицей»,

член Городской творческой группы по реализации ИОП

Санкт – Петербург,
Ноябрь, 2021г.

Работа проводилась при сотрудничестве:

- ▶ Большакова И.Г., мастер производственного обучения, чл. ГТГ, СПб ГБПОУ «Кронштадтский лицей»,
- ▶ Тарасова Е.В., преподаватель, чл. ГТГ, СПб ГБПОУ «Кронштадтский лицей»,
- ▶ Урбанас Ю.С., мастер производственного обучения, чл. ГТГ, СПб ГБПОУ «Сестрорецкий технологический колледж им. С.И.Мосина»,
- ▶ Пейне А.С., мастер производственного обучения, чл. ГТГ, СПб ГБПОУ «Сестрорецкий технологический колледж им. С.И.Мосина»,



**Предложения кол-ва часов и тем для включения в сетевую программу по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»
(3 года 10 мес.) с использованием инновационных технологий, с учетом оборудования РПСВ**

ПОУ сети	Раздел программы	Кол-во часов для включения в сетевую программу	Темы программы по учебной дисциплине и учебной практике для включения в сетевую программу	Результат освоения УД и УП на базе РПСВ
<p>СПб ГБПОУ «Сестрорецкий технологический колледж им. С.И.Мосина»</p> <p>СПб ГБПОУ «Кронштадтский лицей»</p>	<p>УП.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p><i>(с использованием инновационного оборудования РПСВ)</i></p>	6	<p>Освоить приемы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Использования современных нетрадиционных способов обработки сырьевых компонентов. Элементы молекулярной кулинарии. 2.Использования инновационных технологий при приготовлении заготовок с использованием технологии су-вид. 3.Применения инновационных технологий, обеспечивающих оптимизацию процессов приготовления в подготовке к реализации и безопасность готовой продукции. <u>Cook&Serve-технология</u>, приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях. 	<p><u>По Единному сетевому учебному плану</u></p> <p>Разработать в электронном виде, с названием программы, модуля:</p> <p>Макет ведомости по результатам освоения УП</p> <p>Макет электронного сетевого журнала УП</p>

УП.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

- Методические указания к прохождению учебной практики для формирования сетевой программы
- Рабочую программу учебной практики для формирования сетевой программы.
- Комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации для формирования сетевой программы.
- Отчет по учебной практике , с применением сетевой формы обучения по профессии 43.01.09 Повар, кондитер(3 г.10 м.)
- Дневник УП ППКРС с применением сетевой формы обучения по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (3 г.10 м).
- Аннотацию к программе.
- Ведомость по результатам освоения.
- Электронный журнал учебных занятий.

▶ На уроках теоретического обучения знакомим обучающихся с правилами безопасной работы и эксплуатации инновационного оборудования Региональной площадки сетевого взаимодействия (их особенности и дифференцированные возможности):

- Настольные вакуумные-упаковочные машины HENKELMAN JUMBO 42 и BOXER 42;
- Соковыжималка KITFORT KT-1102;
- Планетарный миксер KITCHENAID, 5KPM5EER, миксер ручной ROBOT COUPE, Mini MP 190 Combi, куттер ROBOT COUPE, Модель R2, блендер стационарный, FIMAR, FR150I.
- Слайсер R.G.V. LUSSO 25 GS;
- Термомикс VORWERK, ROBOT COOK и многоцелевой кухонный комбайн ПАКО ДЖЕТ, Су вид (аппарат для варки на пониженных температурах);
- Индукционная плита Silko;
- Пароконвектомат Lainox (Модель Naboo NAEV071R) и пароконвектомат Lainox (Модель Sapiens SAEV071R+LCS+KSC004O):
- Шкаф шоковой заморозки Lainox NEO G051 с элементами заморозки, разморозки, расстойки, тепловой обработки;
- Шкаф холодильный Tefcold, льдогенератор, ITV GALA NG 60 A.

Взаимодействие с работодателями

► **Согласование документации с работодателем:**

СОГЛАСОВАННО

ООО «ФАРТ»

Ресторан «ФАРТ»

ген. директор

Л.Ф.Фроловская

«19» 04.2021 г.



- Участие в Круглом столе по обсуждению дальнейших этапов работы по формированию сетевой программы в рамках ИОП РЦ, Март 2020г
- Подготовка статьи для формирования Сборника
- Посещение мастер-класса «Практические приемы эксплуатации многофункционального Пароконвектомата итальянской компании Lainox, работающего в разных температурных режимах», Апрель 2020г
- Участие в Круглом столе «Нормативно-правовое обеспечение реализации сетевой образовательной программы СПО на примере РПСВ» (в рамках онлайн-заседания Городской творческой группы), Май 2020
- Участие в круглом столе на тему «Организация и проведение соревнований по компетенции «Поварское дело» в рамках V Регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia Junior 2019) и WorldSkills Russia Junior 2019», по компетенции «Поварское дело», Октябрь 2020г.
- Участие в Круглом столе «Разработка сетевой программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», Октябрь 2020г
- Участие в Вебинаре «Порядок разработки и утверждения документов для реализации ОПОП в сетевой форме», Октябрь 2020г
- Участие в Городском методический семинар: «Порядок разработки и утверждения документов для реализации основных профессиональных образовательных программ в сетевой форме», Ноябрь 2020
- Участие в городском семинаре «Организация сетевого взаимодействия, как механизма разработки ОПОП СПО в сетевой форме с использованием ресурсов Региональной площадки сетевого взаимодействия», Январь 2020
- Участие в Городском семинаре «Сетевое взаимодействие как ресурс инновационного развития СПО: формирование основной профессиональной образовательной программы в сетевой форме» (в дистанционном формате), Январь 2021
- Участие в Научно-практической конференции «СПО как фактор повышения потенциала и качества профессионального образования» (с международным участием), 20 мая 2021г



Заключение

Благодаря сетевому взаимодействию членов Городской творческой группы из разных образовательных учреждений вырабатываются оптимальные методические приемы, позволяющие воздействовать на образовательный процесс, повысить его эффективность и результативность. Только совместные усилия, направленные на улучшение условий прохождения практик обучения, работа на инновационном оборудовании Региональной площадки сетевого взаимодействия, могут дать желаемый результат. Подобная система создает полноценные условия для подготовки специалистов с учетом потребностей рынка труда и развития кадрового потенциала.



Ресурсный центр Колледжа туризма Санкт-Петербурга

Тема ИОП «Развитие сетевой формы реализации программ среднего профессионального образования с использованием ресурсов региональной площадки сетевого взаимодействия».

**Об опыте работы члена Городской творческой группы по реализации ИОП в рамках
сетевого взаимодействия**

(2019-2021)

ТИТОВА ВАЛЕНТИНА АЛЕКСАНДРОВНА,

преподаватель

СПБ ГБПОУ «Индустриально-судостроительный лицей»,

член Городской творческой группы по реализации ИОП



Санкт – Петербург,
Ноябрь, 2021г.

Работа проводилась при сотрудничестве

- ▶ СПб ГАПОУ «МТК», Пишик О.Г., зав.технологическим отделением;
- ▶ СПб ГАПОУ «МТК», Русан К.А., методист, преподаватель специальных дисциплин;
- ▶ СПб ГБПОУ «Индустриально-судостроительный лицей», Титова В.А., преподаватель специальных дисциплин
- ▶ СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский», Величко И. Н., мастер производственного обучения, чл. ГТГ
- ▶ «Ижорский колледж», Каланцева Л.А., преподаватель, чл. ГТГ.



Для формирования проекта сетевой программы на примере ОПОП 43.01.09 «Повар, кондитер», в рамках ИОП, были определены часы, темы программы учебной практики по которым есть необходимость в сетевом взаимодействии/ технологии, которые нужно отработать; необходимость в отработке тем по приготовлению блюд на учебной практике с использованием инновационных технологий.



Городской творческой группы
Протокол №3 от 18.11.2020г

Проект структуры и содержательного наполнения сетевой программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (3 года 10 мес.)
(с использованием инновационных технологий, с учетом оборудования РПСВ)

ПОУ сети	Раздел программы	Кол-во часов для включения в сетевую программу	Темы программы по учебной дисциплине и учебной практике для включения в сетевую программу	Результат освоения УД и УП на базе РПСВ
СПБ ГАПОУ «Морской технический колледж имени адмирала Д.Н. Сенявина» СПБ ГБПОУ «Индустриально-судостроительный лицей»	ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места. <i>оборудование РПСВ</i>	6	<p>Правила безопасной работы и эксплуатации инновационного оборудования Региональной площадки сетевого взаимодействия (их особенности и дифференцированные возможности):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Настольные вакуумные-упаковочные машины HENKELMAN JUMBO 42 и BOXER 42; • Сковыжималка KITFORT KT-1102; • Планетарный миксер KITCHENAID, 5KPM5EER, миксер ручной ROBOT COUPE, Mini MP 190 Combi, куттер ROBOT COUPE, Модель R2, блендер стационарный, FIMAR, FR150I. • Слайсер R.G.V. LUSSO 25 GS; • Термомикс VORWERK, ROBOT COOK и многоцелевой кухонный комбайн ПАКО ДЖЕТ, Су вид (аппарат для варки на пониженных температурах); • Индукционная плита Silko; • Пароконвектомат Lainox (Модель Naboo NAEV071R) и пароконвектомат Lainox (Модель Sapiens SAEV071R+LCS+KSC0040); • Шкаф шоковой заморозки Lainox NEO G051 с элементами заморозки, разморозки, расстойки, тепловой обработки; • Шкаф заморозки Tefal, с заморозкой, ITV CALA NC 60 A 	<p><u>По Единому сетевому учебному плану</u></p> <p>Разработать в электронном виде, с названием программы, модуля: Макет ведомости по результатам освоения УД</p> <p>Макет электронного сетевого журнала УД</p>

Проделанная работа 2020 – 2021 учебный год

Морской технический колледж имени адмирала Д.Н. Сенявина (Пищик О.Г., Русан К.А.) совместно с «Индустриально-судостроительный лицей» (Титова В.А.) Колледжем туризма Санкт-Петербурга для организации сетевой подготовки провели мероприятия:

Подготовлен пакет методической документации на ОПД.03 Техническое оснащение и организация рабочего места:

- Рабочая программа дисциплины.
- Методические рекомендации к выполнению практических занятий
- Комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации для формирования сетевой программы.
- Аннотация к программе.
- Ведомость по результатам освоения.
- Электронный журнал учебных занятий.



Пакет документов был согласован
с работодателем,
Соловьевым А.С.,
Гендиректором ЗАО «Литературное»



Проделанная работа 2020 – 2021 учебный год

Опубликована статья: О разработке комплекта документов для формирования сетевой программы на примере ОПОП 43.01.09 Повар кондитер Методические указания к практическим работам по ОПД.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.



Комитет по образованию
Санкт-Петербургское государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж туризма и гостиничного сервиса»
Ресурсный центр подготовки специалистов

Диссеминация инновационного опыта педагогических работников
ПОУ СПО Санкт-Петербурга, работодателей сферы сервиса и туризма,
в рамках сетевого взаимодействия,
представлена в виде сборника избранных материалов,
подготовленных для городского семинара по теме
**«Сетевое взаимодействие как ресурс инновационного развития СПО:
формирование основной профессиональной образовательной программы
в сетевой форме»**



январь 2021 года
Санкт-Петербург

О РАЗРАБОТКЕ КОМПЛЕКТА ДОКУМЕНТОВ ДЛЯ ФОРМИРОВАНИЯ СЕТЕВОЙ ПРОГРАММЫ НА ПРИМЕРЕ ОПОП 43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР» ПО ОПД 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

*Пиццик Ольга Геннадиевна,
зам.технического отдела*

*Русан Кристина Александровна, методист
СПБ ГАПОУ «Морской технический колледж
имени адмирала Д.Н. Сенявина»*

*Тимова Валентина Александровна, преподаватель
СПБ ГБПОУ «Индустриально-судостроительный лицей»*

Аннотация: В статье представлен опыт членов Городской творческой группы по разработке комплекта документов для формирования сетевой программы на примере ОПОП 43.01.09 «Повар, кондитер» по ОПД 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Ключевые слова: Сетевые образовательные программы, инновационное оборудование, учебная документация.

Сетевая форма реализации образовательных программ обеспечивает возможность освоения обучающимися образовательных программ с использованием ресурсов нескольких образовательных, включая иностранных, организаций, а также при необходимости с использованием ресурсов иных организаций.

Колледж туризма Санкт-Петербурга является Региональной площадкой сетевого взаимодействия (далее - РПСВ) в области подготовки кадров по перечню наиболее востребованных и перспективных (ТОП 50) профессий и специальностей СПО «Искусство, дизайн и сфера услуг», в число которых входят профессия 43.01.09 «Повар, кондитер» и специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», 43.02.14 «Гостиничное дело».

Ресурсный центр Колледжа туризма Санкт-Петербурга аккумулирует деятельность участников сетевого взаимодействия, которые разрабатывают комплект документов для формирования сетевой основной профессиональной программы на примере 43.01.09 «Повар, кондитер» с учетом инновационного оборудования РПСВ. В комплект входит – учебный план профессии, календарный график учебного процесса, учебно – методические комплексы дисциплин по перечню учебного плана.

- Участие в Круглом столе по обсуждению дальнейших этапов работы по формированию сетевой программы в рамках ИОП РЦ, Март 2020г
- Подготовка статьи для формирования Сборника
- Посещение мастер-класса «Практические приемы эксплуатации многофункционального Пароконвектомата итальянской компании Lainox, работающего в разных температурных режимах», Апрель 2020г
- Участие в Круглом столе «Нормативно-правовое обеспечение реализации сетевой образовательной программы СПО на примере РПСВ» (в рамках онлайн-заседания Городской творческой группы), Май 2020
- Участие в круглом столе на тему «Организация и проведение соревнований по компетенции «Поварское дело» в рамках V Регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia Junior 2019) и WorldSkills Russia Junior 2019», по компетенции «Поварское дело», Октябрь 2020г.
- Участие в Круглом столе «Разработка сетевой программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», Октябрь 2020г
- Участие в Вебинаре «Порядок разработки и утверждения документов для реализации ОПОП в сетевой форме», Октябрь 2020г
- Участие в Городском методический семинар: «Порядок разработки и утверждения документов для реализации основных профессиональных образовательных программ в сетевой форме», Ноябрь 2020
- Участие в городском семинаре «Организация сетевого взаимодействия, как механизма разработки ОПОП СПО в сетевой форме с использованием ресурсов Региональной площадки сетевого взаимодействия», Январь 2020
- Участие в Городском семинаре «Сетевое взаимодействие как ресурс инновационного развития СПО: формирование основной профессиональной образовательной программы в сетевой форме» (в дистанционном формате), Январь 2021
- Участие в Научно-практической конференции «СПО как фактор повышения потенциала и качества профессионального образования» (с международным участием), 20 мая 2021г



Заключение

В ходе работы в Городской творческой группе по реализации ИОП в рамках сетевого взаимодействия (2019-2021г) принимала участие в проводимых Ресурсным центром мероприятиях городского и регионального уровня:

- заседаниях Городской творческой группы
- круглых столах
- семинарах
- конференциях

Был приобретен опыт совместной творческой работы по разработке программы с использованием инновационного оборудования Региональной площадки сетевого взаимодействия.

Работа в команде дала мне возможность повысить свою профессиональную квалификацию.

Ресурсный центр Колледжа туризма Санкт-Петербурга

Тема ИОП «Развитие сетевой формы реализации программ среднего профессионального образования с использованием ресурсов региональной площадки сетевого взаимодействия».

**Об опыте работы члена Городской творческой группы по реализации ИОП в рамках
сетевого взаимодействия**

(2019-2021)

УРБАНАС ЮЛИЯ СЕРГЕЕВНА,

мастер производственного обучения

СПБ ГБПОУ «СТК им. С.И. Мосина»,

член Городской творческой группы по реализации ИОП

Санкт – Петербург,
Ноябрь, 2021г.

«Развитие сетевой формы реализации программ среднего профессионального образования с использованием ресурсов региональной площадки сетевого взаимодействия»

Цель инновационной образовательной программы

- ▶ Создание условий для сетевой реализации образовательных программ СПО в целях обеспечения эффективной подготовки кадров по наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям среднего профессионального образования.

Задачи инновационной образовательной программы

- ▶ Разработка механизма и нормативно-правовых документов для реализации программ среднего профессионального образования в сетевой форме.
- ▶ Создание учебно-методического обеспечения реализации программ среднего профессионального образования в сетевой форме.
- ▶ Повышение квалификации педагогических работников, в том числе в форме стажировки.
- ▶ Установление качественно новых партнерских связей между ПООУ и предприятиями на основе взаимной заинтересованности в сотрудничестве и ответственности за результаты подготовки специалистов.
- ▶ Тиражирование и распространение педагогического опыта сетевого взаимодействия средствами практических семинаров, научно-практических конференций, форумов, открытых уроков, с использованием ресурсов колледжа и Региональной площадки сетевого взаимодействия.

Основные направления деятельности ресурсного центра при реализации проекта

- ▶ Создание условий для обеспечения подготовки кадров по наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям профессионального образования в Санкт-Петербурге требует объединения усилий профессиональных образовательных организаций и работодателей.
- ▶ Одной из форм такого объединения может быть эффективное сетевое взаимодействие по направлениям:
- ▶ Разработка нормативной базы сетевого взаимодействия.
- ▶ Разработка совместно с работодателями и другими социальными партнерами алгоритмов сотрудничества в рамках сетевого взаимодействия.
- ▶ Совместная, с участниками сетевого взаимодействия, разработка и внедрение организационно-методических рекомендаций по реализации сетевых программ в подготовке специалистов.
- ▶ Мониторинг и оценка результатов реализации образовательных программ СПО в сетевой форме.
- ▶ Реализация данного проекта основывается на примере основных профессиональных образовательных программ, по которым осуществляется подготовка в Колледже с учетом деятельности Региональной площадки сетевого взаимодействия:

- по ФГОС СПО по ТОП-50 – 43.01.09 «Повар, кондитер»

**Формирование проекта сетевой программы на примере ОПОП 43.01.09
«Повар, кондитер» в рамках ИОП
ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
мастером производственного обучения Урбанас Ю.С.
СПб ГБ ПОУ «СТК им. С.И.Мосина»**

Сетевая программа по профессиональному модулю, практике (в соответствии с согласованными часами на заседании ГТГ)

ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Разрабатывалась следующая документация:

- ▶ Рабочая программа, КОС, КТП: УП ПМ03 + Аннотации
- ▶ Дневник УП ПМ03 + Аннотации
- ▶ Отчет по учебной практике ПМ03
- ▶ Методические указания по прохождению УП ПМ03 + Аннотации
- ▶ Согласование с работодателями документов

Разработка документации проводилась совместно с ответственными за разработку по ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. (в соответствии с согласованными на заседании ГТГ)

1. Пейне А.С. СПб ГБ ПОУ «СТК им. С.И. Мосина» мастер производственного обучения
2. Большакова И.Г. СПб ГБ ПОУ «Кронштадтский лицей» мастер производственного обучения
3. Тарасова Е.В. СПб ГБ ПОУ «Кронштадтский лицей» преподаватель

**Предложения кол-ва часов и тем для включения в сетевую программу по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»
(3 года 10 мес.) с использованием инновационных технологий, с учетом оборудования РПСВ**

ПОУ сети	Раздел программы	Кол-во часов для включени я в сетевую программу	Темы программы по учебной дисциплине и учебной практике для включения в сетевую программу	Результат освоения УД и УП на базе РПСВ
СПб ГБПОУ «Сестрорецкий технологический колледж им. С.И.Мосина» СПб ГБПОУ «Кронштадтский лицей»	УП.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента <i>(с использованием инновационного оборудования РПСВ)</i>	6	Освоить приемы: 1.Использования современных нетрадиционных способов обработки сырьевых компонентов. Элементы молекулярной кулинарии. 2.Использования инновационных технологий при приготовлении заготовок с использованием технологии су-вид. 3.Применения инновационных технологий, обеспечивающих оптимизацию процессов приготовления в подготовке к реализации и безопасность готовой продукции. <u>Cook&Serve-технология</u> , приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	<u>По Единному сетевому учебному плану</u> Разработать в электронном виде, с названием программы, модуля: Макет ведомости по результатам освоения УП Макет электронного сетевого журнала УП

Взаимодействие с работодателями

► Согласование документации с работодателем:

СОГЛАСОВАННО
ООО «ФАРТ»
Ресторан «ФАРТ»
ген. директор
Л.Ф.Фроловская
«19» 04.2021 г.



- Участие в Круглом столе по обсуждению дальнейших этапов работы по формированию сетевой программы в рамках ИОП РЦ, Март 2020г
- Подготовка статьи для формирования Сборника
- Посещение мастер-класса «Практические приемы эксплуатации многофункционального Пароконвектомата итальянской компании Lainox, работающего в разных температурных режимах», Апрель 2020г
- Участие в Круглом столе «Нормативно-правовое обеспечение реализации сетевой образовательной программы СПО на примере РПСВ» (в рамках онлайн-заседания Городской творческой группы), Май 2020
- Участие в круглом столе на тему «Организация и проведение соревнований по компетенции «Поварское дело» в рамках V Регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia Junior 2019) и WorldSkills Russia Junior 2019», по компетенции «Поварское дело», Октябрь 2020г.
- Участие в Круглом столе «Разработка сетевой программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», Октябрь 2020г
- Участие в Вебинаре «Порядок разработки и утверждения документов для реализации ОПОП в сетевой форме», Октябрь 2020г
- Участие в Городском методический семинар: «Порядок разработки и утверждения документов для реализации основных профессиональных образовательных программ в сетевой форме», Ноябрь 2020
- Участие в городском семинаре «Организация сетевого взаимодействия, как механизма разработки ОПОП СПО в сетевой форме с использованием ресурсов Региональной площадки сетевого взаимодействия», Январь 2020
- Участие в Городском семинаре «Сетевое взаимодействие как ресурс инновационного развития СПО: формирование основной профессиональной образовательной программы в сетевой форме» (в дистанционном формате), Январь 2021
- Участие в Научно-практической конференции «СПО как фактор повышения потенциала и качества профессионального образования» (с международным участием), 20 мая 2021г



Заключение

Сетевое взаимодействие в рамках реализации ИОП позволило:

- ▶ обеспечить доступ к образовательным ресурсам Региональной площадки сетевого взаимодействия обучающимся и педагогическим работникам профильных ПОУ Санкт-Петербурга.
- ▶ разработать механизмы и нормативно-правовые документы для реализации программ среднего профессионального образования в сетевой форме.
- ▶ создать учебно-методическое обеспечение реализации программ среднего профессионального образования в сетевой форме.
- ▶ повысить квалификацию педагогических работников.
- ▶ установить качественные новые партнерские связи между ПОУ и предприятиями на основе взаимной заинтересованности в сотрудничестве и ответственности за результаты подготовки специалистов.
- ▶ тиражировать и распространять педагогический опыт сетевого взаимодействия средствами практических семинаров, научно-практических конференций, форумов, открытых уроков, с использованием ресурсов колледжа и Региональной площадки сетевого взаимодействия.

Реализация данного проекта основывается на примере основных профессиональных образовательных программ, по которым осуществляется подготовка в Колледже с учетом деятельности Региональной площадки сетевого взаимодействия.

Ресурсный центр Колледжа туризма Санкт-Петербурга

Тема ИОП «Развитие сетевой формы реализации программ среднего профессионального образования с использованием ресурсов региональной площадки сетевого взаимодействия».

**Об опыте работы члена Городской творческой группы по реализации ИОП в рамках
сетевого взаимодействия**

(2019-2021)

ЧЕРНИКОВА ОЛЕСЯ ВЛАДИМИРОВНА,

Преподаватель

СПБ ГБ ПОУ «Российский колледж традиционной культуры»,
член Городской творческой группы по реализации ИОП

Санкт – Петербург,
Ноябрь, 2021г.

Работа проводилась при сотрудничестве:

- ▶ *Алешин Борис Сергеевич*, мастер производственного обучения, чл. ГТГ, СПб ГБПОУ «Российский колледж традиционной культуры»
- ▶ *Черникова Олеся Владимировна*, преподаватель, чл. ГТГ, СПб ГБПОУ «Российский колледж традиционной культуры»
- ▶ *Зозулина Виктория Викторовна*, методист, преподаватель, чл. ГТГ, СПб ГБПОУ «Колледж кулинарного мастерства»,
- ▶ *Гордеева Ольга Станиславовна*, преподаватель, чл. ГТГ, СПб ГБПОУ «Колледж кулинарного мастерства»



ПОУ сети	Раздел программы	Кол-во часов для включения в сетевую программу	Темы программы по учебной дисциплине и учебной практике для включения в сетевую программу	Результат освоения УД и УП на базе РПСВ
СПб ГБПОУ «Российский колледж традиционной культуры»	УП.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента <i>(с использованием инновационного оборудования РПСВ)</i>	6	Освоить приемы: 1. Организации и технического оснащения работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, разнообразного ассортимента. Освоение приемов выбора, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами. 2. Приготовления, хранения холодных десертов разнообразного ассортимента. Освоение приемов охлаждения и замораживания готовых холодных десертов разнообразного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	<p align="center"><u>По Единному сетевому учебному плану</u></p> <p align="center">Разработать в электронном виде, с названием программы, модуля:</p> <p align="center">Макет ведомости по результатам освоения УП</p>
СПб ГБПОУ «Колледж кулинарного мастерства»				<p align="center">Макет электронного сетевого журнала УП</p>

РАЗРАБОТКА КОМПЛЕКТА ДОКУМЕНТОВ ДЛЯ ПМ.04

«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» для формирования сетевой программы».

При формировании комплекта документов по ПМ 0.4 (УП.04) «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента», были внесены изменения и дополнения в соответствии с «Проектом содержательного наполнения сетевой программы» и разработаны:

- Методические указания к прохождению учебной практики для формирования сетевой программы по профессиональному модулю ПМ 04
- Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ04 для формирования сетевой программы
- Комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ 04 для формирования сетевой программы.
- Отчет по учебной практике по ПМ 04, с применением сетевой формы обучения по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (3 г.10 м).
- Дневник УП ПМ 04 ППКРС с применением сетевой формы обучения по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (3 г.10 м)
- Аннотацию к программе профессионального модуля ПМ04
- Ведомость по результатам освоения ПМ04
- Электронный журнал учебных занятий ПМ04

В раздел программы
УП.04. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации
холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
разнообразного ассортимента»

(с использованием инновационного оборудования РПСВ)

включены темы:

- ▶ Освоить приемы:
- ▶ Организации и технического оснащения работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, разнообразного ассортимента. Освоение приемов выбора, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами. (3 часа)
- ▶ Приготовления, хранения холодных десертов разнообразного ассортимента. Освоение приемов охлаждения и замораживания готовых холодных десертов разнообразного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. (3 часа)

Взаимодействие с работодателями

- ▶ **Согласование документации с работодателем:**

ООО «Север-Метрополь»



КОНДИТЕРСКОЕ ПРОИЗВОДСТВО
СЕВЕР
ОСНОВАНО В 1903 ГОДУ



КОНДИТЕРСКОЕ ПРОИЗВОДСТВО
Метрополь
ОСНОВАНО В 1847

- Участие в Круглом столе по обсуждению дальнейших этапов работы по формированию сетевой программы в рамках ИОП РЦ, Март 2020г
- Подготовка статьи для формирования Сборника
- Посещение мастер-класса «Практические приемы эксплуатации многофункционального Пароконвектомата итальянской компании Lainox, работающего в разных температурных режимах», Апрель 2020г
- Участие в Круглом столе «Нормативно-правовое обеспечение реализации сетевой образовательной программы СПО на примере РПСВ» (в рамках онлайн-заседания Городской творческой группы), Май 2020
- Участие в круглом столе на тему «Организация и проведение соревнований по компетенции «Поварское дело» в рамках V Регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia Junior 2019) и WorldSkills Russia Junior 2019», по компетенции «Поварское дело», Октябрь 2020г.
- Участие в Круглом столе «Разработка сетевой программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», Октябрь 2020г
- Участие в Вебинаре «Порядок разработки и утверждения документов для реализации ОПОП в сетевой форме», Октябрь 2020г
- Участие в Городском методический семинар: «Порядок разработки и утверждения документов для реализации основных профессиональных образовательных программ в сетевой форме», Ноябрь 2020
- Участие в городском семинаре «Организация сетевого взаимодействия, как механизма разработки ОПОП СПО в сетевой форме с использованием ресурсов Региональной площадки сетевого взаимодействия», Январь 2020
- Участие в Городском семинаре «Сетевое взаимодействие как ресурс инновационного развития СПО: формирование основной профессиональной образовательной программы в сетевой форме» (в дистанционном формате), Январь 2021
- Участие в Научно-практической конференции «СПО как фактор повышения потенциала и качества профессионального образования» (с международным участием), 20 мая 2021г



Заключение

Система сетевого взаимодействия в профессиональных образовательных учреждениях является активным рычагом процесса, способствующим модернизации образовательного процесса и отвечающим запросу современного рынка рабочих специальностей на подготовку высококвалифицированных кадров, обладающих актуальными инновационными знаниями, умениями, навыками, увеличивающими положительную результативность трудовой деятельности.