



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ГУМАНИТАРНО-
ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

(ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ»)
ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ
КАФЕДРА ПОДГОТОВКИ ПЕДАГОГОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБУЧЕНИЯ И ПРЕДМЕТНЫХ МЕТОДИК

«Внедрение в образовательный процесс элементов технологии
дистанционного обучения как фактора развития самостоятельности
будущих технологов»

Выпускная квалификационная работа по направлению:

44.03.04.Профессиональное обучение

По направлению Производство продовольственных продуктов

Выполнила:

бакалавр группы ОФ-409/083-3-1

Смоленцева Анастасия Михайловна

Научный руководитель:

к. п. н., доцент кафедры ПППОиПМ

Алексеева Любовь Петровна

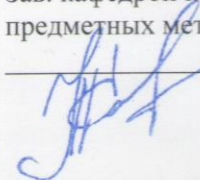
Проверка на объём заимствований:

63,82 % авторского текста

Работа рекомендована к защите
рекомендована/не рекомендована

« 15 » 01 2019г.

Зав. кафедрой подготовки и педагогов, профессионального обучения и
предметных методик

 к.п.н., доцент Корнеева Н. Ю.

Челябинск,
2019

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
1 Теоретические аспекты обучения студентов колледжа с использованием дистанционных образовательных технолог.....	9
1.1 Анализ нормативной, психолого-педагогической и методической литературы применения дистанционных образовательных технологий в системе среднего профессионального образования	9
1.2 Опыт работы СПО, особенности применения элементов дистанционного обучения в организациях среднего профессионального образования	17
Вывод по первой главе	25
2 Организация опытно – поисковой работы по исследованию условий обучения студентов заочной формы обучения СПО (ЧТПиГХ им.Я.П. Осадчего) применение элементов дистанционного обучения	27
2.1 Анализ базы исследования СПО: исследование методической системы педагогов «ЧТПиГХ им. Я.П. Осадчего»	27
2.2 Разработка и внедрение учебно-методического обеспечения применения дистанционных технологий при изучении модуля по теме «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных изделий»	39
Вывод по второй главе.....	69
Заключение.....	71
Библиографический список.....	72
Приложения.....	74

ВВЕДЕНИЕ

На протяжении долгих лет существует традиционная форма образования: посещение занятий, лекций, экзамены и оценочная система. Однако в последние 15 лет, в связи с глобализацией и развитием технологий, параллельно традиционной форме обучения развивается и дистанционная форма.

Обучение на расстоянии давно привлекало внимание, как педагогов, так и студентов. Такое обучение может принимать различные формы в зависимости от организации используемых технологий обучения. В нашей стране подобное обучение в основном сводилось к обмену печатной корреспонденцией, эпизодическим встречам обучаемых с преподавателями во время зачетных и экзаменационных сессий. Это так называемое заочное обучение, которое было широко распространено во всех вузах страны. В других странах для этих целей широко используются телевидение и видеозаписи. Особенно это пользуется популярностью для открытых университетов. Однако глобального распространения в системе высшего или среднего профессионального образования эта практика не получила.

Сегодня весь мир все больше прибегает к единому информационному пространству. Возможность получить любую информацию из любой точки планеты становится главным условием, которое, в конечном итоге, определяет успешную участь, как государств, так и каждого человека.

Дистанционное обучение занимает в современной системе обучения прочные позиции, дополняя очное обучение и разнообразные очные тренинги и курсы. Электронное обучение широко используется как в учебных заведениях, так и на предприятиях и по степени популярности оно довольно скоро догонит очное. Ведущие мировые аналитические компании предсказывают ему большое будущее и полагают, что мировой рынок систем дистанционного обучения является источником огромных возможностей для продавцов и инвесторов. В высших учебных заведениях мира созданы

центры, которые позволяют пройти дистанционное обучение с получением соответствующего диплома; Так же активно развиваются и корпоративные учебные центры компаний и государственных структур.

Такой большой интерес к электронному обучению объясняется тем, что просто в последнее десятилетие произошло много изменений на рынке труда: выросли требования к персоналу, практически во всех сферах деятельности начали широко вводятся информационные технологии, а сам персонал стал более мобильным. Подобные изменения внесли с необходимостью для создания условий. Для непрерывной, быстрой, гибкой, и одновременно качественной подготовки кадров, и поскольку традиционные системы обучения не могут соответствовать данным потребностям, потребовался поиск альтернативных систем.

На сегодняшний день общество заинтересовано в выпускниках с развитыми познавательными потребностями, цель которых является: нацеленных на саморазвитие и самореализацию, умеющих оперировать полученными знаниями, ориентироваться в современном информационном пространстве, продуктивно работать и эффективно сотрудничать, а так же адекватно оценивать себя и свои достижения. Каждый день в мире, происходят какие - то изменения, исключением не стала и система образования, которая должна формировать такое качество, как профессиональный универсализм – способность менять сферы и способы деятельности.

В настоящее время общество уже изменило свои приоритеты, возникло такое понятие как постиндустриальное общество (общества информационного). Постиндустриальное общество заинтересовано в том, чтобы его граждане были способны самостоятельно, активно действовать, принимать решения, гибко адаптироваться к изменяющимся условиям жизни.

Дистанционную форму обучения специалисты называют образовательной системой 21 века. Сегодня на нее сделана огромная ставка.

Актуальность данной темы заключается в том, что результаты общественного прогресса, более сосредоточенные в сфере технологий которые сегодня концентрируются в информационной сфере. Наступила эра информатики. Этап её развития в настоящий момент можно характеризовать как телекоммуникационный. Эта область общения, информации и знаний. Исходя из того, что профессиональные знания стареют очень быстро, необходимо их совершенствовать.

Дистанционная форма обучения дает возможность создания систем массового непрерывного самообучения, всеобщего обмена информацией, независимо от времени и места нахождения.

Кроме того, системы дистанционного образования дают равные возможности всем людям независимо от социального положения, в любых странах и за рубежом реализуют права человека на образование и получение информации. Именно эта система может наиболее адекватно и гибко смотрит на потребности общества и готова обеспечить реализацию конституционного права на образование каждого гражданина страны. В настоящее время методика обучения переживает сложный период, связанный с изменением образования, разработкой Федерального государственного образовательного стандарта нового поколения, построенного на компетентностном подходе. Трудности возникают и в базисном учебном плане, сокращается количество часов на изучение предметов. Все эти обстоятельства требуют новых педагогических исследований в области методики преподавания и отдельных дисциплин, поиска инновационных средств, форм и методов обучения и воспитания, связанных с разработкой и внедрением в образовательный процесс современных образовательных и информационных технологий.[17]

Внедрение современных образовательных и информационных технологий в образовательный процесс позволит преподавателю:

- отработать прочность знаний, закрепить умения и навыки в различных областях деятельности;

- развивать мышление и умения самостоятельно планировать свою учебную, самообразовательную деятельность;
- чётко следовать требованиям технологической дисциплины в организации учебных занятий.

Однако внедрение современных образовательных и информационных технологий не означает, что они полностью заменят традиционную методику преподавания, а будут являться её составной частью. Ведь педагогическая технология – это совокупность методов, методических приемов, форм организации учебной деятельности, основы которой держатся на теории обучения и обеспечивающих планируемых результатов. Преподавателю сложно преодолеть сложившиеся годами стереотипы проведения урока. Возникает огромное желание подойти к студенту и исправить ошибки, подсказать правильный ответ. С этой же проблемой сталкиваются и студенты: им непривычно видеть педагога в роли помощника, организатора познавательной деятельности. Современная система образования дает возможность учителю выбрать свою методику обучения, что позволит по-новому взглянуть на собственный опыт работы. Именно сейчас для успешного проведения современного урока необходимо проанализировать по-новому собственную позицию, понять, зачем и для чего необходимы изменения, и, прежде всего, измениться самому.

Дистанционное обучение — это метод дидактики, основу которого составляют компьютерные технологии, обеспечивающие обучение студента в рамках учебной дисциплины по индивидуальным оптимальным программам с управлением обучения.

Дистанционное обучение будет эффективным если:

- Будет подготовлена в полном объеме и с высоким качеством учебно-методическая база, доступная каждому участнику образовательного процесса — как педагогу, так и обучаемому;

- Будет четкое и грамотное сочетание дистанционных и контактных форм обучения;
- Будет оперативный контроль качества усвоения студентом учебного материала;
- Будет правильная организация сертификации знаний для каждой ступени дистанционного обучения;
- Будет индивидуальным выбор и заинтересованность именно этой технологией обучения всеми участниками образовательного процесса.

Актуальность: актуальность применения технологий дистанционного обучения заключается в том, что результаты общественного прогресса, ранее сосредоточенные в сфере технологий и сегодня концентрируются в информационной сфере. Наступила эра информатики. Этап её развития на данный момент можно характеризовать как телекоммуникационный. Эта область общения, информации и знаний. Исходя из этого, видим, что профессиональные знания стареют очень быстро, необходимо их постоянная модернизация. Дистанционная форма обучения на сегодня дает возможность создания систем массового непрерывного самообучения, всеобщего обмена информацией, независимо от времени и места нахождения.

Объект исследования: информационно-образовательная среда СПО

Предмет исследования: процесс использования элементов дистанционных образовательных технологий в учебной деятельности в условиях современного образовательного учреждения.

Цель исследования: Разработать и реализовать учебно-методический модуль по теме «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных изделий» с применением элементов ДОТ.

Задачи исследования:

1. Изучить нормативно – правовые документы, методические аспекты подготовки специалистов СПО.

2. Организация опытно поисковой работы по исследованию условий обучению студентов заочной формы с применением элементов дистанционного обучения.
3. Разработать и реализовать учебно-методический модуль по теме «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных изделий» с применением элементов ДОТ.

Методы исследования: наблюдение, сбор информации, анализ, синтез, тестирование, проектирование

База исследования: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Челябинский государственный техникум промышленности и городского хозяйства имени Я.П. Осадчего».

1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ОБУЧЕНИЯ СТУДЕНТОВ КОЛЛЕДЖА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ДИСТАНЦИОННЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

1.1 Анализ нормативной, психолого-педагогической и методической литературы применения дистанционных образовательных технологий в системе среднего профессионального образования

Дистанционные технологии обучения включают в себя комплекс образовательных услуг, предоставляемых с помощью специализированной информационной образовательной среды, базирующейся на средствах обмена учебной информацией с помощью интернета. Информационно-образовательная среда в колледже представляет собой системно-организованную совокупность средств передачи данных, информационных ресурсов, протоколов взаимодействия, программного и организационно-методического обеспечения, ориентированную на удовлетворение потребностей пользователей, характеризующаяся рядом специфических черт:

- взаимной пространственной удаленностью обучающихся, обучающихся и источников информации;
- набором специальных технологий, обеспечивающих направленное
- взаимодействие преподавателя и студента, из источников информации;
- сочетанием синхронных и асинхронных технологий обучения и общения;
- с ориентацией на самостоятельную образовательную деятельность студентов и слушателей.[18]

В связи с этим, программа реализации ДОТ в содержательном аспекте рассматривает понятие.

Дистанционное обучение это - взаимодействие, предполагающее образовательную активность обучающегося: он не просто воспринимает информацию подготовленную преподавателем, но прежде всего, способен к самостоятельной деятельности и ответственности за ее результат. При этом роль преподавателя не сводится к простому преподаванию информации, ему необходимо поддерживать и стимулировать устойчивую позитивную мотивацию студентов, слушателей за счет следующих факторов:

- хорошей подачи материала, обеспечивающей возможности для успешной самостоятельной образовательной деятельности студента;
- постоянная поддержка обратной связи как реакция на результаты деятельности студента, оценки его деятельности;

- организации возможностей общения и взаимодействия студентов в процессе совместной (реализация дистанционных проектов).

Одним из важнейших требований, предъявляемых к системе профессионального образования, является доступность, понимаемая как наличие вариантов программ для разных категорий студентов, создание условий, обеспечивающих полную удовлетворенность в их образовательных запросах. Варианты образовательных программ обеспечивают доступность образования и повышение квалификации специалистов, способствуя активному использованию альтернативных форм получения образования.[19]

Общая характеристика реализации программы дистанционных технологий обучения, это обозначенная цель разработки программы, позволяет проводить по этапу работу по введению в образовательный процесс колледжас частичным или полным решением следующих задач:

Организационно-управленческие задачи: решение вопросов правового и финансового характера для обеспечения деятельности коллектива в направлении использования ДОТ;

Педагогические задачи:

Контентные - это формирование контента для системы дистанционного обучения - отбор, создание и корректировка учебных курсов, требований программ дополнительного образования;

Экспертные - экспертиза содержания и оформления учебных курсов, отобранная с точки зрения ФГОС с требованиями к оформлению, возрастным и психофизиологическим особенностям обучающихся, методическим и дидактическим особенностям;

Методические - подготовка преподавателей к работе с методическим сопровождение, выработка методических рекомендаций по организации изучения и закрепления контроля знаний и умений студентов и слушателей;

Обучающие - организация обучения и сопровождение студентов в образовательном процессе с использованием ДТО, в том числе определение индивидуального образовательного маршрута, подбор оптимального режима обучения, сроков обучения, накопление данных индивидуальной диагностики промежуточной и итоговой аттестации - по каждому обучающемуся.

Технические - создание технической среды дистанционного обучения (ДО). Администрирование программно-технических средств, которое обеспечивает работоспособность телекоммуникационной системы, сервера, локальной сети и ПК системы дистанционного обучения, создание благоприятных условий для обеспечения технической и информационной безопасности системы.[20]

Программное обеспечение (ПО) состоит из трех компонентов: системного, прикладного и дополнительного.

Системное- операционные системы серверов и ПК, антивирусные программы, поддерживающие надежную и полноценную защиту информации. Используемые операционные системы должны делать совместную работу студентов и преподавателей в образовательном процессе.

Прикладное- офисные программы, используемые всеми участниками в процессе обучения программы для обеспечения работы в интернете (браузеры), программы, предоставляющие возможности работы с электронной почтой, программное обеспечение для разработки учебных курсов, программы для внутреннего электронного документооборота, программы для учета параметров обучения.

Дополнительное программное обеспечение – это программы, разработанные для конкретных категорий студентов в зависимости от их образовательных запросов и возрастных особенностей.

Информационное обеспечение состоит из следующих компонентов:

- базы данных учебных курсов, блоков, профессиональных модулей;
- базы данных по образовательным ресурсам интернета;
- базы данных учета по отдельным параметрам организации деятельности системы.

Открытое образование, как уже говорилось, предполагает применение технологий дистанционного обучения (дистанционных образовательных технологий). Под дистанционным обучением в данном случае стоит понимать совокупность образовательных технологий, реализуемых в основном с применением ИКТ на расстояние или не полностью опосредованном взаимодействии студента и педагога.

Одной из главных целей создания системы дистанционного обучения является предоставление студентам освоить образовательные программы непосредственно по месту жительства. Основными дистанционными образовательными технологиями являются кейсовая технология, интернет-технология и телекоммуникационная технология.

Возможно сочетание этих технологий. Кейсовая технология реализуется с помощью специального набора учебно-методических материалов, которые четко скомпонованы и структурированы. Эти материалы пересылаются студентам для самостоятельного изучения.

Постоянные консультации с преподавателями проводятся в специально созданных для этих целей учебных центрах. Интернет-технология предполагает использование глобальной сети интернет для поддержания обучающихся учебно-методическими материалами и для интерактивного взаимодействия между преподавателем и студентом.

Телекоммуникационная технология — это способ использования телевизионных лекций, где преподаватель дает консультации по месту жительства студента. В зависимости от используемых дистанционных технологий представление информации для обучающихся осуществляется в виде печатных книг или электронных материалов (включающих в себя электронных учебно-методических комплексов, компьютерные образовательные среды, базы данных, электронные издания учебного назначения, аудио- и видеоматериалы).

Одной из основных составляющих дистанционного обучения является базы данных учебно-методических и справочных материалов. При этом эффективность дистанционного обучения в значительной степени зависит от того, в какой форме представлены учебные материалы. Приведем, примеры в качестве примера будут традиционные формы таких материалов:

- *печатные материалы на базе обычных учебников;*
- *электронные учебники;*
- *учебные материалы на аудио- и видеодисках;*
- *радио- и телевизионные курсы;*
- *лекционные курсы на носителях флэш памяти;*
- *компьютерные обучающие программы.*

Эффективность дистанционного обучения во многом зависит от того, насколько оперативно осуществляется связь студента с преподавателем. В системах дистанционного обучения применяются следующие формы взаимодействия студентов, преподавателей и организаторов обучения:

- *традиционная почта;*
- *факсимильная связь;*
- *компьютерные технологии;*
- *видеоконференции с использованием одной из программ телевидения;*
- *аудио- и видеоконференции на основе телефонных технологий;*
- *интранет-системы;*
- *глобальная сеть интернет.*

В настоящее время наиболее универсальной и перспективной для обучения технологией, обеспечивающей доступ к хранилищам информации как студентам, так и преподавателям, является интернет-технология. Учебные материалы, предполагающие дистанционное сопровождение и поддержку самостоятельной работы студента, характеризуются следующими свойствами:

- *предназначены для обучающихся (дают полное представление о целях самостоятельной деятельности);*

- обладают достаточной полнотой изложения (содержат краткий объем информации, который позволяет самостоятельно или с минимальной помощью преподавателя понять компетенции, основанных на необходимых для этого знаниях, умениях и навыках);
- содержат систему опорных ориентиров (помогают быстро составить общую картину об изучаемом материале, свободно пользоваться им, быстро находить нужную информацию);
- содержат систему заданий для самоконтроля (имеются возможные варианты решений задач, критерии для определения правильности выполнения заданий, учебные тесты и т. д.);
- имеют систематизированную справочную информацию (ссылки на используемые источники, библиографический список, сайты и т. д.);
- организованы так, что позволяют студенту осуществлять их отбор для достижения индивидуальных целей.

Дистанционное обучение осуществляется на основе общенаучных принципов, но у него также есть специфические принципы:

- *принцип динамичности;*
- *принцип осознанности перспективы;*
- *принцип разносторонности методического консультирования;*
- *принцип паритетности.*

Стратегия проектирования интернет - курса преподавателем включает в себя следующие компоненты:

- *целевые группы;*
- *учебные цели;*
- *планирование ресурсов;*
- *структуры курса и рабочая программа;*
- *содержания курса;*
- *разработка учебного материала;*
- *подготовка инструкций для студентов;*
- *оценка курса и коррекция учебных материалов;*
- *публикация курса на сайте;*
- *организация взаимодействия с администрацией учебного заведения.*

Преподаватель должен четко представлять, для какой целевой группы студентов предназначен разрабатываемый им курс. Это даст возможность получить правильное направление на создание соответствующих учебных материалов и применение методических и дидактических принципов.

В работе предлагается технология проектирования модульных программ, основанных на компетенциях. Она может применяться и при создании программ дистанционного обучения. Общий пакет документации такой программы содержит:

- *структуру модульной программы;*
- *описание каждого модуля по установленной форме;*
- *документацию по оценке для каждого модуля;*
- *учебно-методические материалы изучения модулей.*

В развитии современной системы образования прослеживается тенденция, согласно которой преподаватель не является источником информации, а в первую очередь должен быть координатором развития студентов.

Обучать критическому мышлению, решению проблем и развивать компетенции предлагается с помощью практики и активно-деятельного обучения. Для того чтобы проводить такое обучение с помощью электронных образовательных ресурсов, необходимо модернизировать в них интерактивную составляющую. При этом акцент переносится на самостоятельную работу студента.

Выделяют три типа электронных образовательных ресурсов:

- *текстграфические;*
- *аудиовизуальные;*
- *мультимедийные.*

Текстграфические материалы эффективны тогда, когда существует привлечение сведений из различных источников. Также их применение эффективно в случае, когда содержимое ресурса нужно оперативно обновлять.

Аудиовизуальные материалы это материалы которые содержат фотографии, видеозаписи, музыку.

Мультимедийные ресурсы способны одновременно воспроизводить звук и показывать текст. Имеют более широкую область применения и являются наиболее сложными в плане изготовления.

1.2 Опыт работы СПО, особенности применения элементов дистанционного обучения в организациях среднего профессионального образования

Важным признаком технологии является возможность разделения процесса на процедуры и операции. Для того чтобы какая-либо деятельность получила право называться технологией, необходимо, чтобы она могла разделяться на элементы, реализующиеся в определенной последовательности. Ни содержание, ни состав, ни порядок, ни последовательность этапов,

процедур и операций не могут быть установлены произвольно, поскольку каждая деятельность несет свою внутреннюю логику развития и функционирования.

Технология дистанционного обучения представляет собой определенный способ осуществления педагогической деятельности по достижению образовательных целей.

В области дистанционных форм обучения образования целесообразно выделить два уровня иерархии: образовательные технологии и технологии дистанционного обучения.

Образовательные технологии отражают общую стратегию развития единого образовательного пространства. Главная ее функция – прогностическая. Один из главных видов ее деятельности – проектный. Поскольку он связан с планированием общих результатов и целей, основных этапов, организационных форм и способов образовательного процесса, направленных на подготовку качественного и высококвалифицированных кадров.

Технологиям дистанционного обучения присущи закономерности в потребности реализации образовательного процесса независимо от конкретного учебного предмета. Технология дистанционного обучения может быть определена как система методов, специфичных средств и форм обучения для тиражируемой реализации заданного содержания образования. В процессе проектирования технологии обучения реализуется система учебной деятельности преподавателей и обучаемых. Технология дистанционного обучения должна быть направлена на дидактическое применение научного знания, научную организацию образовательного процесса с учетом эмпирических инноваций преподавателей – разработчиков курсов. Она предполагает управление процессом обучения, что включает в себя два взаимосвязанных процесса: организацию деятельности обучаемого и контроль этой деятельности. При этом каждому элементу технологии обучения соответствует свое место в целостном педагогическом процессе, что предопределяет возможность его воспроизведения.

В организации учебного процесса по дистанционному обучению могут использоваться как традиционные, так и инновационные средства обучения, основанные на применении вычислительной техники и телекоммуникаций:

- учебно-методические материалы, размещенные на сайте центра дистанционного обучения;

- электронные учебно-методические комплексы, специально разработанные для дистанционной формы обучения, которые содержат теоретический материал, видеоматериал, практические задания, тесты;

- текущее и итоговое тестирование на сайте центра дистанционного обучения;

- общение с преподавателем посредством электронной почты;

- предоставление обучаемым возможности самостоятельной работы по освоению изучаемого учебного материала;

оценка знаний и навыков обучаемых в процессе обучения (текущее и итоговое тестирование в сети интернет, зачет, экзамен – очно).

Учебный процесс основывается на сочетании аудиторной работы (лекции, практические занятия, консультации, зачеты, экзамены) в период сессии и самостоятельной работы обучаемых на основе электронных учебно-методических комплексов и иной учебной, научной и методической литературы. Самостоятельную работу обучаемый может осуществлять либо на домашнем компьютере, либо в центре дистанционного обучения.

Каждый обучающийся после зачисления получает доступ к учебно-методическим материалам курсов, размещенным на сайте центра дистанционного обучения. Обучающиеся обеспечиваются электронными учебно-методическими комплексами, которые включают программы по изучаемым дисциплинам, курсы лекций, практические задания, видео практические занятия, лабораторные практикумы, справочный материал, тесты. В процессе обучения предусмотрено проведение форумов, где каждый из участников курса может обсуждать любые вопросы по курсу, и чатов, позволяющих собеседникам обмениваться печатными сообщениями в режиме реального времени. Преподаватели осуществляют консультирование студентов в ходе изучения дисциплин посредством электронной почты или очную проверку контрольных, рефератов, курсовых, лабораторных работ, представляемых обучающимися на электронных носителях в течение учебного года, а также проведение экзаменационных сессий с очным приемом зачетов и экзаменов.

Одно из важных составляющих дистанционного обучения – взаимодействие участников учебного процесса. Дистанционное обучение предусматривает активное взаимодействие обучающихся с преподавателем и между собой. Это сотрудничество, а не передача знаний. Значит необходимо отобрать адекватные методы, педагогические технологии обучения: обучение в малых группах сотрудничества на разных этапах познавательной деятельности; дискуссии; индивидуальная, парная, групповая проектная деятельность; ролевые, деловые игры проблемной направленности. При этом важно уметь осуществлять дифференциацию обучения, рефлексию. В отличие от очных форм обучения преподавателю дистанционного обучения необходимо уметь определять психологический настрой и психологические особенности своих студентов на расстоянии, чтобы больше внимания уделять, например, интровертам, стимулируя их к активной деятельности в форумах, чатах, пр., подчас сдерживать пыл экстравертов и т.д. Приходится предотвращать и конфликтные ситуации. Необходимо формировать культуру коммуникации в сетях. Все это требует достаточно сложных знаний и умений со стороны педагога, специальной и достаточно серьезной подготовки.

Самостоятельное приобретение знаний не должно носить пассивный характер. Обучающийся вовлекается в активную познавательную деятельность через обучение в сотрудничестве, метод проектов, исследовательские и проблемные методы.

Обучение в малых группах

В настоящее время большинство специалистов, занятых в дистанционном обучении, пришли к выводу о целесообразности организации обучения в малых группах не только в системе очного, но и дистанционного обучения. Дискуссия идет лишь по поводу терминологии. Существует принятое во многих странах мира так называемое «обучение в сотрудничестве» (cooperative learning) и параллельно идет разговор о совместных формах обучения (collaborative learning). В переводе на русский язык оба термина означают совместную деятельность обучающихся. Первый термин относится к технологии, разработанной в США, первоначально группой педагогов из университета Джона Хопкинса (Р. Славин), университета штата Миннесота (Р. Джонсон и Д. Джонсон), группой Дж. Аронсона, Калифорния. Данная технология отличается детальной проработкой, хотя в других странах (Израиле, странах Европы) она имеет несколько иную модификацию, но принципы остаются едиными. Что же касается второго термина, то здесь речь идет вообще о совместной работе в малых группах, не обязательно по принципам обучения в сотрудничестве. Сами педагоги, принимающие активное участие в дискуссии, подчас не могут сформулировать разницу этих двух понятий. Большинство склоняется к тому, что оба термина означают весьма близкие по своей сути технологии.

Одним из принципов обучения в сотрудничестве является принцип «беру ответственность на себя». Видимо, различие в большей мере лежит в этапе использования этой совместной деятельности. Если идет формирование навыка, того или иного интеллектуального умения, то вполне естественно, требуется пошаговая проработка всего задания. В этом случае принципы обучения в сотрудничестве (cooperative learning) могут быть наиболее эффективны.

Если акцент делается на применении сформированных интеллектуальных умений, соответствующих навыков, использовании поисковой, самостоятельной исследовательской деятельности обучающихся, тогда свобода обучающихся в принятии решений действительно большая. Именно так с самого начала называли совместную деятельность обучающихся над проектом («collaboration»). Но для того, чтобы эта деятельность была достаточно плодотворной, требуется предварительно технология сотрудничества для отработки необходимых навыков и умений.

Итак, если требуется формирование определенного навыка, обучающиеся объединяются в малые группы сотрудничества (по три-четыре человека). При этом соблюдается один из кардинальных принципов обучения в сотрудничестве - разнородность групп (один сильный, один средний и один слабый). Задание дается так же одно, но члены группы имеют возможность самостоятельно распределить роли для выполнения этого задания. Обсуждение в дистанционном обучении ведется либо в режиме форума, либо по электронной почте. Когда единое задание выполнено, все члены группы согласны с его решением, задание отправляется тьютору, преподавателю. Любые вопросы члены группы сначала пытаются решить самостоятельно внутри

группы, помогая друг другу. Если возникают сложные ситуации, которые они не могут решить сами, они обращаются к педагогу. Наиболее часто повторяющиеся вопросы размещаются вместе с ответами на Доске объявлений, чтобы любой обучающийся мог, в случае необходимости, получить ответ на возникшее затруднение.

Обучающиеся могут пользоваться информационными источниками по указанным адресам в интернете. Эти адреса могут располагаться в самом курсе, либо в оперативном порядке на Доске объявлений. Если курс является частью информационно-предметной среды, задача обучающихся значительно упрощается, поскольку весь необходимый материал находится, что называется, у них под рукой. Им остается только, пользуясь указателями соответствующих «иконок» на экране монитора, выйти в нужную информационную зону и найти необходимый материал.

Процесс познания начинается с ознакомления с новой проблемой, новой познавательной задачей. Для этого этапа познания используются разные методы и средства обучения. В первом случае обучающимся можно предоставить для размышления противоречивые или неизвестные им ранее ситуации, отражающие то или иное явление, предмет познания с разных сторон, и указать на источники информации, где они могут самостоятельно найти материал, знакомящий их с данной проблемой.

Во втором случае обучающимся дистанционной формы обучения предлагается готовый материал в виде лекции, базового текста. В этом случае необходимы дополнительные средства наглядности, чтобы удержать внимание обучающихся на должном уровне.

После ознакомления с новым материалом в соответствии с логикой познания необходимо удостовериться в том, что материал воспринят адекватно. В курсе дистанционного обучения для этого предусматриваются вопросы для самопроверки. Это индивидуальная работа.

Следующий шаг в познании - формирование соответствующих навыков и умений, включая интеллектуальные умения (умения работы с информацией). Здесь требуется не индивидуальная, а групповая работа, работа в сотрудничестве, которая позволяет совместными усилиями преодолевать возникающие трудности, помогать друг другу, обмениваться мыслями, рассуждать, опираясь на полученные знания, факты. Это все принципы обучения в сотрудничестве. В дистанционном обучении эта работа выполняется либо в режиме форума, чата, либо по электронной почте, желательно также в режиме on-line. Задание дается на группу одно, роли распределяются самими обучающимися. Выполненное совместно задание отправляется тьютору и оценивается им одинаково для всей группы (это тоже один из принципов обучения в сотрудничестве). Такой подход и формирует чувство ответственности не только за собственную работу, но за работу всех членов группы, всей группы в целом.

Очень важный шаг в познавательной деятельности, в формировании критического мышления - применение полученных знаний для решения конкретной проблемы, желательно проблемы, достаточно значимой для студента и отражающей реалии окружающего мира. Для

этой цели желательны самостоятельные рассуждения обучающихся, а не просто воспроизведение готовых знаний. Важно так построить задания, чтобы в процессе познавательной деятельности, обучающиеся могли обмениваться своими мыслями через форум или с помощью Доски объявлений. Защита проектов может быть проведена в очной форме, с демонстрацией выполненного продукта.

Метод проектов

Под учебным телекоммуникационным проектом мы понимаем совместную учебно-познавательную, исследовательскую, творческую или игровую деятельность обучающихся-партнеров, организованную на основе компьютерной телекоммуникации, имеющую общую проблему, цель, согласованные методы, способы деятельности, направленную на достижение совместного результата деятельности, реализуемого в виде некоего совместного продукта.

Сразу оговоримся, что при работе над проектом используется более свободная групповая деятельность обучающихся. Это тоже малые группы, но они могут быть по 4-5 человек. Все члены группы имеют собственную роль (часть работы) в общем проекте, за которую они отвечают перед всей группой. Все решения принимаются на основе компромисса, т.е. согласия всех участников группы. Совместная деятельность обучающихся также структурирована, но свобода принятия решения действительно большая, чем при обучении в сотрудничестве.

Очень важно определиться, какой именно проект планируется к реализации. Для этого необходимо ориентироваться в типологии проектов. Для типологии проектов можно выделить следующие типологические признаки:

- доминирующая в проекте деятельность: исследовательская, поисковая, творческая, ролевая, прикладная, ознакомительно-ориентировочная и пр.;
- предметно-содержательная область: моно проект (в рамках одной области знания); межпредметный проект;
- характер координации проекта: непосредственный (жесткий, гибкий), скрытый (неявный, имитирующий участника телекоммуникационного проекта);
- характер контактов (среди участников группы, курса, техникума);
- количество участников проекта;
- продолжительность проекта.

Проблематика и содержание телекоммуникационных проектов должны быть такими, чтобы их выполнение совершенно естественно требовало использования возможностей компьютерной телекоммуникации. Как определить, какие проекты могут быть наиболее эффективно выполнены с привлечением телекоммуникаций?

Телекоммуникационные проекты оправданы педагогически в тех случаях, когда в ходе их выполнения:

- предусматриваются множественные, систематические, разовые или длительные наблюдения за тем или иным природным, физическим, социальным явлением;
- предусматривается сравнительное изучение, исследование того или иного явления, факта, события для выявления определенной тенденции или принятия решения;
- предусматривается сравнительное изучение эффективности использования одного и того же или разных способов решения одной проблемы, одной задачи для выявления наиболее эффективного решения;
- предлагается совместная творческая разработка какой-то идеи: чисто практической или творческой;
- предполагается провести увлекательные приключенческие совместные компьютерные игры, состязания.

Вывод по первой главе: сложившаяся на данный момент ситуация в системе образования позволяет говорить о том, что существует ряд проблем, которые возникли во время перехода от традиционной системы образования к новой, еще не до конца сформировавшейся. Одна из них — это отсутствие ИКТ - компетентности у значительной части преподавателей, что является существенным препятствием для создания новой школы, в которой не обучающийся должен находить знания, а знания должны находить его. Необходимо создание некоего универсального инструментария для изготовления современных учебных материалов, доступного среднестатистическому преподавателю. Попытки создать такие системы ведутся, однако говорить о том, что данная проблема решена, пока преждевременно. Другой проблемой является отсутствие необходимой мотивации у обучающихся дистанционно. Решение ее используемыми ранее традиционными методами невозможно в силу специфики процесса обучения (удаленности преподавателя от обучающихся). Таким образом, в результате использования массовых открытых онлайн курсов колледж более широко реализует возможность участвовать в передаче культурного наследия человечества, получает мощный педагогический ресурс, повышает конкурентоспособность, узнаваемость в мировом образовательном сообществе.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ ОПЫТНО – ПОИСКОВОЙ РАБОТЫ ПО ИССЛЕДОВАНИЮ УСЛОВИЙ ОБУЧЕНИЯ СТУДЕНТОВ ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ СПО (ЧТПиГХ им.Я.П. Осадчего) ПРИМЕНЕНИЕ ЭЛЕМЕНТОВ ДИСТАНЦИОННОГО ОБУЧЕНИЯ

2.1 Анализ базы исследования СПО: исследование методической системы педагогов «ЧТПиГХ им. Я.П. Осадчего»

Государственное бюджетное учреждение Челябинской области профессиональная образовательная организация «ЧТПиГХ им.Я.П Осадчего» осуществляет свою деятельность в соответствии с Федеральным законом. Принцип реализуется посредством персональной ответственности директора за деятельность в образовательной организации, в том числе за качество подготовки выпускников, соответствующее состояние финансовой и договорной дисциплины, сохранности имущества и других материальных ценностей, находящихся в пользование и оперативном управлении образовательной организации; обязательности приказов и распоряжений директором для его работников и обучающихся. Управление образовательной организацией осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации, Челябинской области и уставом образовательной организации на основе сочетания принципов единоначалия и коллегиальности. Исполнительным органом образовательной организации является Директор, который осуществляет руководство образовательной организации.

К органам управления относятся:

- Общее собрание работников и обучающихся;
- Попечительский совет;
- Педагогический совет;
- Совет образовательной организации;
- Методический совет.

Права, обязанности директора в области управления определены Уставом образовательной организации. Управление в образовательной организации осуществляется изданием директором приказов и распоряжений. Делопроизводство в образовательной организации ведется на основе документации дел. В колледже разработаны должностные инструкции, правила, должностные обязанности, права, ответственность и отношения его руководителей, специалистов.

Наличие должностных инструкций на практике образовательной организации позволяет:

- рационально распределить функциональные обязанности между сотрудниками;
- поддерживать нормальный психологический климат в коллективе, а также устранить конфликты между руководителями и подчиненными;
- определить служебные связи сотрудников и их взаимоотношения друг с другом;
- повысить коллективную ответственность сотрудников за своевременное и качественное использование возложенных на них обязанностей;
- организовать равномерную загрузку сотрудников с минимальными потерями рабочего времени и перегрузками.

Должностные инструкции разработаны для каждой должности и являются логическим продолжением и развитием системы качества управления. К числу обязательных документов так же можно отнести правила внутреннего трудового распорядка, нормативный документ который с одной стороны, строго соответствует трудовому кодексу РФ, а с другой - учитывает специфику колледжа. Контроль за выполнением планов осуществляется в течение всего учебного года. Помимо плановых мероприятий в колледже есть и оперативное управление через совещания. Проводят совещание в начале каждого. Внеплановые совещания проводятся по мере их необходимости. Для оперативного руководства колледжа

издаются приказы и распоряжения директора. В соответствии с уставом колледжа в управлении используются локальные и нормативные акты, регламент деятельности образовательной организации.

Все они группированы и размещены на сайте колледже по направлениям:

- общие документы;
- учебная часть;
- методический отдел;

Всего разработано и размещено на сайте – 69 локальных нормативных актов. По мере их изменения законодательства происходит и обновление локальных нормативных актов. Все вышеперечисленные локальные и нормативные акты разработаны в соответствии с федеральными законодательными актами РФ, нормативами и документами Министерства образования и науки РФ. Система административного и общественного управления включает в себя все цикловые и методические комиссии. Деятельность администрации и коллегиального органа управления и органа общественной самодеятельности колледжа – позволяет решать жизненно важные вопросы по функционированию колледжа. Руководители всех подразделений активно участвуют в подготовке и проведении педагогических советов, определяющих дальнейшую стратегию развития колледжа, механизмы реализации качества организации и реализации образовательного процесса, что позволяет выявить единое решение. Административно-управленческая деятельность в колледже носит плановый характер.

Планирование осуществляется на основе включения мероприятий в него входят:

- управленческие,
- учебно-методические,
- воспитательные мероприятия;
- мониторинг состояния образовательного процесса в колледже;

- все формы административного контроля на уровне образовательной организации.

В образовательной организации разработан план развития, который утвержден директором, ежегодные комплексные планы работы колледжа по всем направлениям его развития. Планирование деятельности колледжа ведется в соответствии с годовым планом. Разработаны, утверждены и введены в действие документы, облегчающий процесс планирования, управления и оценку качества результатов в обучения. Продолжительность рабочего времени персонала не превышает 40 часов в неделю. Режим рабочего времени устанавливается в техникуме в соответствии с условиями и спецификой работы в следующем порядке:

- для мастеров производственного обучения, методистов 36-часовая неделя при 6 рабочих днях в неделю;
- для преподавателей продолжительность рабочего времени определяется объемом учебной нагрузки;
- для работников техникума, не занятых в учебном процессе, устанавливается 40 – часовая рабочая неделя при 5 рабочих днях в неделю;
- для директора и его заместителей устанавливается ненормированный рабочий день (МО РФ от 01.03.2004 № 945);
- для педагогических работников устанавливается режим работы:
Понедельник – пятница с 7.45 до 15.30 часов.
Суббота с 7.45 до 14.30 часов.
- для отдельных категорий сотрудников администрация техникума может устанавливать другой график работы на основании поданных заявлений;
- периоды зимних и летних каникул для студентов техникума и не совпадающие с ежегодными оплачиваемыми отпусками работников, а так же периоды отмены учебных занятий являются для работников рабочим временем;

- в каникулярный период, в периоды отмены учебных занятий, преподаватели осуществляют педагогическую, методическую, а так же организационную работу, связанную с реализацией образовательных программ, в пределах нормируемой части их рабочего времени, определяемой им до начала каникул, либо отменен занятий. В данный период преподаватели привлекаются к участию в работе предметно – цикловых комиссий, семинаров, педсоветов, проведению культурно – массовых мероприятий, подготовке учебных кабинетов, лабораторий к занятиям;
- режим рабочего времени вспомогательного и обслуживающего персонала в каникулярный период определяется в пределах времени, установленного по занимаемой должности. Указанные работники в установленном порядке могут привлекаться для выполнения хозяйственных работ, не требующих специальных знаний.

Перерыв на обед определяется расписанием занятий. Учет явки на работу осуществляется заведующими отделениями по специальностям. Отсутствие по уважительной причине подтверждается документами. Анализ структуры управления в колледже показывает, что имеющаяся система управления является оптимальной и позволяет принимать решения с учетом мнения коллегиальных органов и органом самоуправления в колледже.

Кадровый состав:

В 2016-2017 учебном году 100% преподавателей разных дисциплин и мастеров производственного обучения имеют повышение квалификации. По состоянию на 1 июня 2016 года у 100% работников пройдена аттестация, курсы по повышению квалификации по педагогическому направлению и профессиональной подготовке. Все преподаватели специальных дисциплин имеют стажировку по профилю образования на основных предприятиях. Укомплектованность штатными кадрами составляет – 90%

(См. приложение №1-5)

Государственное задание на 2017 год утверждено в объеме 709 человек. Фактически исполнено на 01 июня 2017 года – 637 чел.; процент выполнения составил – 92%. Невыполнение государственного задания обусловлено неполным набором на первый курс в группах по специальности «Монтаж и эксплуатация внутренних сантехнических устройств, кондиционирования воздуха и вентиляции, а также большим оттоком из групп по этим же специальностям.

Режим учебной работы в колледже.

Учебные занятия в образовательной организации, согласно режиму его работы, проводятся по пятидневной рабочей неделе:

- начало занятий - 08.30;
- продолжительность занятия - 45 минут, допускается проведение сдвоенных занятий – парами по 1 час. 30 мин;
- перерывы между занятиями - не менее 10 минут;
- выходной день - воскресенье.

Расписание занятий на семестр вывешивается на специальном, в хорошо освещенном месте до начала занятий в данном семестре.

Режим работы образовательной организации осуществляется по шестидневной рабочей неделе. Учебная нагрузка студентов в образовательной организации составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки. Время работы на производственной практике не должно превышать продолжительности рабочего времени, установленного законодательством Российской Федерации о труде для соответствующих категорий работников.

Продолжительность уроков производственного обучения - 50 минут с 10 минутным перерывом. После занятия 2-ой пары устанавливается перерыв для питания не менее 20 минут. Последовательность и чередование занятий в каждой учебной группе определяется расписанием занятий и распорядком дня. О начале и об окончании каждого занятия преподаватели, мастера

производственного обучения и студенты извещаются звонками. После начала занятий вход на него запрещается до перерыва.

Режим работы структурных подразделений образовательной организации утверждается директором образовательной организации по представлению их руководителей и согласованных с заместителями директора. При этом учитывается необходимость обеспечения ими нормального функционирования работы образовательной организации.

Контроль за соблюдением режима рабочего дня осуществляют руководители структурных подразделений. Обо всех нарушениях работников они письменно информируют директора образовательной организации или его заместителей.

Примечание: особенности, касающиеся внутреннего распорядка по объектам образовательной организации (структурным подразделениям) определены с учетом занимаемой должности и профессии.

Фактически на конец 2016-2017 учебного года обучаются в СПО «ЧТПиГХ им. Я.П. Осадчего всего 900 человек; - по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих – 198 человек; - по программам подготовки специалистов среднего звена – 697 человек, из них по очной форме – 562 человек, по заочной форме – 138 человек.

В образовательной организации сформирована структура подготовки рабочих кадров, специалистов, ориентированных преимущественно на региональный рынок труда.

Структура подготовки кадров осуществляется на основе проработки ресурсных возможностей. Ежегодно выполняется проект государственного задания на подготовку квалифицированных рабочих и специалистов, который согласовывается с работодателями, центрами занятости населения и с отраслевыми министерствами Челябинской области.

В образовательной организации работает служба содействия по трудоустройству выпускников образовательной организации, которая

проводит ежемесячный мониторинг наличия вакантных мест для трудоустройства выпускников (см. приложение №6).

Деятельность службы содействия трудоустройству осуществляется по следующим основным направлениям:

- мониторинг трудоустройства, создание банка данных о выпускниках и содействие их трудоустройству: информирование студентов и выпускников о состоянии и тенденциях рынка труда, наличии вакансий для трудоустройства;
- социально-психологическое сопровождение выпускников: формирование у студентов навыков самоуправления, самопрезентации и трудоустройства;
- организация и проведение выставок, круглых столов, семинаров, ярмарок вакансий, дней карьеры;
- разработка методических материалов, типографская деятельность для содействия трудоустройству;
- организация временной занятости студентов, стажировок выпускников;
- организация опережающего профессионального обучения работников;
- партнерство, разработка и реализация механизма взаимодействия с работодателями и ЦЗН по вопросам трудоустройства выпускников образовательной организации.

Для организации работы по содействию трудоустройства выпускников имеется разработанный план работы, утвержденный директором образовательной организации. В колледже ведется работа по четырем направлениям по взаимодействию колледжа потенциальными работодателями с целью социализации и адаптации молодежи в их профессиональном становлении:

- развитие человеческих ресурсов общества, подготовка физически, интеллектуально и умственно здоровых детей, подростков, юношества и молодежи (это, если угодно, обеспечение первоклассного стартового состояния каждого нового поколения);
- развитие трудовых ресурсов общества, подготовка квалифицированных рабочих и специалистов, способных и стремящихся к производительному труду;
- оздоровление духовной атмосферы в обществе, его морали, культурных ценностей и норм, практики реального поведения молодежи и всего населения;
- повышение интеллектуального уровня общества, включая научно-техническую и информационную составляющую всех социально-экономических и культурных процессов.

В колледже разрабатывается и реализуется система профессиональной адаптации выпускников на предприятиях с учетом современных социально-экономических условий. Причем целесообразным является построение непрерывной системы комплексного сопровождения карьерного роста и профессиональной адаптации выпускников колледжа на современном рынке труда.

Для достижения цели служба центра осуществляет:

- сотрудничество с предприятиями и организациями, выступающими в качестве работодателей для студентов, учащихся и выпускников,
- оказание помощи в организации стажировок и практик, предусмотренных учебным планом,
- организация временной занятости студентов,
- сбор, обобщение, анализ и предоставление студентам информации о состоянии и тенденциях рынка труда, о требованиях, предъявляемых к соискателю рабочего места,
- формирование банка данных вакансий, предлагаемых работодателями по соответствующим специальностям, размещение информации на информационном стенде и сайте колледжа.
- приглашение работодателей к руководству дипломных работ, курсовых работ, участию в ГЭК, в научно-практических конференциях.
- позиционирование колледжа в качестве учреждения, ориентированного на подготовку конкурентоспособных специалистов.

Одним из главных направлений службы является взаимодействие с предприятиями и учреждениями для организации трудоустройства и прохождения практик.

Сотрудниками Центра трудоустройства за время работы накоплен потенциал, с помощью которого решаются многие задачи колледжа. В первую очередь это касается технологий работы центра, который сочетает в себе элементы кадрового агентства, студенческого клуба, центра психологической поддержки, маркетинговой службы, центра дополнительного образования колледжа.

В ходе мониторинговых исследований отмечается явная тенденция к росту востребованности выпускников колледжа. В последние годы также возросла заинтересованность многих ВУЗов в выпускниках колледжа (поступление в Вузы по договорам составило- 13%). Учитывая негативное влияние экономического кризиса, сотрудниками Центра был разработан и реализован комплекс мер, направленных на активизацию процессов трудоустройства выпускников:

1. По обучению-тренингу для обучающихся по овладению навыками самостоятельного поиска работы, самопрезентации, составления резюме.
2. Участие в Ярмарках вакансий и правовом консультировании (более 10 выездных мероприятий, общим объемом в 350 человек)
3. Размещением актуальной информации по трудоустройству студентов и выпускников; проведение мониторинговых исследований по трудоустройству студентов, выпускников и запросам работодателей.
4. Работа психолога по организации психологической поддержки выпускников. Проведение психологических тренингов.
5. Центром собирается и анализируется информация о качестве подготовки выпускников колледжа от предприятий, на которых они работают.
6. Участие колледжа в выставочной деятельности содействует знакомству работодателей с деятельностью колледжа, его практическим потенциалом, дает возможность заключения новых качественных договоров.

Обобщая все вышесказанное, можно отметить, что системная управленческая работа в центре содействия трудоустройства включает в себя стратегическое планирование, прогнозирование, внедрение инновационных технологий, комплексную разработку нормативно-правовой документации, маркетинговые исследования, а также мобильную систему деловых связей, разработку и продвижение новых услуг - все это обеспечивает высокие показатели эффективности работы центра, что со всей очевидностью сказывается на развитии позитивного имиджа колледжа.

Обучение по основным профессиональным программам указанных профессий и специальностей осуществляется в соответствии с федеральным и государственными образовательными стандартами по специальностям и профессиям среднего профессионального образования.

Сформулированные квалификационные требования, с одной стороны, являются общими для базового уровня специалистов, указанных в соответствующих ФГОС СПО, а с другой стороны – конкретизируют эти требования в разнообразных видах и формах профессиональной деятельности и условиях ее реализации.

Программа является единой для всех форм обучения: очной и заочной.
Программа содержит:

- Титульный лист;
- пояснительная записка;
- тематический план;
- содержание учебной дисциплины;
- перечень лабораторных и практических занятий;
- рекомендуемая тематика курсовых работ (проектов для СПО);
- перечень рекомендуемой литературы и технических средств обучения, включая аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные.

Рабочие программы дисциплин всех блоков содержат требования профессиональной подготовки согласно ФГОС СПО, ФГОС НПО с учетом

требований квалификационной характеристики выпускника по специальностям и рекомендации по организации изучения данной дисциплины. Большинство программ имеют внешние рецензии.

2.2 Разработка и внедрение учебно-методического обеспечения применения дистанционных технологий при изучении модуля по теме «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных изделий»

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1.1 Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания, укрупненная группа специальностей 260800 Технология продукции и организация общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Соответствующие профессиональные компетенций (ПК):

ПК 3.1. *Организовать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.*

ПК 3.2. *Организовать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.*

ПК 3.3. *Организовать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.*

ПК 3.4. *Организовать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.*

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников общественного питания и пищевой промышленности, а также для профессиональной подготовки по профессиям повара в рамках специальности 260807 «Технология продукции общественного питания».

Требование к уровню образования: среднее (полное) общее или начальное профессиональное образование по профилю специальности.

Требование к опыту работы: не менее одного года работы в ресторанах в должностях кондитера или на предприятиях пищевой промышленности в должности изготовителя полуфабрикатов из теста.

1.2 Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения профессиональной деятельностью и соответствующими профессиональными компетенциями студента в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии качества теста, подготовленных полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных; отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 288 часов, в том числе:

максимальная учебная нагрузка студента – 180 часов, включая:

- обязательной, аудиторной, учебной нагрузки студента – 120 часов;
- самостоятельная работа студента – 60 часов;
- производственная практика – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Раздел.1 Проведение товароведной оценки сырья, его качества и безопасности.	6	4	2		2		-	-
	Раздел.2 Использование технологического оборудования для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	12	8	4		4		-	-

	Раздел.3 Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	30	20	12		10		-	-
	Раздел.4 Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	63	42	16		21		-	
	Раздел.5 Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	60	40	24		20			
	Раздел.6 Организация производства кондитерского цеха	9	6	2		3			
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (итоговая (концентрированная) практика)	108							108
	Всего:	288	120	60	-	60	-		108

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1 ПМ. 03 Проведение товароведной оценки сырья, его качества и безопасности			6	
Тема 1.1. Товароведная характеристика продуктов переработки какао-бобов, желирующих веществ	Содержание		2	
	1.	Товароведная характеристика сахаристых кондитерских изделий: шоколад, какао-порошок, требования к качеству. Влияние температурного режима хранения на качество и безопасность		1
	2.	Товароведная характеристика желеобразных веществ.		1
	3.	Товароведная характеристика крахмала, меда, заквасок.		1
	Практические занятия Оценка качества шоколадных изделий и желеобразных веществ Работа с ГОСТами по определению качества продукции		2	2
	Самостоятельная работа Ассортимент шоколадных изделий и меда. Ассортимент желеобразных веществ и крахмала.		2	3

Раздел 2 ПМ 03. Использование технологического оборудования для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		10	
Тема 2.1. Оборудование для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание		
	1.	Характеристика, принцип работы и безопасная эксплуатация оборудования для просеивания сырья, для замеса теста, для раскатывания теста, для деления теста, для взбивания теста.	4
	2.	Характеристика, принцип работы и безопасная эксплуатация лампы для карамели, оборудования для темперирования шоколада.	4
	Практические занятия Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации оборудования для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2
	Самостоятельная работа Изучение характеристики параметров оборудования для темперирования шоколада лампы для карамели. Изучение характеристики параметров оборудования для просеивания сырья, для замеса теста, для раскатывания теста, для деления теста, для взбивания теста. Изучение современного оборудования разных фирм, характеристики технологических параметров.		3

Раздел 3 ПМ 03. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		38	
Тема 3.1. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Содержание	8	
	1. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		1, 2
	2. Методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.: замешивание сдобного теста на опаре, замешивание теста на различных видах муки на дрожжах и закваске, замешивание пресного теста для отделки, прослаивание теста сливочным маслом, разделка, формовка изделий, оформление изделий, расстойка, выпечка на листах и формах, охлаждение, дополнительная отделка.		1
	3. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, требования к их качеству.		1
	4. Температурный режим и правила приготовления разных типов сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		1
	5. Варианты комбинирования различных способов приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.		1
	6. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; сдобы обыкновенной, сдобы выборгской, каравая, слоек, слоеных плетенок, слоеных венков, ватрушек венгерских, венских булочек, кренделя сдобного, кренделя заварного, праздничной булки с пряностями, кисло-сладкого ржаного хлеба, куличей, караваев.		1
	7. Органолептические способы определения степени готовности и качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		1
	8. Подходящие отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба.		1
	9. Варианты оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		1

	10. Требования к безопасности хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		1
	11. Основные предпочтения и технологии приготовления хлебобулочных изделий и хлеба у разных народов мира		1
	12. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления хлебобулочных изделий и хлеба		1
	Лабораторные работы 1. Приготовление сдобных булочек, слоек, кренделей. Органолептическая оценка качества. 2. Приготовление праздничного хлеба и караваев. Органолептическая оценка качества.	10	2, 3
	Практические занятия Расчет массы сырья для приготовления сдобных булочек, слоек, кренделей и караваев.. Составление технологических схем. Решение производственных ситуаций по рациональному использованию сырья, правильности соблюдения температурного режима приготовления, оформления. Составление технико-технологических карт на авторскую выпечку.	2	2
	Самостоятельная работа Изучение требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Изучение основных критерий оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	10	3

	Изучение органолептических способов определения степени готовности и качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Тематика домашних заданий Изучение ассортимента изделий из сдобного теста национальных кухонь народов мира. Изучение ассортимента, технологии приготовления праздничного хлеба национальных кухонь народов мира Изучение ассортимента изделий из пресного теста. Разработка рецептов авторских изделий и составление технико-технологических карт.			
Раздел 4.ПМ 03. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов			60	
Тема 4.1. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Содержание		26	
	1	Ассортимент праздничных тортов.		1
	2	Методы приготовления и оформления праздничных тортов; разрезание, намазывание и склеивание пластов; отсаживание из кондитерского мешка и корнетика украшений, совмещение украшений, отделка контурно-рельефная, отделка верха, боковых поверхностей и краев торта; охлаждение, упаковка.		1
	3	Варианты комбинирования различных способов приготовления тортов.		1
	4	Температурный и санитарный режим и правила приготовления различных типов тортов.		1
	5	Варианты сочетания выпеченных полуфабрикатов с отделочными полуфабрикатами для создания гармоничных праздничных тортов.		1
	6	Варианты оформления праздничных тортов различными отделочными полуфабрикатами.		1

	7	Технология приготовления и оформления праздничных тортов, торта тематического («Свадебный», «День рождения», «К юбилею», «Детский», «Хлеб-соль») торта фигурного, торта многоярусного, литерного торта, торта необычной формы («Шоколадная корзина с фруктами», марципановый торт, «Туесок с грибами») и другие.		1
	8	Требования безопасности хранения приготовленных праздничных тортов, предназначенных для последующего использования.		1
	9	Актуальные направления в приготовлении и оформлении праздничных тортов.		1
	10	Способы упаковки и транспортировки праздничных тортов.		1
	Лабораторные работы		12	2,3
	1	Приготовление тематического торта.		
	2	Приготовление торта необычной формы, марципанового торта.		
	3	Приготовление литерного торта.		
	Практические занятия		4	2
	1	Расчет массы сырья для выпеченных полуфабрикатов.		
	2	Расчет массы сырья отделочных полуфабрикатов при приготовлении праздничных тортов		
	Самостоятельная работа		21	3
	Изучение требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления отделочных полуфабрикатов.			
	Изучение основных критерий оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных			

	кондитерских изделий и праздничных тортов. Изучение органолептических способов определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Тематика домашних заданий Разработать ассортимент отделочных полуфабрикатов для прослаивания основ в зависимости от их вида. Проанализировать технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов для снижения трудоемкости и минимизации отходов. Составить варианты подбора различных способов приготовления тортов. Составить технологическую схему для приготовления заданного полуфабриката. Составить варианты оформления праздничных тортов различными отделочными полуфабрикатами. Подобрать оформления для тематических праздничных тортов. Разработать рецептуры отделочных полуфабрикатов (не менее трех наименований) для оформления тематических праздничных тортов. Разработать различные технологии приготовления и оформления праздничных тортов с учетом качества и требований безопасности готовой продукции. Разработать технологический процесс приготовления заданного полуфабриката для тортов. Разработать украшения к праздничному торту с учетом его тематики и объема. Составить технологические схемы приготовления полуфабрикатов для тортов из заданного вида рыбы для сложных блюд.		
--	---	--	--

Раздел 5. ПМ 03 Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий		58	
Тема 5.1. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	Содержание		
	1	Ассортимент сложных видов печенья и мелкоштучных кондитерских изделий	1
	2	Методы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий: смешивание, взбивание, выпекание, нарезка, заливка форм шоколадом, выкладывание начинки, охлаждение, извлечение из форм, порционирование, глазирование, упаковка конфет.	1
	3	Методы приготовления сложных видов печенья: взбивание, смешивание, измельчение орехов, подогревание ореховой массы, замешивание, заваривание, процеживание, замораживание, размораживание теста, отсаживание теста из кондитерского мешка, раскатывание, выливание теста в формы; формование изделий руками, выпечка, жарка во фритюре, охлаждение.	1
	4	Варианты комбинаций различных способов приготовления мелкоштучных кондитерских изделий и печенья.	1
	5	Варианты сочетания основных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов для создания гармоничных мелкоштучных кондитерских изделий и печенья.	1
	6	Оформлять на тарелке мелкоштучные кондитерские изделия и птифуры для подачи в виде десерта	1

	7	Украшать мелкоштучные кондитерские изделия и птифуры для подачи в виде «комплимента» и на подносе для фуршета.		1
	8	Дополнительно отделявать сложные виды печенья и мелкоштучные кондитерские изделия.		1

	Лабораторные работы 1. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. 2. Приготовление сложного вида печенья		2,3
	Практические занятия Расчет физико-химических показателей (сухих веществ, жира, сахара и др.) мелкоштучных кондитерских изделий. Расчет физико-химических показателей (сухих веществ, жира , сахара и др.) сложного вида печенья. Расчет пищевой и энергетической ценности мелкоштучных кондитерских изделий. Расчет пищевой и энергетической ценности сложного вида печенья. Составление технико-технологических карт на авторские мелкоштучных кондитерских изделий (птифуры). Составление технико-технологических карт на авторские мелкоштучных кондитерских изделий (десерты).	4	2
	Самостоятельная работа Разработка основных критериев оценки качества готовых мелкоштучных кондитерских изделий и сложного вида печенья.	20	

	Расчет массы сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий и сложного вида печенья. Составление технологических схем мелкоштучных кондитерских изделий и сложного вида печенья. Решение производственных ситуаций по рациональному использованию сырья, правильности соблюдения температурного режима приготовления, оформления. Расчет пищевой и энергетической ценности мелкоштучных кондитерских изделий. Тематика домашних заданий Составить технологическую схему для приготовления заданного полуфабриката Разработать технологический процесс приготовления заданного мелкоштучных кондитерских изделий или сложного вида печенья Изучение основных критерий оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сдобных изделий.		
Раздел 6 ПМ 03. Организация производства кондитерского цеха		8	
Тема 6.1.	Содержание	4	
Организация производства кондитерского цеха	1. Организация рабочих мест по приготовлению мучных блюд и сложных изделий из теста.		1
	2. Организация рабочих мест по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		1
	3. Организация рабочих мест по приготовлению отделочных полуфабрикатов.		1
	4. Организация рабочих мест по приготовлению тортов.		1
	5. Организация рабочих мест по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий и		1

		печенья.		
		Практические занятия Организация рабочего места для приготовления тортов по заданию. Анализ правильности организации рабочих мест для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий Решение производственных ситуаций.	2	2,3

	Самостоятельная работа Проводить анализ подбора производственного инвентаря и технологического оборудования, необходимых в процессе приготовления сложных мучных кондитерских изделий Проводить анализ подбора производственного инвентаря и технологического оборудования, необходимых в процессе приготовления мелкоштучных кондитерских изделий Тематика домашних заданий Изучить виды технологического оборудования и производственного инвентаря используемые при приготовлении изделий из сахара. Изучить виды технологического оборудования и производственного инвентаря используемые при приготовлении мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста. Изучить виды технологического оборудования и производственного инвентаря используемые при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий.	3	3
Производственная практика (по профилю специальности) итоговая (концентрированная) по модулю ПМ 04		108	2,3

Виды работ 1. Определить качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий органолептическим способом. 2. Устанавливать и контролировать безопасные условия хранения сырья, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде. 3. Выбирать производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления сложных мучных кондитерских изделий 4. Подбирать технологическое оборудование для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и безопасно его использовать. 5. Подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления десертов. 6. Темперировать шоколад. 7. Приготавливать сложные мучные кондитерские изделия. 8. Оформить сложные мучные кондитерские изделия. 9. Обеспечивать безопасный санитарный и температурный режим хранения и подачи сложных мучных кондитерских изделий 10. Определить готовность и качество сложных мучных кондитерских изделий органолептическим способом. 11. Организовывать рабочее место для приготовления десертов. 12. Получать сырье от поставщиков и со склада для приготовления сложных мучных кондитерских изделий. 13. Разрабатывать ассортимент сложных мучных кондитерских изделий с учетом типа и класса предприятия. 14. Организовывать технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий. 15. Составить технико-технологические карты на новые мучных кондитерских изделий. 16. Устанавливать и контролировать безопасное приготовления, хранения и подачу мучных кондитерских изделий.		
Всего	288	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ, С ПРИМЕНЕНИЕМ ДОТ

- *Вводный семинар* (проводится на территории колледжа, на семинаре обсуждаются организационные вопросы обучения, студенты знакомятся с работниками структурных подразделений колледжа (директором, методистами, преподавателями) и со своим преподавателем, который на протяжении всего периода обучения будет оказывать им поддержку в освоении образовательной программы);
- *Индивидуальный график* (студент который выбирает оптимальную для себя последовательность изучения дисциплин, темп их освоения и сроки контроля знаний, процесс обучения предполагает самостоятельное изучение обучающимся под руководством тьютора (преподавателя) дисциплины образовательной программы, выполнение необходимого объёма контрольных заданий по каждому разделу изучаемой дисциплины);
- *Выдача комплекта методической документации* (модуль по дисциплине, учебные графики и учебные программы, учебная литература (учебники, учебно-практические пособия, рабочие тетради), которые предоставляются в удобном ему виде, электронном или печатном);
- *Расписание консультаций.*
- *Продолжительность обучения от 2х до 5 месяцев* (зависимости от количества учебных часов, предусмотренных учебным планом).

Раз, в неделю обучающийся может получить очную консультацию у тьютора, но помимо этого для консультаций может быть использована электронная почта, телефон и (или) другие доступные обучающимся средства для связи с тьютором и (или) преподавателями по дисциплинам, что прояснить организационные вопросы или содержательные вопросы, которые возникают в ходе изучения учебных курсов образовательной программы.

Как правило, на изучение каждого раздела учебного курса дисциплины студенту требуется около одной недели, после чего он должен выполнить тренировочные задания для самопроверки. И так по всем разделам курса. Процесс изучения курса заканчивается итоговой консультацией у преподавателя и экзаменом или зачётом в соответствии с учебным планом.

Каждая глава учебно-практического пособия по дисциплине включает:

- учебный текст, раскрывающий существо рассматриваемой проблемы, – получение знаний;
- контрольные вопросы – закрепление знаний;
- тесты – проверка знаний.

Учитывая дистанционную ориентированность учебно-практических пособий, в текст необходимо включать разделы, которые направлены на реализацию следующих целей:

- способствовать осознанному усвоению и закреплению знаний;
- помочь осмыслению полученной информации;
- предоставить возможность обучаемому на основе предложенной систематизации использовать учебный материал в деловой практике;
- содействовать самостоятельной расстановке приоритетов и акцентов в процессе познания;
- способствовать развитию творческого мышления.

Совокупность целей и задач обучения выдвигает ряд определённых условий, которые учебный текст пособия должен обеспечивать:

Во-первых, следует оптимизировать текст до объёма, который позволяет студенту обстоятельно усвоить предлагаемый учебный материал. При этом учебный материал должен включать в себя все необходимые и соответственно обозначенные разделы, а каждый раздел должен состоять из отдельных чётко дифференцированных смысловых модулей.

Во-вторых, следует тщательно отбирать фактический материал, например, описание тех или иных процессов и явлений, дат, персоналий. В ряде случаев желательно выделять его в тексте, подчеркивая тем самым прикладной характер информации.

Контрольные вопросы учебно-практического пособия должны следовать непосредственно за учебным текстом. Вопросы надо чётко формулировать, а их состав и последовательность должны удовлетворять ряду требований:

- ориентировать на выявление сущности данной темы учебного курса и её основных проблем;
- направлять на выявление внутренней логики изучаемых процессов и явлений;
- стимулировать к осознанному усвоению учебного материала;
- формировать стремление к раскрытию структуры изучаемых объектов и пониманию диалектических взаимосвязей их составляющих частей;
- побуждать интерес к последующему самостоятельному изучению данной темы.

4.1 Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием проведения учебных занятий по профессиональному модулю является наличие оборудованных рабочих мест учебных кабинетов по количеству обучающихся.

Обязательным условием допуска к учебной и производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю «Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» является наличие у обучающегося документально оформленного медицинского заключения о соответствии состояния здоровья условиям работы в данной профессиональной области.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю « Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» является освоение профессиональных компетенций по профессиональному модулю «Выполнение работ по рабочей профессии «повар», а также освоение компетенций в рамках дисциплин: «Математика», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Охрана труда».

Для оценки усвоения профессионального модуля в конце учебной и производственной практики предусматривается выполнение контрольного задания, которое включает теоретическую часть и выполнение комплексного практического задания. Контрольное задание выполняется каждым студентом самостоятельно и оценивается руководителем практики.

4.2 План дистанционного урока по теме: «Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий»

Тема программы: Приготовление песочного теста.

Цели урока:

Обучающая:

- формирование умений и навыков применять полученные теоретические знания в процессе приготовления песочных изделий;
- формирование умений и навыков планирования и подготовки процесса приготовления песочных изделий с соблюдением правил техники безопасности и санитарии;
- формирование умений и навыков по приготовлению песочного полуфабриката, масляного крема, фруктовой начинки;
- формирование готовности к овладению новой техникой и технологией; научить определять качество используемого сырья.

Развивающая:

- развивать производственные навыки, умение формировать песочные изделия
- развивать внимание, наблюдательность, настойчивость в выполнении задания;
- формировать и развивать творческое мышление, художественный вкус.

Воспитывающая:

- воспитать ответственность за высокое качество выпускаемой продукции, за экономичный расход сырья;
- воспитать бережное отношение к инвентарю и оборудованию;
- воспитать трудовую дисциплину, добросовестность, инициативность, чувство гордости, бдительность в соблюдении требований безопасности труда, аккуратность и внимательность в работе.

В результате изучения профессионального модуля студент должен:

Уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование;
- оценивать качество готовых изделий.

Знать:

- правила безопасного использования оборудования;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления изделий из песочного теста
- способы отделки и варианты оформления изделий из песочного теста
- правила проведения бракеража;
- правила хранения и требования к качеству.

Тип урока: практический

Методы обучения: беседа и наглядно - демонстрационный

Материально-техническое оснащение урока: компьютер, средства отображения информации (проектор, экран, монитор), соответствующие программное обеспечение (цифровые образовательные ресурсы);

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, схемы, муляжи, наглядные образцы).

Оборудование и технологическое оснащение лаборатории и рабочих мест: технологическое оборудование и оснастка: производственные столы, раковины; плиты электрические, взбивальная машина, миксеры, блендер, пекарский шкаф, весы настольные электронные, производственный инвентарь, посуда;

- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации;

Информационные технологии в профессиональной деятельности:

- компьютер, проектор, документ-камера;
- программное обеспечение профессионального назначения.

Задачи для студентов:

восприятие и понимание целей и задач занятия, формирование умений и навыков по применению знаний на практике.

Задачи для преподавателя:

создать условия для применения студентами знаний и умений по выполнению профессиональной деятельности;

способствовать развитию профессиональной компетентности студентов;

Дидактическое обеспечение:

задания для практической работы студентов, технологическая документация;

критерии оценки качества готовых изделий из теста.

Планируемый результат:

мучные кондитерские изделия, изготовленные в соответствии с технологией и требованиями к качеству.

Ход урока

1. Организационный момент;
2. Цели и мотивация (преподаватель нацеливает студентов на работу по намеченному плану);
3. Продолжительность учебного процесса 1 час 45 минут;
4. Подготовка к выполнению задания:
 - инструктаж о последовательности работы;
 - инструктаж по технике безопасности
 - раздача дидактического материала студентам (презентация, технологическая карта и сборник рецептов)
 - демонстрация приготовления песочного теста (поэтапно)
 - заключение (что у нас в итоге получилось)
 - даем характеристику изделию.
5. Подведение итогов урока.
6. Домашнее задание.
7. Консультация для студентов (по расписанию)

Отличия дистанционного урока от традиционного урока

Требования к уроку	Традиционный урок	Дистанционный урок
объявление темы урока	преподаватель сообщает учащимся	формулируют сами учащиеся
сообщение целей и задач	преподаватель формулирует и сообщает учащимся, чему должны научиться	формулируют сами учащиеся, определив границы знания и незнания

планирование	преподаватель сообщает учащимся, какую работу они должны выполнить, чтобы достичь цели	планирование учащимися способов достижения намеченной цели
практическая деятельность учащихся	под руководством преподавателя учащиеся выполняют ряд практических задач (чаще применяется фронтальный метод организации деятельности)	учащиеся осуществляют учебные действия по намеченному плану (применяется групповой, индивидуальный методы)
осуществление контроля	преподаватель осуществляет контроль за выполнением учащимися практической работы	учащиеся осуществляют контроль (применяются формы самоконтроля, взаимоконтроля)
осуществление коррекции	преподаватель в ходе выполнения и по итогам выполненной работы учащимися осуществляет коррекцию	учащиеся формулируют затруднения и осуществляют коррекцию самостоятельно
оценивание учащихся	преподаватель осуществляет оценивание учащихся за работу на уроке	учащиеся дают оценку деятельности по её результатам (самооценивание, оценивание результатов деятельности товарищей)
итог урока	преподаватель выясняет у учащихся, что они запомнили	проводится рефлексия
домашнее задание	преподаватель объявляет и комментирует (чаще – задание одно для всех)	учащиеся могут выбирать задание из предложенных преподавателем с учётом индивидуальных возможностей

Вывод по второй главе: Разработанный модуль позволяет студенту изучить теоретический материал, выполнять практические работы и контрольные задания в удобное для него время. Применение данного курса развивает самостоятельную деятельность и владение новыми знаниями, продвигает студента на новую ступень осознания своих способностей и своего места в новом информационном обществе. Студент получает широкую возможность усвоения и закрепления приобретенных знаний, и проверки своих результатов, а так же умения применять современные

информационные технологии в процессе получения образования по заочной форме обучения. На сегодняшний день создание, разработка и применение дистанционных электронных модулей, дисциплин имеет немаловажное значение для повышения эффективности образовательного процесса. Практически любой преподаватель, обладающий базовыми знаниями работы на компьютере, может создать собственный дистанционный модуль. Вести занятия и контролировать деятельность своих студентов дистанционно, в любое удобное для него время. Применение таких курсов развивает самостоятельную деятельность в овладении новыми знаниями, продвигает студента на новую ступень осознания своих способностей и своего места в новом информационном обществе. Студенты получают широкую возможность усвоения и закрепления приобретенных знаний, и проверки своих результатов, а также умение пользоваться современными технологиями.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Техника и технологии, которые развивались после появления книгопечатания, не оказывая особого влияния на системы образования, неожиданно стали влиять на педагогические технологии. Использование возможностей этих технологий приводит к изменению традиционных методик обучения всем предметам, внесению коррективов в педагогическую теорию и практику, поиску новых моделей образования. Для подготовки выпускников системы среднего профессионального образования становится актуальным вопрос об использовании в современном образовательном процессе различных видов информационных ресурсов. Внедрение структурно-функциональной модели сопровождения образовательного процесса обучающихся по заочной форме в системе среднего профессионального образования позволяет существенно улучшить качество

подготовки выпускников СПО. Развитие электронного обучения является одним из стратегических направлений развития образовательной деятельности колледжа. Это связано с тем, что электронное обучение рассматривается как один из инструментов повышения качества и эффективности образовательного процесса. Внедрение современных информационных технологий в образовательный процесс является одним из возможных путей его значительного улучшения. Таким образом, следует считать, что задачи исследования выполнены, поставленная цель достигнута. Вместе с тем следует указать на направления дальнейшего продолжения работы и развития использованных идей: апробация структурно-функциональной модели организационно-педагогического сопровождения образовательного процесса обучающихся по заочной форме и проведении исследований о результативности ее применения.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Активная информационная система вуза в информационно-образовательной среде / Г.М. Цибульский, М.В. Носков, Р.А. Барышев и др. // Педагогика: журнал . — 2017 .
2. Голованова, И.А. Некоторые проблемы составления упражнений, предназначенных для электронного обучения / И.А. Голованова, Е.А. Яновская // Иностранные языки в школе: журнал . — 2017 .
3. Раевская, А.А. Педагогические инновации в отечественной педагогике / А.А. Раевская // Педагогическое образование и наука : журнал . — 2016.
4. Джичоная, М.А. Информационные технологии в учебном процессе: взаимодействие вуза и учреждений повышения квалификации / М.А. Джичоная // Педагогическое образование и наука: журнал . — 2016 .— №1 .— С 10-12.
5. Кельберер, Г.Р. Электронное образование как необходимый компонент методической культуры современного педагога / Г.Р. Кельберер

- // Педагогическое образование и наука : журнал . — 2016 .— №1 .— С. 64-68.
6. Кротовская, М.А. Использование информационных ресурсов интернета в работе со студентами / М.А. Кротовская // Педагогические науки : журнал . — 2016 .— №6 .— С. 34-36.
 7. Моторина, М.М. Информационно-коммуникационные технологии развития творческого потенциала студентов / М.М. Моторина // Педагогическое образование и наука : журнал . — №6 .— С. 102-106.
 8. Глухих, П.Л. Информационные компетенции для студентов-педагогов: ответ на новые запросы / П.Л. Глухих // Вестник педагогических инноваций : журнал . — 2015 .— №3(39) .— С. 85-90.
 9. Артамонова, Е.И. Подготовка учителя к инновационной деятельности в современном вузе / Е.И. Артамонова // Педагогическое образование и наука : журнал . — 2016 .— №6 .— С. 86-97.
 10. Монахов, Д.Н. Инструментарий дистанционных образовательных технологий / Д.Н. Монахов, Н.В. Монахов // Дистанционное и виртуальное обучение: журнал. — 2015 .— №1 .— С. 60-67.
 11. Калинина, А.И. Дистанционное обучение как часть системы непрерывного образования и роль самообразования в дистанционном обучении / А.И. Калинина // Вестник МУ. Педагогическое образование : журнал. — 2015 .— № 1 .— С. 100-105.
 12. Диков, А.В. Важные аспекты организации дистанционного обучения / А.В. Диков // Образовательные технологии: журнал. — 2015 .— № 2 .— С. 47-50.
 13. Овчинников, А.В. Использование информационных и коммуникационных технологий при дистанционном обучении / А.В. Овчинников // Педагогическая информатика: журнал. — 2015 .— №2 .— С. 63-67.
 14. Лешина, А.В. К вопросу о формировании готовности студентов к дистанционному обучению / А.В. Лешина, И.В. Павлов // Открытое и дистанционное образование: журнал. — 2014 .— № 3 .— С. 44-49.

15. Волков, А.К. Развитие новых компетенций преподавателей для использования дистанционных технологий в традиционном учебном процессе / А.К. Волков, В.Г. Герасимова, М.Р. Меламуд // Дистанционное и виртуальное обучение: журнал.— 2014 .— №3 .— С. 20-28.
16. <https://ru.wikipedia.org/wiki/>
17. <http://xni1abbnckbmcl9fb.xnp1ai>
18. <https://iga.ru/page/distancionnye-obrazovatelnye-tehnologii-kak-sredstvo-rasshireniya-informacionnogo>
19. <https://research-journal.org/arch/distancionnye-obrazovatelnye-tehnologii-kak-innovacionnyj-metod-prepodavaniya-arxitekturnyx-disciplin/>
20. <https://research-journal.org/arch/distancionnye-obrazovatelnye-tehnologii-kak-innovacionnyj-metod-prepodavaniya-arxitekturnyx-disciplin/>

ПРИЛОЖЕНИЕ №1

Укомплектованность штата

Численность рабочих	81
педагогические работники	47
штатные	45
совместители	4
почасовые	-
Количество штатных педагогических работников составляет	90%

ПРИЛОЖЕНИЕ №2

Укомплектованность штатов педагогическими работниками

Всего	Высшее образование		Высшая квалификационная категория		Первая категория		Вторая квалификационная категория		Соответствие занимаемой должности		Без квалиф. категории		Педаг. Раб им. ученые. звания	
	Кол-во чел	%	Кол-во чел	%	Кол-во чел	%	Кол-во чел	%	Кол-во чел	%	Кол-во чел	%	Кол-во	%
48	42	86	6	35	12	25	0	0	8	17	4	9	-	-

Преподаватели специальных дисциплин и профессиональных циклов

Всего	Высшее педагогическое образование		Высшая квалификационная категория		Первая категория		Вторая квалификационная категория		Соответствие занимаемой должности		Без квалификационной категории		Педагогические работники, имеющие ученые звания	
	Кол-во чел	%	Кол-во чел	%	Кол-во чел	%	Кол-во чел	%	Кол-во чел	%	Кол-во чел	%	Кол-во	%
15	12	84	5	36	2	13	0	0	5	29	2	23	0	0

ПРИЛОЖЕНИЕ №4

Мастера производственного обучения

Всего	Высшее педагогическое образование		Высшая квалификационная категория		Первая категория		Вторая квалификационная категория		Соответствие занимаемой должности		Без квалификационной категории		Педагогические работники, имеющие ученые звания	
	Кол-во чел	%	Кол-во чел	%	Кол-во чел	%	Кол-во чел	%	Кол-во чел	%	Кол-во чел	%	Кол-во	%
7	3	42	2	28	1	14	0	0	3	42	1	14	0	0

ПРИЛОЖЕНИЕ №5

Качественный состав кадров

Уровень профессионализма педагогических кадров	Процент преподавателей с высшим образованием	Фактическое значение 93%
	Процент преподавателей с квалификационными категориями	65%
Повышение квалификации педагогических работников	Количество преподавателей, мастеров п/о, прошедших повышение квалификации и стажировку в установленные сроки (100%)	100%
Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла (не менее 50%)	Процент преподавателей, имеющих опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы от общего количества преподавателей цикла	91%
	Процент преподавателей, прошедших стажировку в организациях соответствующей профессиональной сферы от общего количества преподавателей цикла	100%

Трудоустройство выпускников, %

