

Слайд 1	Добрый день!!! Я преподаватель профессиональных дисциплин Краснокаменского промышленно-технологического колледжа Эпова М.Н. Хочу представить вашему вниманию
Слайд 2.	«Электронный учебно-методический комплекс по профессии «Оператор процессов колбасного производства».
Слайд 3	Во исполнение инновационной программы развития образовательной организации в нашем колледже действует региональная инновационная площадка по дуальному обучению.
Слайды 4-5	Согласно этой программе студенты, обучающиеся по профессии «Оператор колбасного производства» теоретическую часть подготовки проходят на базе образовательной организации, а практическую - на рабочем месте, на мясокомбинате «Даурский».
Слайд 6	Разработанный мной электронно-учебный комплекс позволяет студентам-дуэлянтам успешно осваивать теоретическую часть по ПМ.02. Формовка колбасных изделий и представляет собой совокупность учебно-методических материалов, определяющих содержание профессионального модуля, а также методики использования учебно-методического обеспечения, необходимого для всех видов аудиторных занятий и организации самостоятельной работы студентов.
Слайд 7	Цель ЭУМК: систематизация теоретических и практических материалов профессионального модуля.
Слайд 8	Задачи: <ul style="list-style-type: none"> - обеспечить подготовку учебно-методического обеспечения профессионального модуля; - систематизировать содержание профессионального модуля с учетом достижений науки, техники и производства, требований работодателей и другие.
Слайд 9.	Электронный учебно-методический комплекс МДК.02.01. Технология

	<p>формовки колбасных изделий имеет следующее содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Пояснительная записка к УМК с глоссарием. 2. Рабочая программа. 3. Перспективно-тематическое планирование уроков. 4. Методические рекомендации по выполнению практических занятий. 5. Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы. 6. Методическое пособие. Использование личностно-ориентированных технологий при освоении профессии «Оператор процессов колбасного производства». 7. Учебно-методические материалы по организации текущего контроля и промежуточной аттестации. 8. Курс лекций по профессиональному модулю для студентов. 9. Комплекс физкультминуток, включающие гимнастику для глаз и сохранения осанки студентов.
<p><i>Переход по ссылке</i></p>	<p>Рабочая программа составлена по всем предъявляемым требованиям, согласована с работодателем ООО «МК «Даурский», составлена совместно с главным технологом мясокомбината Денисовой В.А.</p>
<p><i>Переход по ссылке</i></p>	<p>Перспективно-тематический план составлен на основе рабочей программы. В нем указаны: наименование разделов и тем, количество часов, отводимых на их изучение, типы уроков, материально-техническое оснащение урока, домашнее задание.</p>
<p><i>Переход по ссылке</i></p>	<p>В методических рекомендациях по выполнению практических занятий приведены цели занятий, знания, умения, основные понятия, алгоритм выполнения работы, вопросы для самоконтроля, для контроля преподавателем.</p> <p>Успешному проведению лабораторно-практических занятий по данному курсу на ООО «Мясокомбинате «Даурский», способствует опережающее выполнение самостоятельных домашних работ по тем рекомендациям, которые указаны в ЭУМК, что позволяет больше</p>

	времени уделять формированию умений и практического опыта.
<i>Слайд 10</i>	В состав ЭУМК входят методические рекомендации , которые содержат указания по выполнению внеаудиторных самостоятельных работ . В данных рекомендациях имеются приложения, как составить конспект, написать реферат, подготовить презентацию, а также предлагаются в качестве образцов работы студентов - презентации по темам: «Технология производства вареных колбас», «Технология производства сосисок», «Технология производства ветчин», рефераты по темам «Поточно-механизированные линии производства вареных колбас», «Технология производства сосисок».
<i>Слайд 11</i>	В качестве примера данные работы выбраны не случайно, их авторы принимали участие в различных конкурсах, как всероссийского, так и регионального уровней.
<i>Переход по ссылке</i>	<p>Конструирование ЭУМК, включающего нормативную базу, методические рекомендации по разработке рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, контрольно-оценочных средств, организацию и сопровождение самостоятельной работы предполагают значительную индивидуализацию учебного процесса при активной позиции личности студента.</p> <p>Эту задачу призваны выполнить лично ориентированные технологии обучения, побуждающие студента к самостоятельному интеллектуальному труду, к осознанному самостоятельному выбору содержания обучения.</p> <p>Методическое пособие «Использование лично-ориентированных технологий при освоении профессии «Оператор процессов колбасного производства» содержит описание лично-ориентированных технологий в обучении, материалы по методике преподавания профессионального модуля, организации самостоятельной, научно-исследовательской деятельности студентов.</p>

<i>Переход по ссылке</i>	В качестве примера в пособии предложены методические разработки учебных занятий по темам: «Ассортимент вареных колбас. Форма и размер колбасных батонов», «Ветчины, характеристика, формование». Приведены примеры семи проектов студентов по междисциплинарному курсу, две научно-исследовательские работы.
<i>Переход по ссылке</i>	По каждому профессиональному модулю студентам предлагаются темы для научно-исследовательской деятельности. В качестве примера рассмотрим работы по ПМ.02. «Формовка колбасных изделий»: «Исследование органолептических и физико-химических показателей качества колбасных изделий» (Приложение 12), «Технология производства полукопченых колбас» (Приложение 13). Данные работы были представлены на научно-практической конференции «Шаг в науку». Работа по теме: «Технология производства полукопченых колбас» легла в основу письменной экзаменационной работы выпускницы этого года по профессии «Оператор процессов колбасного производства».
<i>Переход по ссылке</i>	Учебно-методические материалы по организации текущего контроля и промежуточной аттестации представлены в контрольно-оценочных средствах, они содержат контрольные работы, контрольные срезы, тестовые задания, проверочные работы, экзаменационные билеты по МДК.
	ЭУМК содержит курс лекций по профессиональному модулю, в которых рассмотрены процессы формования колбасных батонов, включающие технологические процессы, такие как подготовка колбасной оболочки, шприцевание оболочки колбасным фаршем, вязка батонов и их навешивание на палки и рамы и т.д.
<i>Переход по ссылке</i>	Данное пособие имеет рецензию от работодателей.
<i>Слайд 12</i>	Студенты, находящиеся на дуальном обучении получают

	теоретические знания по учебным дисциплинам на дистанционных курсах, созданных на платформе д/о колледжа, в том числе по профессиональному модулю «Технология формовки колбасных изделий». При использовании такой формы обучения студенты в полном объеме усваивают теоретический материал необходимый для формирования профессиональных компетенций, что в первую очередь интересует работодателя при приеме на работу.
<i>Слайд 13-14</i>	Наполнение дистанционного курса осуществляется на основе образовательных ресурсов, входящих в электронный учебно-методический комплекс данного модуля. В период пандемии студенты изучали этот модуль на дистанционном курсе именно благодаря этому УМК
<i>Слайд 14</i>	и продолжают учиться сейчас, на слайде видите электронный журнал успеваемости моих студентов по дисциплине.
<i>Слайд 15</i>	На этом слайде представлены результаты защиты ПЭР выпускниками за прошлый учебный год, качество подготовки составило 75%
	Таким образом, электронный учебно-методический комплекс - это программный продукт, обеспечивающий возможность студенту самостоятельно или с помощью преподавателя освоить учебный курс или его раздел, и соединяющий в себе свойства учебника, справочника, задачника, хрестоматии.
<i>Слайд 16</i>	Обмен опытом с коллегами из разных регионов России осуществляется в Интернет-пространстве через персональный мини-сайт Социальной сети работников образования http://nsportal.ru/epova-marina-nikolaevna , работы студентов опубликованы на сайте Методист.ru. Материалами, размещенными на этих сайтах могут пользоваться не только преподаватели, но и студенты очного и заочного обучения.
	Мы всегда рады сотрудничать с вами!
	Спасибо за внимание!!!