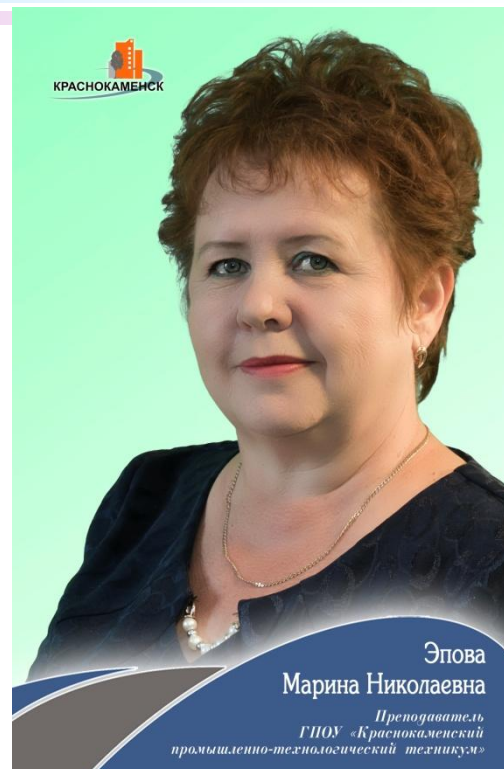


**«Мы лишаем детей
будущего, если
продолжаем учить сегодня
так, как учили этому
вчера»**

Д. Дьюи



**Эпова Марина Николаевна,
преподаватель
профессиональных
дисциплин**

Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Краснокаменский промышленно-технологический колледж»

Электронный учебно-методический комплекс
как эффективный образовательный ресурс по
изучению ПМ.02. Формовка колбасных изделий,
по профессии 19.01.14.

«Оператор процессов колбасного производства»
2020-2025 гг.

Борзинский филиал

Организация учебного процесса в условиях усиления санитарно-эпидемиологических мероприятий

Новости

Доска почёта ГПОУ "КПТТ"

Наставничество

Наши достижения

Грант национального проекта «Развитие образования»

Федеральная сеть мастерских

WORLD SKILLS RUSSIA

Региональная инновационная площадка (РИП)

Проекты и кластерное взаимодействие

Воспитательная деятельность

Социальное партнёрство

Сетевое взаимодействие и элективные курсы

Методическая деятельность

Внебюджетная деятельность

Конкурсы

Противодействие коррупции

Инструкции по безопасности

Электронные

РЕГИОНАЛЬНАЯ ИННОВАЦИОННАЯ ПЛОЩАДКА (РИП) «РАЗРАБОТКА И АПРОБАЦИЯ МОДЕЛИ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ КАК УСЛОВИЕ ПОВЫШЕНИЯ ЭФФЕКТИВНОСТИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПОДГОТОВКИ ВЫСОКОКВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ И СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА»

Уважаемые посетители! При использовании материалов сайта, ссылка на наш электронный ресурс обязательна!

Нормативные документы

РАСПОРЯЖЕНИЕ МИНИСТЕРСТВА ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ "О ПРИСВОЕНИИ СТАТУСА "РЕГИОНАЛЬНАЯ ИННОВАЦИОННАЯ ПЛОЩАДКА""

ЗАЯВКА НА ПРИСВОЕНИЕ СТАТУСА «РЕГИОНАЛЬНАЯ ИННОВАЦИОННАЯ ПЛОЩАДКА» В СИСТЕМЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

ПРЕЗЕНТАЦИЯ С ЗАЩИТЫ ПРОЕКТА "РАЗРАБОТКА И АПРОБАЦИЯ МОДЕЛИ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ КАК УСЛОВИЕ ПОВЫШЕНИЯ ЭФФЕКТИВНОСТИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПОДГОТОВКИ ВЫСОКОКВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ И СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА"

ДОРОЖНАЯ КАРТА ИННОВАЦИОННОГО ПРОЕКТА

ПОДПРОГРАММА «ДУАЛЬНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ КАК СПОСОБ ПОВЫШЕНИЯ ЭФФЕКТИВНОСТИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ И СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА НА 2018-2023 ГГ.» К ПРОГРАММЕ РАЗВИТИЯ

Договор о сотрудничестве по реализации дуальной системы обучения

СТАТЬЯ ИЗ РАЙОННОЙ ГАЗЕТЫ "СЛАВА ТРУДУ" ОТ 06.12.2016 Г. №136 "СИСТЕМА ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ"

Внедрение элементов дуального обучения в образовательный процесс техникума (выступление на заседании трехсторонней комиссии Администрации муниципального

Дуальное обучение

это такой вид обучения, при котором теоретическая часть подготовки проходит на базе образовательной организации, а практическая - на рабочем месте.





Электронный учебно-методический комплекс
как эффективный образовательный ресурс по
изучению ПМ.02. Формовка колбасных изделий,
по профессии 19.01.14.

«Оператор процессов колбасного производства»
2020-2025 гг.



**Систематизация теоретических и
практических материалов
профессионального модуля
ПМ.02. «Формовка колбасных
изделий».**

Задачи:

- подготовить учебно-методическое обеспечение ПМ;
- систематизировать содержание ПМ с учетом достижений науки, техники и производства, требований работодателей;
- обеспечить учебный процесс учебно-методическими, справочными и др. материалами, способствующими качественной подготовке рабочих кадров;
- способствовать использованию личностно-ориентированных технологий и активных методов обучения в преподавании ПМ согласно реализуемой технологии обучения на модульно – компетентностной основе;
- содействовать развитию познавательных способностей и активности студентов через планирование, организацию самостоятельной работы, контроля результатов их обучения.

Рабочая программа

Перспективно-тематическое планирование уроков
МДК. 02.01. Технология формовки колбасных изделий

**УМК по
МДК.02.01
ПМ.02**

Методические рекомендации по выполнению ЛПЗ по ПМ 02

Курс лекций для студентов очного обучения по ПМ.02.

Рецензия на учебное пособие «Курс лекций»

Методическое пособие. Использование ЛОТ при освоении профессии «Оператор процессов колбасного производства»

Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы по ПМ 02

Учебно-методические материалы по организации текущего контроля и промежуточной аттестации

Рецензия на методическое пособие

Методические рекомендации
по выполнению
самостоятельной работы по
ПМ 02

Контрольная
работа за
I п/г
по ПМ 02

Учебно-методические
материалы по организации
текущего контроля и
промежуточной аттестации

Образцы
самостоятельных
работ студентов

Приложение 5

Приложение 6

Приложение 7

Приложение 8

Приложение 9

Контрольная
работа за II п/г
по ПМ 02

Комплект
КОС
по ПМ 02

Приложение 1

Приложение 2

Приложение 3

Физкультминутка

Методическое пособие.
Личностно ориентированные
технологии в обучении при
освоении профессии «Оператор
процессов колбасного
производства»

Дипломанты конкурса педагогических достижений



Дистанционный курс «Технология формовки колбасных изделий»

The screenshot displays a web-based learning platform. At the top, a blue header bar contains a menu icon, a globe, a notification bell, and a chat bubble, followed by the text 'Вы зашли под именем Марина Николаевна Эпова'. Below this is a large banner image of four smiling students in a classroom. A vertical blue sidebar on the left features icons for home, calendar, clock, book, star, user profile, and a menu. The main content area shows the course title 'МДК 02.01 Технология формовки колбасных изделий (Эпова М.Н.)' with a settings gear icon to its right. Below the title is a navigation bar with tabs: 'Личный кабинет', 'Мои курсы', and 'МДК 02.01 Технология формовки колбасных изделий (Эпова М.Н.)'. At the bottom, a Windows taskbar is visible with open files 'Цифровой дикта.....xlsx' and '23-04-2021_09-17-....zip', and a search bar with the text 'Пои'.

Вы зашли под именем Марина Николаевна Эпова

МДК 02.01 Технология формовки колбасных изделий (Эпова М.Н.)

Личный кабинет Мои курсы МДК 02.01 Технология формовки колбасных изделий (Эпова М.Н.)

Цифровой дикта.....xlsx 23-04-2021_09-17-....zip Пои

Дистанционный курс «Технология формовки колбасных изделий»

-  Рабочая программа по профессиональному модулю ПМ.02. ФОРМОВКА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ
-  Перспективно-тематическое планирование уроков по технологии и оборудованию профессиональный модуль ПМ.02 «Формовка колбасных изделий»
-  Методические рекомендации для обучающихся по выполнению лабораторно-практических работ по ПМ.02. Формовка колбасных изделий по профессии
-  Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы по профессиональному модулю ПМ.02. Формовка колбасных изделий
-  Образец презентации по теме: "Технология производства вареных колбас"
-  Образец презентации по теме: "Технология производства сосисок"
-  Образец презентации по теме: "Технология производства ветчин"
-  Образец реферата по теме: «Технология производства сосисок»
-  Образец реферата по теме: «Поточно-механизированные линии производства варёных колбас»

Раздел 1. Формовка колбасных изделий методом шприцевания

Тема 1.1. Устройство и принцип действия технологического оборудования

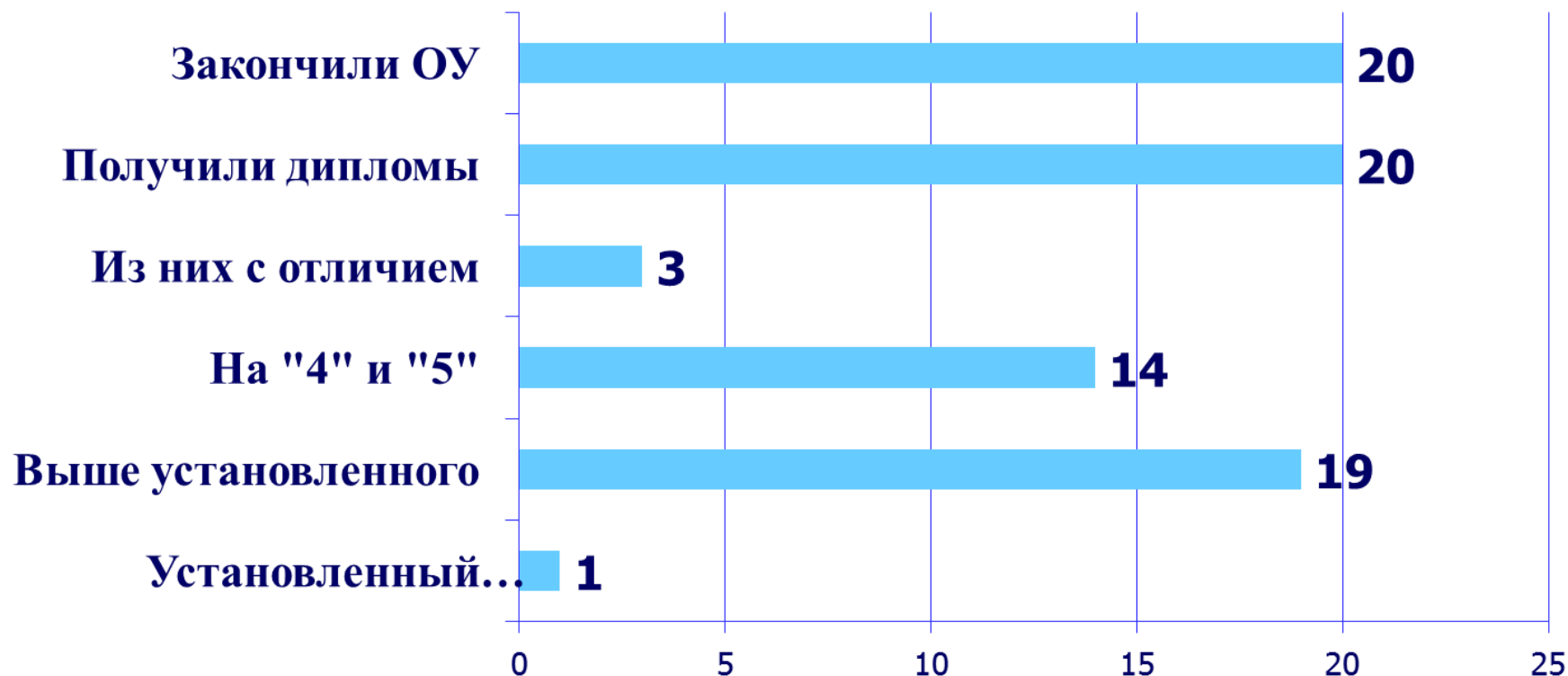
-  Лекция 1 Способы шприцевания колбасных изделий.
-  Лекция по теме: "Шприцы. Особенности шприцевания"
-  Презентация по теме: "Шприцы"
-  Задание 1 по теме: "Шприцы. Особенности шприцевания"
-  Лекция по теме: Тема 1.2 Ассортимент и рецептура колбасных изделий
-  Презентация по теме: Ассортимент колбасных изделий.
-  Задание 2 по теме: Ассортимент колбасных изделий.

Электронный журнал успеваемости

Отчет по оценкам								
История оценок								
Отчет по показателям								
Обзорный отчет								
Одиночный вид								
Отчет по пользователю								
Все участники:20/20								
Имя Все А Б В Г Д Е Ж З И К Л М Н О П Р С Т У Ф Х Ц Ч Ш Щ Э Ю Я								
Фамилия Все А Б В Г Д Е Ж З И К Л М Н О П Р С Т У Ф Х Ц Ч Ш Щ Э Ю Я								
МДК 02.01 Технология форм...								
Имя / Фамилия	Адрес электронной почты	Лекция 2	Задание к Лекции 2	Задание к занятию	Задание к занятию	Задание к занятию	Задание к занятию	Контроль
Надежда Олеговна Анферова	nadezdaanfyorova@yandex.ru	3	4,00	5,00	4,00	4,00	4,00	
Влад Астраханцев	zcdgh4@mail.ru	4	4,00	5,00	4,00	3,00		
Анастасия Сергеевна Баргель	ghjknbc@mail.ru	4	4,00	4,00	5,00	5,00		
Игорь	Галимов	3	4	4	4	4	4	4
Вероника	Гладких	4	4	4	4	3	3	4
Юлия	Гончарова	4	5	5	5	5	4	5
Валерия	Горовая	5	5	5	5	5	5	5
Татьяна	Губачева	4	4	4	4	5	4	4
Сергей	Исаев	3	4	3	3	4	3	3
Екатерина	Карелина	4	5	5	3	4	4	4
Диана	Красавина	5	5	5	5	5	5	5
Федор	Наконечный	4	4	4	4	3	4	4
Анна	Петрова	4	4	4	4	4	4	4
Ульяна	Плюхина	3	3	3	3	3	3	3
Василина	Рыковка	4	5	5	5	5	5	5
Анастасия	Савченко	4	5	5	5	5	5	5
Елизавета	Судакова	4	4	5	4	5	4	4
Диана	Фарисеева	3	3	4	3	4	3	3
Николай	Хохлачев	3	4	4	3	5	4	4
Юлия	Чернышова	4	4	4	5	4	4	4
							4,10	4,25

Эффективность применения ЭОР

Результаты защиты ПЭР за 2019-2020 уч.г.



Качество подготовки – 75%

Обмен опытом

<http://nsportal.ru/epova-marina-nikolaevna/>

nsportal.ru/epova-marina-nikolaevna



«Плохой учитель преподает истину, хороший – учит ее находить»



«Уча других, мы учимся сами...»

(Л. Сенека)

Мои альбомы

[Создать альбом](#)



О себе

Работаю в Краснокаменском промышленно-технологическом техникуме 12 лет, преподаю химию и спецдисциплины. Стаж педагогической деятельности 25 лет.



Книги, которые сформировали мой внутренний мир

Классика, научно-популярная литература.

[Добавить учебный материал в портфолио](#)

[Добавить творческую работу ученика](#)

[Код для вставки списка публикаций на другие сайты](#)

Мои публикации:

Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров

- Рабочая программа по ПМ.02. ФОРМОВКА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ по подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.14. «Оператор процессов колбасного производства».

Профессия: Преподаватель химии и спецдисциплин

Профессиональные интересы:
лично-ориентированное обучение,
использование компьютерных
технологий на уроках

Увлечения: внедрение
информационных технологий в
образовательный процесс

Регион: Забайкальский край

Населенный пункт: г. Краснокаменск

Место работы: ГПОУ "Краснокаменский

**Мы всегда рады сотрудничать с вами
через наши сайты:**

<http://pu34.edusite.ru/>

**[http://nsportal.ru/epova-marina-
nikolaevna](http://nsportal.ru/epova-marina-nikolaevna)**



Спасибо за внимание!