DOI: 10.17117/na.2017.01.02.232

<http://ucom.ru/doc/na.2017.01.02.232.pdf>

Поступила (Received): 31.01.2017

Чибакова И.Г.
Совершенствование организационно-методических
основ профессионального обучения кондитеров
в учреждении СПО

Chibakova I.G.
Improvement of organizational and methodological foundations
of professional training of bakers in the establishment of the SPO

В статье представлен опыт экспериментально-исследовательской работы по совершенствованию профессионального обучения кондитеров в условиях учреждения среднего профессионального образования. В качестве организационно-методического средства повышения качества подготовки будущих кондитеров рассматривается внедрение в обучение новых технологий кондитерского производства с использованием современных сырьевых материалов

Ключевые слова: профессиональное обучение, организационно-методические основы, качество обучения

The article presents experience of experimental research work on improvement of professional training of bakers in the College environment. As organizational-methodical means of improving the quality of training future pastry chefs consider the introduction of training in new technologies of confectionery production with use of modern raw materials

Key words: professional training, organizational and methodological basis, the quality of teaching

Чибакова Ирина Геннадьевна

Преподаватель

Яранский технологический техникум

Кировская обл., г. Яранск, ул. Ленина, 11

Chibakova Irina Gennadyevna

Teacher

Yaransk college of technology

Kirov area, Yaransk, Lenin st., 11

Качество профессионального образования, воплощаемое в подготовке современных компетентных и мобильных работников, в настоящее время выступает гарантом стабильного социально-экономического развития страны. Поэтому стратегические задачи, закрепленные в руководящих и перспективных документах, нацеливают профессиональное обучение на достижение высоких результатов качества. Для этого предусматривается: а) модернизация образовательных программ, использование новых и передовых технологий, обеспечение гибкости и индивидуализации процесса обучения [6]; б) подготовка квалифицированных рабочих, служащих и специалистов в соответствии с лучшими мировыми стандартами [5]; в) структурная реформа системы НПО/СПО, перевода ее в основном на программы прикладных квалификаций продолжительностью от нескольких месяцев до года с реальным масштабом 3...4 млн. человек к 2020 году [8].

Опыт реализации ФГОС по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» и специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в новых условиях, анализ педагогических концепций и методических материалов, взаимодействие с социальными партнерами позволили установить **противоречие** между необходимостью использования современных сырьевых материалов в подготовке кондитеров и объективными трудностями решения данной задачи, которые обусловлены, а) наметившимся отставанием осваиваемых на практических занятиях традиционных технологий изготовления кондитерских изделий от внедряемых на производстве и перспективных технологий; б) недостаточной готовностью педагогических работников к организации процесса профессионального обучения кондитеров с использованием современного сырья; в) отсутствием возможности приобретения специализированного кондитерских материалов в розничной торговой сети в количествах, ограниченных потребностью учебного процесса.

Разрешение указанного противоречия обуславливает решение **проблемы** качества подготовки кондитеров. В этой связи нами поставлена **цель**: совершенствовать организационно-методические основы обучения модулю ПМ.08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» с использованием новых сырьевых материалов и обеспечить современное качество профессионального обучения кондитеров в условиях учреждения СПО. Согласно цели сформулированы **задачи** исследования: а) подготовить мастера производственного обучения прохождением стажировки в специализированной организации; б) изучить ассортимент современного кондитерского сырья, условия и возможности его приобретения и использования при освоении модуля; в) разработать учебно-методическую и технологическую документацию для осуществления учебно-производственного процесса; г) апробировать в реальном процессе организационно-методические основы обучения ПМ.08 с использованием современных сырьевых материалов, определить и проанализировать качество профессиональной подготовки кондитеров по обновленной методике; д) обобщить педагогический опыт и наметить перспективу дальнейшего исследования.

Стимулами к инновациям в профессиональной деятельности кондитера выступают конкуренция в сфере общественного питания и высокие требования рынка труда к личностным качествам современного работника. В свою очередь учебные заведения, осуществляющие подготовку кондитеров, призваны своевременно вносить изменения в процесс обучения.

Важным фактором обеспечения качества профессиональной подготовки кондитеров в образовательной организации СПО является применение новых производственных технологий с использованием современного кондитерского сырья. В последнее время в производстве кондитерской продукции предприятия успешно используют специализированные сырьевые материалы: бисквитные смеси, смеси для песочного и заварного теста, растительные сливки, мастики, глазури, гели, помадки, декор и т.д. Производители гарантируют высокие санитарные свойства современного сырья, стабильность качества и

продолжительный срок годности полуфабрикатов. Информацию о новинках на рынке сырья предлагают рекламные агентства и торговые сети.

Применение современного сырья позволяет осваивать новые виды кондитерской продукции, улучшать оформление, упрощать и ускорять производственный процесс, повышать качество выпускаемой продукции. В учебном процессе при освоении ПМ.08 получение продукции на основе современного сырья повышаются практическая направленность обучения, познавательный интерес, развиваются творческие способности и достигается качество профессиональной подготовки. Одобрение применению современных технологий в обучении выражается работодателями, предоставляющими базу для производственных практик и рабочие места выпускникам техникума.

Успешность формирования профессиональной компетентности во многом определяется мастерством и личностными качествами педагогов. В нашем техникуме МДК.08.01 «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» реализуют И.В. Суслова и И.Г. Чибаква. На основе проблематизации обучения [12; 13], опыта других исследователей [2; 7; 9 и др.], преподаватели развивают активность обучающихся [10; 15], способствуют становлению коллективной организации профессиональной деятельности [14], формируют умения и качества рассуждать и аргументировать [3; 4] и, как следствие, повышают качество профессионального обучения [1; 11]. Однако ведущая роль в профессиональной подготовке кондитеров принадлежит практическому обучению – учебной и производственной практикам. На этот вид обучения отводится 354 часа из 444 часов предусмотренных на модуль в целом. Практическое обучение осуществляет мастер Е.И. Швецова. Ее педагогический стаж составляет 21 год. В 2015 году Екатерина Игоревна подтвердила высшую квалификационную категорию. А в 2011 году стала Победителем конкурсного отбора лучших педагогических работников на премию Правительства Кировской области.

Учебно-материальная база техникума по обучению кондитеров включает: а) кондитерскую лабораторию с производственными и вспомогательными помещениями, технологическим оборудованием; б) пекарскую лабораторию с тестомесом, пекарскими шкафами, шкафом для расстойки, холодильником, весовым оборудованием, производственными столами и стеллажами. Во время производственной практики используются ресурсы кондитерского цеха Яранского РайПО, ООО «Кондитер», ООО «Хлеб», ИП С.Л. Ошаевой и др. Применяемое оборудование обновляется новыми средствами с программным обеспечением. Руководителями практики являются Победители региональных конкурсов профмастерства (О. Алексеева, Н. Борисова, А. Сторожев и др.), кондитеры с высокими квалификационными разрядами и большим опытом работы (Е.Н. Большакова, В.М. Ухова и др.).

Программы учебной и производственной практик включают выпуск и оформление почти 30 наименований изделий. Их перечень по шести группам разновидностей отражает широту ассортимента хлебобулочной, мучной и кондитерской продукции, подтверждает выполнение требований ФГОС и указывает на уровень профессиональной подготовки кондитеров.

Состав рецептуры и процесс изготовления кондитерских изделий с применением современного сырья позволяют повысить производительность труда и качество продукции, снизить трудоемкость и увеличить срок реализации изделий, обеспечить удобство технологии и облегчить соблюдение санитарно-гигиенических требований [16]. При этом использование в обучении новых видов сырья происходит одновременно с традиционными технологиями.

В ходе решения поставленных задач возникли трудности приобретения современного кондитерского сырья. Его предлагают только оптовые базы после заключения договоров на крупные партии поставок. Поскольку для учебных целей требуется сравнительно небольшое количество материалов, то решение было найдено при посредничестве работодателей. В большом объеме закупку осуществляет кондитерский цех Яранского РайПО, а уже у него сырье приобретает учебное заведение.

Список используемых источников:

1. Masalimova, A.R., Chibakov, A.S. (2016). *Experimental Analytical Model of Conditions and Quality Control of Vocational Training of Workers and Specialists*. IEJME-Mathematics Education, 11(6), 1796-1808.
2. Качество профессиональной подготовки специалистов в колледже: теория и опыт реализации: коллективная монография / под общ. ред. М.А. Емельяновой. М.: Гуманитар. изд. центр ВЛАДОС, 2012. 200 с.
3. Крылов Д.А., Чибиков А.С. Измерение и оценка развития аргументативных умений и качеств будущих квалифицированных рабочих и специалистов в процессе профессиональной подготовки // *Современные проблемы науки и образования*. 2016. № 1.; URL: <http://www.science-education.ru/ru/article/view?id=24099>
4. Крылов Д.А., Чибиков А.С. Развитие аргументативных качеств обучающихся методами СПР при освоении профессиональных модулей // *Современные проблемы науки и образования*. 2015. № 6. URL: www.science-education.ru/130-23911
5. Распоряжение Правительства РФ от 03.03.2015 г. № 349-р «Об утверждении комплекса мер, направленных на совершенствование системы среднего профессионального образования, на 2015 – 2020 годы».
6. Распоряжение Правительства РФ от 15.05.2013 № 792-р «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования» на 2013 – 2020 годы».
7. Стародуб И.В. *Профессиональная подготовка по рабочим профессиям. Методическое пособие*. Тюмень: ТОГИРРО, 2012. 72 с.
8. *Стратегия-2020: Новая модель роста – новая социальная политика. Итоговый доклад о результатах экспертной работы по актуальным проблемам социально-экономической стратегии России на период до 2020 года. Книга 1; под научн. ред. В.А. Мау, Я.И. Кузьмина*. М.: Издательский дом «Дело» РАНХиГС, 2013. 430 с.
9. Тельминов А.А. Внедрение рыночных механизмов в систему начального и среднего профессионального образования / А.А. Тельминов, Н.Г. Алексеева, Л.Б. Тельминова // *Мир науки, культуры, образования*. 2012. № 6 (37). С. 122 – 125.
10. Чибиков А.С. Исследование развития познавательной активности учащихся в условиях среднего профессионального образования / А.С. Чибиков // *Научный диалог*. 2016. № 4 (52). С. 395-408.
11. Чибиков А.С. К оценке качества профессионального обучения: методический аспект // *Профессиональное образование. Столица*. 2016. № 3 – С. 41 – 44.
12. Чибиков А.С. О проблематизации в профессиональном обучении квалифицированных рабочих, служащих и специалистов как факторе формирования опыта аргументированного принятия решений // *Интернет-журнал «Мир науки»* 2016, Том 4, номер 4. URL: <http://mir-nauki.com/PDF/44PDMN416.pdf>
13. Чибиков А.С. Проблемно-модульная технология в профессиональном обучении высокотехнологичным профессиям и специальностям // *Интернет-журнал «Мир науки»* 2016, Том 4, номер 2. URL: <http://mirnauki.com/PDF/10PDMN216.pdf>

14. Чибиков А.С. Формирование опыта коллективной самоорганизации профессиональной деятельности в практической подготовке квалифицированных рабочих // Научное мнение. 2016. № 12. С. 130 – 133.
15. Чибиков А.С., Крылов Д.А. Активизация профессионального обучения рабочих совокупностью вопросно-ответных отношений // Современные проблемы науки и образования. 2015. № 6. URL: www.science-education.ru/130-23834
16. Чибиков А.С., Чибикова И.Г. Исследование организационно-методических основ обеспечения качества профессионального обучения кондитеров в условиях учреждения среднего профессионального образования // Интернет-журнал «Мир науки» 2016, Том 4, номер 5. URL: <http://mir-nauki.com/PDF/55PDMN516.pdf>

© 2017, Чибикова И.Г.

Совершенствование организационно-методических основ профессионального обучения кондитеров в учреждении СПО

© 2017, Chibakova I.G.

Improvement of organizational and methodological foundations of professional training of bakers in the establishment of the SPO