

Интернет-журнал «Мир науки» ISSN 2309-4265 <http://mir-nauki.com/>

2016, Том 4, номер 5 (сентябрь - октябрь) <http://mir-nauki.com/vol4-5.html>

URL статьи: <http://mir-nauki.com/PDF/55PDMN516.pdf>

Статья опубликована 03.12.2016

Ссылка для цитирования этой статьи:

Чобаков А.С., Чобакова 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 <http://mir-nauki.com/PDF/55PDMN516.pdf> (доступ свободный). Загл. с экрана. Яз. рус., англ.

УДК 377.3

Чобаков Анатолий Сергеевич

КОГПОАУ «Яранский технологический техникум», Россия, Яранск
Заместитель директора по учебной работе
Кандидат педагогических наук
Профессор российской академии естествознания
E-mail: chas375@yandex.ru

Чобакова Ирина Геннадьевна

КОГПОАУ «Яранский технологический техникум», Россия, Яранск
Преподаватель специальных дисциплин
E-mail: chas-yaransk@rambler.ru

Исследование организационно-методических основ обеспечения качества профессионального обучения кондитеров в условиях учреждения среднего профессионального образования

Аннотация. В статье представлены результаты исследования, проведенного в учебном заведении среднего профессионального образования, по актуальной социально-педагогической проблеме качества подготовки квалифицированных рабочих и служащих. Исходя из многолетнего опыта и высоких требований рынка исследователями установлено противоречие между насущной потребностью в современном учебно-методическом обеспечении процесса обучения кондитеров и, возникающими при этом, объективными организационными трудностями. На этом основании авторами поставлена цель и сформулированы задачи исследования.

Фактором, обеспечивающим качество профессиональной подготовки кондитеров, рассматривается применение новых и перспективных производственных технологий с использованием современного кондитерского сырья. Отмечается, что в последнее время в производстве кондитерской продукции предприятия все чаще используют специализированные сырьевые материалы. Информация об ассортименте и новинках кондитерского сырья предлагается рекламными агентствами и производственно-торговыми сетями. В таких условиях образовательные организации призваны своевременно вносить изменения в процесс обучения кондитеров.

Важнейшее значение в формировании общих и профессиональных компетенций будущих работников принадлежит практическому обучению. Программы учебных и производственных практик, квалификация мастера производственного обучения, состояние учебно-материальной базы и технологической документации, взаимосвязь с теоретическим

обучением, взаимодействие с работодателями и выпускниками учебного заведения, активное участие в профессиональных конкурсах и творческое самовыражение, мониторинг качества профессионального обучения – в совокупности составляют организационно-методические основы качества подготовки современных кадров.

Ключевые слова: профессиональное обучение квалифицированных рабочих и служащих; организационно-методические основы обучения; общие и профессиональные компетенции; качество профессионального обучения; количественные и качественные показатели результативности обучения

Стратегические задачи социально-экономического развития Российской Федерации, указанные в нормативных документах и концептуально-аналитических материалах, предусматривают достижение высокого качества профессионального образования на основе:

- модернизации образовательных программ, использовании новых и передовых технологий с целью обеспечения гибкости и индивидуализации процесса обучения¹;
- развития системы среднего профессионального образования, подготовки квалифицированных рабочих, служащих и специалистов в соответствии с лучшими мировыми стандартами²;
- структурной реформы 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 году³;
- увеличения численности обучающихся учреждений среднего профессионального образования к 2030 году более чем в 2 раза – до 4...4,6 млн. человек при сокращении на 13...22% количества студентов высших учебных заведений – до 5...5,6 млн. человек⁴ и др.

Кроме того, внимание заостряется на соответствии актуальным и перспективным потребностям личности, общества и государства; особом значении подготовки квалифицированных рабочих и служащих; возрастающих требованиях к компетентности и необходимости непрерывного саморазвития. В целом, качество профессионального образования, воплощаемое в подготовке мобильных и компетентных работников, выступает гарантом стабильного развития экономики страны.

Опыт реализации федеральных государственных образовательных стандартов по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» и специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», анализ программных и нормативных документов, изучение педагогических концепций, взаимодействие с социальными партнерами позволили установить **противоречие** между необходимостью использования современных сырьевых материалов в

¹ Распоряжение Правительства РФ от 15.05.2013 № 792-р «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования» на 2013 – 2020 годы».

² 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».

³ 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.

⁴ Прогноз долгосрочного социально-экономического развития Российской Федерации на период до 2030 года. – М.: Минэкономразвития РФ, 2013. – 354 с.

подготовке кондитеров и объективными трудностями решения данной задачи, которые обусловлены:

- во-первых, наметившимся отставанием осваиваемых на практических занятиях традиционных технологий изготовления кондитерских изделий от внедряемых на производстве и перспективных технологий;
- во-вторых, недостаточной готовностью педагогических работников, и прежде всего, мастера производственного обучения, к подготовке и реализации процесса профессионального обучения кондитеров на основе использования современного сырья;
- в-третьих, отсутствием возможности приобретения специализированного кондитерского сырья 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**: исследовать организационно-методические основы обучения модулю ПМ.08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» с использованием новых сырьевых материалов и обеспечением современного качества профессионального обучения кондитеров в условиях учреждения среднего профессионального образования. Согласно цели сформулированы **задачи** исследования:

- подготовить мастера производственного обучения прохождением стажировки в специализированной организации для перехода на новые и перспективные технологии изготовления кондитерских изделий на практических занятиях;
- изучить ассортимент современного кондитерского сырья, условия и возможности его приобретения и использования при освоении ПМ.08;
- разработать учебно-методическую и технологическую документацию для осуществления учебно-производственного процесса и оптимизации теоретического и практического обучения;
- 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;
- обобщить педагогический опыт по обеспечению качества профессионального обучения кондитеров на основе использования и освоения новых и перспективных технологий, наметить перспективу исследования, представить материалы на педагогических форумах.

Исследование проводилось в три этапа.

Подготовительный этап (2013 – 2014 уч. г.). Осознание проблемы. Обсуждение на предметно-цикловой комиссии. Постановка целей и задач. Распределение поручений. Поиск информации в профильных периодических изданиях, сети Интернет. Взаимодействие с социальными партнерами.

Основной этап (2014 – 2015 уч. г.). Прохождение стажировки мастером производственного обучения в кондитерском цехе Яранского РайПО. Поиск поставщиков и заключение договоров на поставку кондитерского сырья. Составление технологических карт на кондитерские изделия с применением нового кондитерского сырья. Контрольная отработка кондитерских изделий. Обмен опытом с другими мастерами производственного обучения в форме семинарских занятий и мастер-классов. Включение в рабочую программу ПМ.08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» соответствующего

теоретического материала, внесение изменений в перечни учебно-производственных работ учебной и производственной практик. Применение современных кондитерских материалов во время учебной практики (апробация). Подведение промежуточных результатов.

Заключительный этап (2015 – 2016 уч. г.). Внедрение результатов исследования в процесс подготовки кондитеров. Рефлексия. Внесение корректив. Постановка новых целей. Обобщение и представление педагогического опыта.

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 с модернизацией технологической основы кондитерского производства вносить изменения в процесс обучения. Компетенции, как результат профессионального обучения, определены федеральными государственными образовательными стандартами. К примеру, ФГОС по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» предусматривает формирование профессиональных компетенций при освоении ПМ.08 по приготовлению и оформлению:

- простых хлебобулочных изделий и хлеба;
- основных мучных и кондитерских изделий;
- печенья, пряников, коврижек;
- простых и основных отделочных полуфабрикатов;
- отечественных классических тортов и пирожных;
- фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.

Становление аналитических и информационно-коммуникативных компетенций, самостоятельности, умений работать в команде предполагают общие компетенции. В совокупности общие и профессиональные компетенции определяют уровень профессиональной подготовки, условия для развития творческих качеств обучающихся, формирования потребности в профессиональном совершенствовании и саморазвитии.

Значимым фактором обеспечения качества профессиональной подготовки кондитеров в образовательной организации среднего профессионального образования является применение новых производственных технологий с использованием современного кондитерского сырья. В последнее время в производстве кондитерской продукции предприятия успешно используют специализированные сырьевые материалы. Ассортимент сырья для кондитерских изделий расширился бисквитными смесями (Теграл Бисквит, Москамикс, Изи Бисквит и др.), смесями для песочного и заварного теста (Теграл Клара Супер, Паймикс, Джелло Тотал и др.), растительными сливками (Декор Ап, Сноупак, Пассионата и др.), мастиками, глазурями, гелями, помадками, декором и т.д. Производители современного сырья гарантируют высокие санитарные свойства, стабильность качества и продолжительный срок годности полуфабрикатов. Информацию о новинках на рынке сырья для кондитерских изделий регулярно предлагают рекламные агентства и производственно-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 профессионального модуля ПМ.08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» получение кондитерских изделий на основе современного кондитерского сырья повышаются практическая направленность обучения, познавательный интерес, развиваются творческие способности и качество профессиональной подготовки кондитеров в целом. Одобрение применению в обучении современных кондитерских технологий выражается

работодателями, предоставляющими базу для производственных практик и рабочие места выпускникам техникума.

Во многом успешность формирования профессиональной компетентности определяется мастерством и личностными качествами педагога-наставника. В нашем учебном заведении МДК.08.01 «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» ведут Ирина Васильевна Сулова и Ирина Геннадьевна Чибаква. На основе проблематизации обучения [11; 12], опыта других исследователей [3; 6; 7; 8 и др.], преподаватели развивают активность обучающихся [9; 14], формируют умения и качества рассуждать и аргументировать [4; 5], способствуют становлению основ коллективной организации профессиональной деятельности [13] и др.

Однако ведущая роль в профессиональной подготовке кондитеров принадлежит практическому обучению – учебной и производственной практикам. На этот вид обучения отводится 354 часа (210 и 144 соответственно) из 444 часов предусмотренных на модуль в целом. Практическое обучение осуществляет мастер производственного обучения Екатерина Игоревна Швецова. Педагогический стаж Е.И. Швецовой 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 в номинации «Мастер производственного обучения».

Учебно-материальная база Яранского технологического техникума по производственному обучению кондитеров включает:

- кондитерскую лабораторию с необходимыми производственными и вспомогательными помещениями (цех выпечки, цех отделки, моечную для обработки яиц, моечную посуды, склад, раздевалку), технологическим оборудованием (тестомес, взбивальные машины, универсальный привод со сменными механизмами, пекарские шкафы, электроплиты, пароконвектомат, холодильное оборудование и др.);
- пекарскую лабораторию, оснащенную тестомесом, пекарскими шкапами, шкафом для расстойки, холодильником, весовым оборудованием, производственными столами и стеллажами.

Кроме того, для прохождения производственной практики используются ресурсы, в т.ч. оборудование, кондитерского цеха Яранского РайПО, ООО «Кондитер», ООО «Хлеб», ИП С.Л. Ошаевой и др. Наставниками практикантов в названных организациях являются Победители региональных конкурсов профессионального мастерства (Ольга Алексеева, Наталья Борисова, Александр Сторожев и др.), кондитеры с высокими квалификационными разрядами и большим опытом работы (Е.Н. Большакова, В.М. Ухова и др.). Применяемое в производстве оборудование обновляется современными средствами с программным обеспечением (пароконвектоматы, роторные печи и т.д.).

Программы учебной и производственной практик включают изготовление и оформление изделий, перечисленных в таблице. Перечень отражает широту ассортимента хлебобулочных и мучных и кондитерских изделий, изготавливаемых обучающимися, подтверждает выполнение требований ФГОС и указывает на уровень профессиональной подготовки кондитеров.

Таблица

Ассортимент хлебобулочных и мучных и кондитерских изделий, изготавливаемых обучающимися при освоении ПМ.08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» (составлено авторами)

Группа изделий	Наименование изделий
I. Хлебобулочные изделия и хлеб	<ul style="list-style-type: none"> • хлеб пшеничный формовой, • батоны, • плетеные изделия (халы, плетенки), • булочные изделия, • изделия из слоеного дрожжевого теста, • сдобные изделия.
II. Основные мучные кондитерские изделия	<ul style="list-style-type: none"> • изделия из бисквитного теста, • изделия из песочного теста, • изделия из заварного теста, • изделия из слоеного теста, • изделия из воздушного теста.
III. Печенье, пряники, коврижки	<ul style="list-style-type: none"> • печенье отсадочное и выемное, • пряники заварные, сырцовые, • коврижки медовые.
IV. Простые и основные отделочные полуфабрикаты	<ul style="list-style-type: none"> • сиропы, • помады, помадки, • глазури, • кремы (белковые, масляные, заварные, сливочные).
V. Отечественные классические торты и пирожные	<ul style="list-style-type: none"> • торт бисквитно-кремовый, • торт песочный, • пирожное бисквитное с различными кремами, • пирожное песочное, • пирожное заварное, • пирожные из слоеного теста, • рулеты бисквитные.
VI. Фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные	<ul style="list-style-type: none"> • бисквиты с творожным кремом, • с фруктово-ягодной начинкой.

Рассмотрим применение современного кондитерского сырья на примере изготовления и оформления тортов и пирожных.

В состав бисквитного полуфабриката по традиционной рецептуре входят: мука – 281 г, крахмал картофельный – 69 г, сахар – 347 г, меланж – 579 г, эссенция – 3,5 г. Выход 1000 г [2; 15]. Процесс приготовления бисквитного теста холодным способом, который менее трудоемкий и требовательный к оборудованию, чем теплый способ, включает:

- 1) подготовку сырья (обработка яиц, просеивание муки);
- 2) взвешивание компонентов рецептуры;
- 3) продолжительное взбивание яиц и сахарного песка;
- 4) добавление эссенции и муки, быстрый замес теста.

Затрачиваемое для получения пышного, хорошо насыщенного воздухом, равномерно перемешанного теста время составляет более одного часа.

Использование современной смеси «Теграл Бисквит», представляющей готовую порошкообразную массу, требующую добавления воды и яиц (яичного порошка) с последующим взбиванием в течение 10 минут, сокращает время на получение бисквитного теста до 15...20 минут!

Рецептура: смесь «Теграл Бисквит» – 1000 г, яйцо – 750 г, вода – 100 мл. Применением смеси достигаются:

- повышение производительности труда за счет меньшего времени на взбивание;
- высокое качество продукции – равномерная пористость, мягкость, эластичность, оптимальный объем готового изделия;
- стабильность взбитого теста, даже в случае задержки выпечки;
- удобство технологии изготовления – одновременная загрузка в емкость для взбивания всех рецептурных компонентов;
- существенное сокращение числа санитарно-гигиенических требований к процессу изготовления.

Тесто, полученное по традиционной рецептуре и на основе смеси «Теграл Бисквит», выпекается одинаково. Готовые изделия обладают высокими вкусовыми качествами. Но применение готовой смеси значительно увеличивает срок хранения бисквитных полуфабрикатов.

Современное сырье применяется и при оформлении изделий.

В составе сливочного крема по традиционной рецептуре: сливки 35%-ной жирности – 963 г, сахарная пудра – 97 г, ванильная пудра – 10 г. Выход 1000 г. Приготовление: сливки взбивают холодным венчиком до получения пышной однородной массы, затем, не прекращая взбивания, добавляют сахарную и ванильную пудру. Общая продолжительность взбивания 20...25 минут. Готовят небольшими порциями в соответствии с потребностями. Крем нельзя подкрашивать и ароматизировать чем-либо, кроме ванильной пудры. Срок хранения кондитерских изделий со сливочным кремом 36 часов.

Альтернативой сливочному крему является крем из растительных сливок «Декор Ап» – заменитель натуральных сливок на основе растительных жиров. Используется в кондитерской промышленности для производства отделочных полуфабрикатов.

Состав: сливки растительные – 570, сахарная пудра – 430, ванильная пудра – 10. Выход 1000 г. Приготовление: растительные сливки взбивают с сахарной пудрой до увеличения по объему в 3-4 раза. Преимущества:

- устойчив при хранении во взбитом креме;
- сохраняет свойства при замораживании и размораживании;
- при соблюдении рекомендаций производителя объем сливок увеличивается за 10...15 минут;
- сочетается с любыми дополнительными ингредиентами (сахар-песок, инвертный сироп, агаровый сироп, желатин, вкусовые добавки и т.д.);
- увеличивается срок реализации изделий с кремом до 5 суток.

Вместе с тем, применение растительных сливок облегчает процесс производства крема, упрощает соблюдение санитарных норм, сокращает энергозатраты. Себестоимость крема «Декор Ап» ниже, чем крема из натуральных сливок.

На учебных занятиях для изготовления и оформления кондитерских изделий, кроме бисквитной смеси «Теграл Бисквит» и растительных сливок «Декор Ап», мы применяем готовую мастику, глазури, гели, декор. При этом использование в обучении новых видов сырья не отменяет традиционных технологий приготовления. Напротив, они осваиваются в совокупности. На рисунках 1 и 2 представлены примеры учебных работ учащихся-кондитеров, выполняемых во время производственного обучения (фото авторов).



Рисунок 1. Торт, оформленный мастикой



Рисунок 2. Торт, оформленный кремом из растительных сливок «Декор Ап»

В работе мы столкнулись с трудностями 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.

В завершение краткого изложения проведенного исследования представим результаты профессионального обучения кондитеров в нашем учебном заведении.

На втором и третьем этапах исследования по названному направлению техникум окончили 30 человек. Средний балл государственной итоговой аттестации по профессии «Кондитер» составил 4,5 при качестве обучения 100%. По заключению председателя государственной аттестационной комиссии, директора отдела общественного питания Яранского РайПО, Н.Н. Момотовой: «Профессиональная подготовка кондитеров в Яранском технологическом техникуме на основе использования современного кондитерского сырья в полной мере соответствует нынешним запросам работодателей к уровню подготовки рабочих кадров. Она представляет необходимое условие для успешной трудовой деятельности выпускников и повышает их конкурентоспособность на рынке труда».

Ни один выпускник-кондитер за последние годы не состоит на учете в центре занятости населения. Более того, трудоустроенность в сфере общественного питания превышает 2/3 их общего числа. К примеру, Надежда Тунгузова, выпускница 2015 года, работает кондитером в «Студии эксклюзивных тортов» (г. Волжск, республика Марий Эл). А выпускница 2016 года, Светлана Ошаева, открыла в г. Яранске частную пекарню с ассортиментом хлебобулочных и кондитерских изделий более 60-ти наименований. Свой опыт выпускники ежегодно демонстрируют на мастер-классах, проводимых учебным заведением. Так, в марте 2016 года во время «Дня открытых дверей» Н. Тунгузова представила мастер-класс по работе с мастикой. А по отзыву С. Ошаевой, умения изготавливать и оформлять кондитерские изделия с применением современного сырья, приобретенные в техникуме, позволяют расширить ассортимент хлебобулочных и кондитерских изделий новыми видами продукции.

Индивидуальные показатели качества профессионального обучения определяются на основе мониторинга профессионального роста с помощью, разработанной сотрудниками нашего учебного заведения аналитической модели [1; 10]. На графиках (рис. 3 и 4) показана

динамика интегрированного индивидуального показателя качества обучения (r_i) и индивидуального рейтинга (R_i) Юлии Р. за период с первого по третий курс.

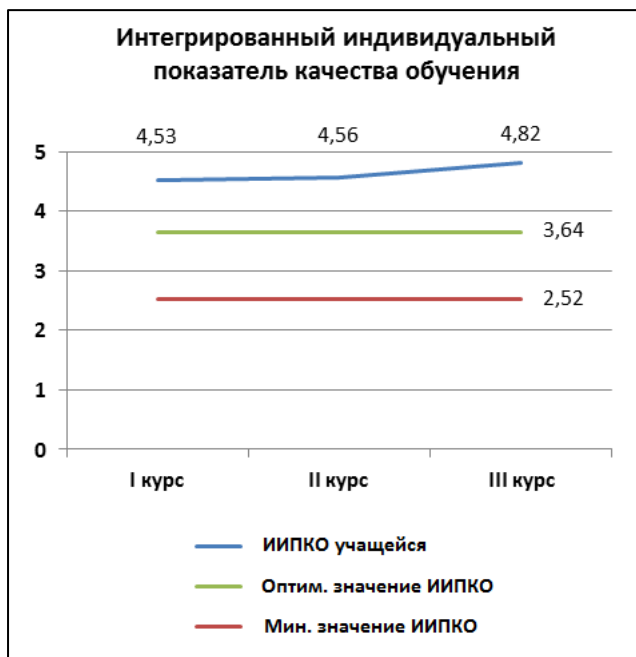


Рисунок 3. Интегрированный индивидуальный показатель качества обучения (r_i) Юлии Р. с I по III курс обучения (разработано авторами)

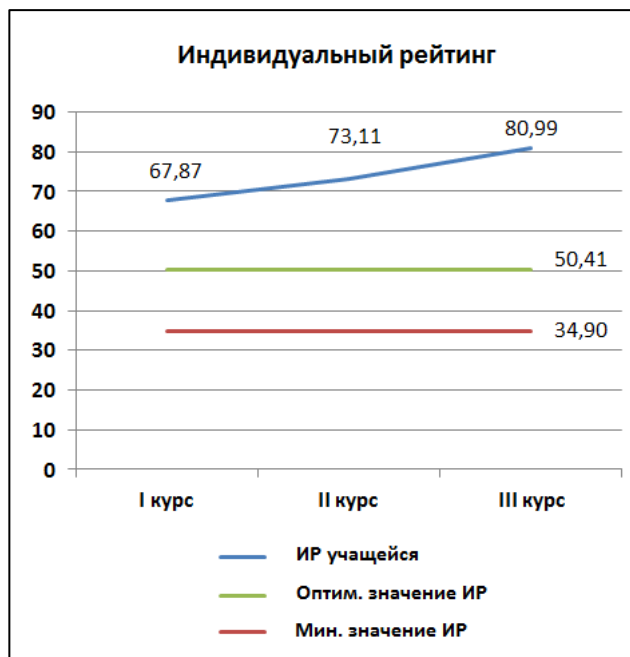


Рисунок 4. Индивидуальный рейтинг (R_i) Юлии Р. с I по III курс обучения (разработано авторами)

Повышение результативных показателей учащейся (r_i и R_i) на втором курсе произошло, главным образом, за счет активизации внеучебной деятельности. Поэтому при незначительном росте среднего балла успеваемости (\bar{b}_i) с 4,72 до 4,75, интегрированный индивидуальный показатель качества обучения (r_i) повысился с 4,53 только до 4,56. Но, уровень творческих конкурсов и результаты участия в них подняли значения коэффициентов $k_{уч}$ и $k_{поб}$, что заметно отразилось на индивидуальном рейтинге (R_i), возросшем с 67,87 до 73,11. А повышение показателей (r_i и R_i) Юлии Р. на третьем курсе до 4,82 и 80,99, соответственно, обеспечили высокий средний балл ($\bar{b}_i = 4,92$) и победа на областном конкурсе обучающихся учреждений среднего профессионального образования ($k_{поб} = 1,1$). Итак, на протяжении всего времени обучения значения результативных показателей с разной динамикой неуклонно увеличивались.

Наряду с выявлением индивидуальных показателей наша методика оценки позволяет определять значения r_i и R_i для учебной группы в целом. Так, в 2015/16 учебном году в выпускной группе они составили, соответственно, 4,04 и 63,07, что выше аналогичных показателей предыдущего года, которые было 3,67 и 56,1.

Таким образом, достижение поставленной в начале экспериментально-опытной работы цели подтверждается количественными и качественными показателями, полученными с помощью аналитической модели оценки качества профессионального обучения рабочих, служащих и специалистов. В дальнейшем исследование будет продолжено в укреплении и расширении сотрудничества с социальными партнерами, поиске новых форм взаимодействия и профессионального творчества.

ЛИТЕРАТУРА

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. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных и кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. образования: Учеб. Пособие для сред. проф. образования / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. – 12-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 344 с.
3. 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.
4. 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>.
5. 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.
6. Мальгина С.Ю. Технологичность образовательного процесса как один из факторов повышения качества профессионального образования // Среднее профессиональное образование. – 2012. – №3. – С. 30 – 32.
7. Стародуб И.В. Профессиональная подготовка по рабочим профессиям. Методическое пособие. – Тюмень: ТОГИРРО, 2012. – 72 с.
8. Тельминов А.А. Внедрение рыночных механизмов в систему начального и среднего профессионального образования / А.А. Тельминов, Н.Г. Алексева, Л.Б. Тельминова // Мир науки, культуры, образования. – 2012. – №6 (37). – С. 122 – 125.
9. Чибиков А.С. Исследование развития познавательной активности учащихся в условиях среднего профессионального образования / А.С. Чибиков // Научный диалог. – 2016. – №4 (52). – С. 395-408.
10. Чибиков А.С. К оценке качества профессионального обучения: методический аспект // Профессиональное образование. Столица. – 2016. – №3 – С. 41 – 44.
11. 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 <http://mir-nauki.com/PDF/44PDMN416.pdf> (доступ свободный). Загл. с экрана. Яз. рус., англ.
12. Чибиков А.С. Проблемно-модульная технология в профессиональном обучении высокотехнологичным профессиям и специальностям // Интернет-журнал «Мир науки» 2016, Том 4, номер 2 <http://mirnauki.com/PDF/10PDMN216.pdf> (доступ свободный). Загл. с экрана. Яз. рус., англ.
13. Чибиков А.С. Формирование опыта коллективной самоорганизации профессиональной деятельности в практической подготовке квалифицированных рабочих // Научное мнение. – 2016. – №12. – С. 130 – 133. URL: <http://unipress.pro/catalog.php?pid=109&aid=2814>
14. 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.
15. Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В. Кондитер: Учебное пособие. – Изд. 4-е, перераб. и доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2015. – 318 с.

Chibakov Anatoliy Sergeevich

Yaransk college of technology, Russia, Yaransk
E-mail: chas375@yandex.ru

Chibakova Irina Gennad'evna

Yaransk college of technology, Russia, Yaransk
E-mail: chas-yaransk@rambler.ru

Research of organizational-methodical bases of a quality assurance training confectioners in College

Abstract. The article presents the results of a study conducted in the College on topical socio-pedagogical problem of training quality of skilled workers and employees. Based on years of experience and the high demands of the market, the researchers established the contradiction between the urgent need for modern training and methodological support of the training of pastry chefs and produced an objective organizational difficulties. On this basis, the aim and the formulated objectives of the study.

Factor in ensuring the quality of training for confectioners, discusses the use of new and emerging production technologies with the use of modern confectionery raw materials. It is noted that recently in the production of confectionery products, companies are increasingly using specialized raw materials. Information about the assortment and the novelties of confectionery raw materials offers advertising agencies and production and trading networks. In such circumstances, the educational organizations have to make timely changes in the process of learning pastry.

Essential in the formation of General and professional competences of future employees belongs to the practical training. A program of training and work practices, skills training, state training and resource base, technical documentation, relationship with the theoretical training, interaction with employers and alumni of the College, active participation in professional competitions and creative expression, monitoring the quality of professional training – together constitute the methodological bases of quality of training of modern workers.

Keywords: vocational training of qualified workers and employees; organizational-methodical bases of study; General professional competence; the quality of vocational training; quantitative and qualitative indicators of training effectiveness