



# **Трансформация образовательной среды при переходе к электронному обучению**

Щербаков Сергей Геннадьевич,  
директор ОИЦ «Академия»

# Создание ИОС ОУ: правовой аспект

В современном образовательном учреждении «должны быть созданы условия для функционирования электронной **информационно-образовательной среды**, включающей в себя электронные информационные ресурсы, электронные образовательные ресурсы, совокупность информационных технологий, телекоммуникационных технологий, соответствующих технологических средств и обеспечивающей освоение обучающимися образовательных программ в полном объеме независимо от их мест нахождения».

(Закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», статья 16, пункт 3)

# Трансформация учебного процесса

1. От бумажных учебников к электронным учебным материалам.
2. От традиционных отметок к электронным инструментам контроля и оценки учебной деятельности.
3. От безличной педагогики к индивидуальным образовательным траекториям.
4. Расширение возможностей мониторинга учебной деятельности каждого учащегося и группы в целом.
5. От бумажной отчётности к автоматизированному контролю работы преподавателей.

# Виды электронных образовательных ресурсов

Электронная версия  
учебника

Виртуальные  
лаборатории, тренажеры,  
конструкторы

Электронный учебник

Федеральные порталы  
ЭОР (ФЦИОР), различные  
информационные сайты

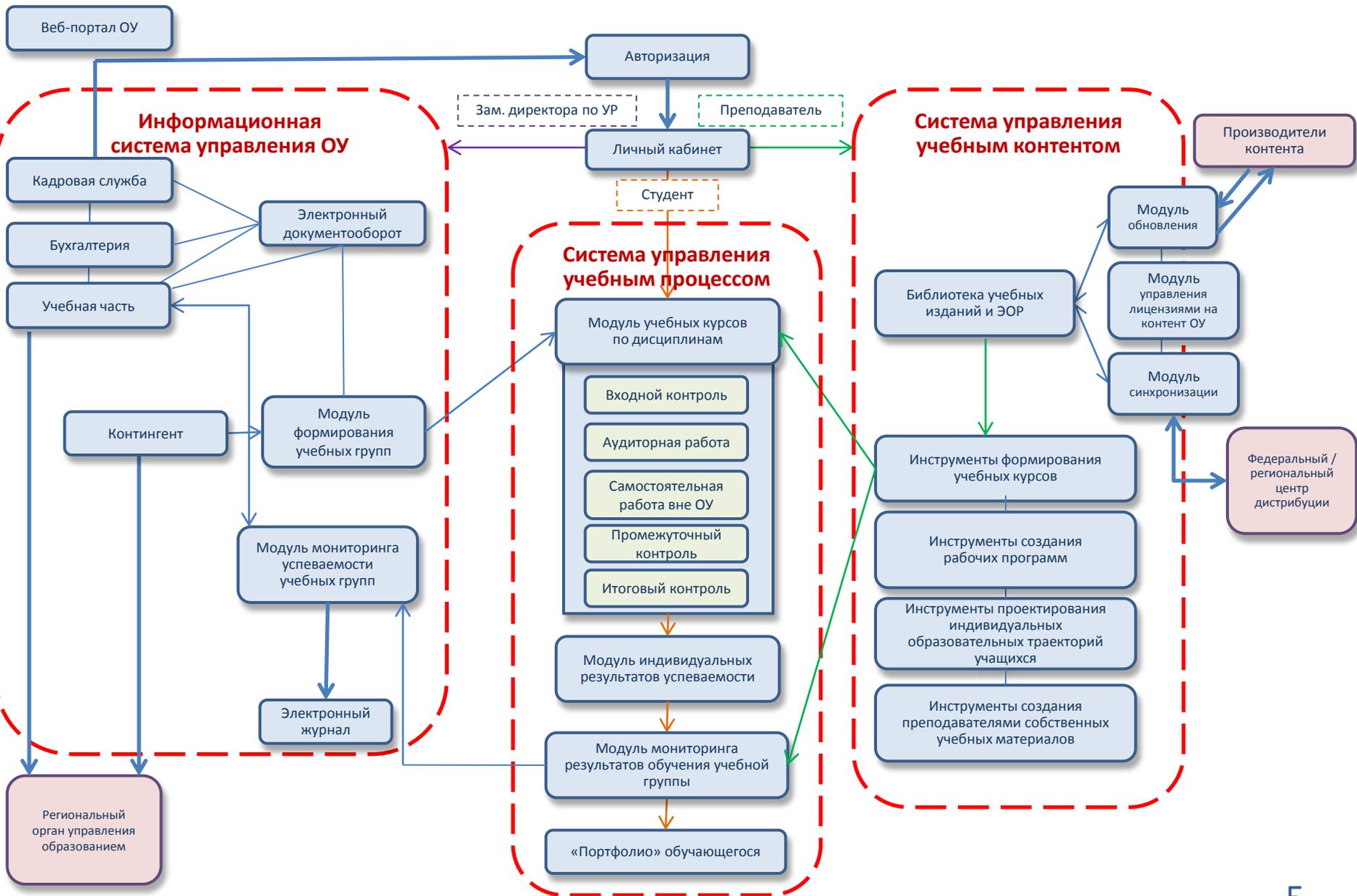
Электронное приложение

Электронные учебные  
материалы  
преподавателей

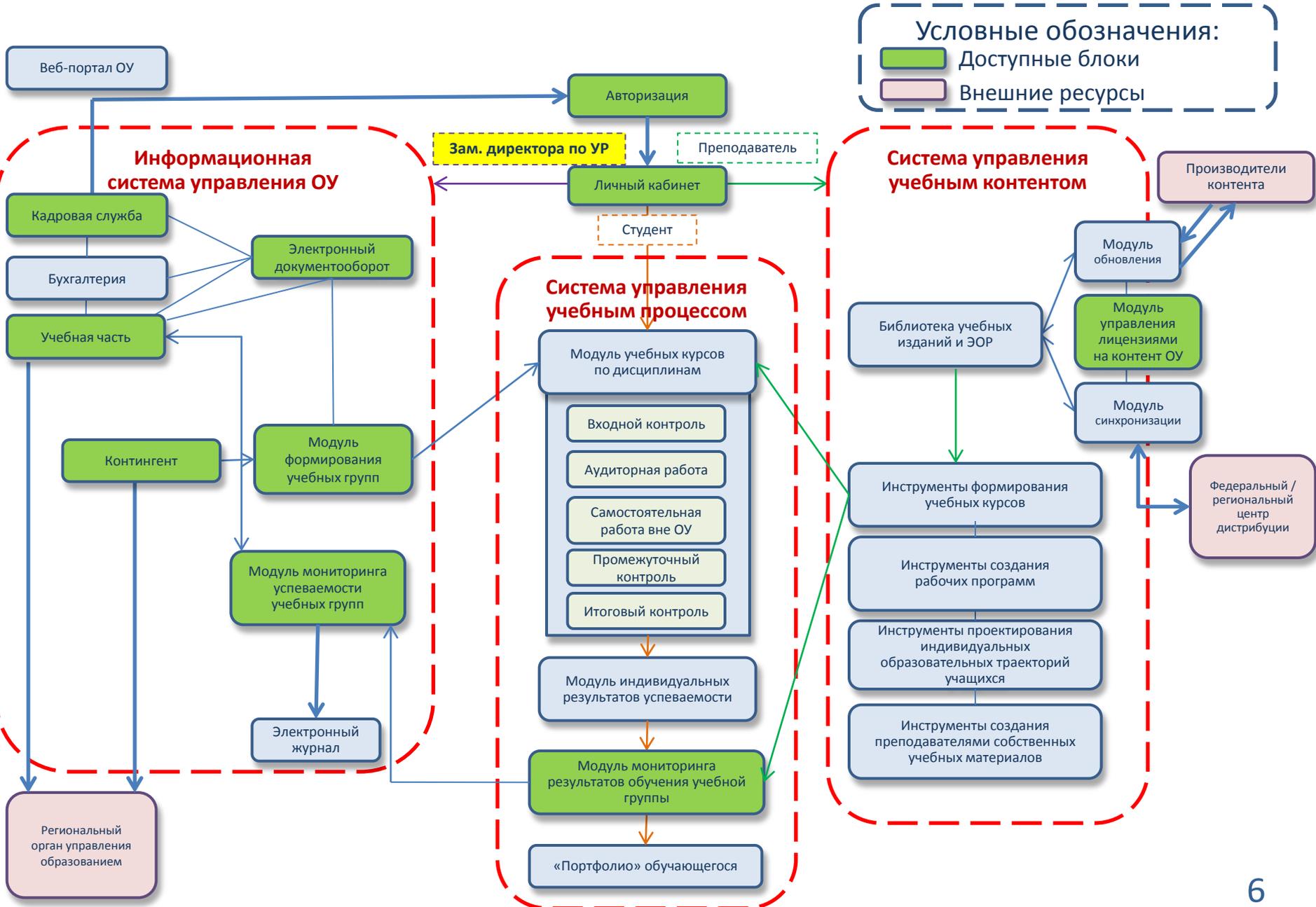
Электронные контрольно-  
оценочные средства

Профессиональные  
программные среды

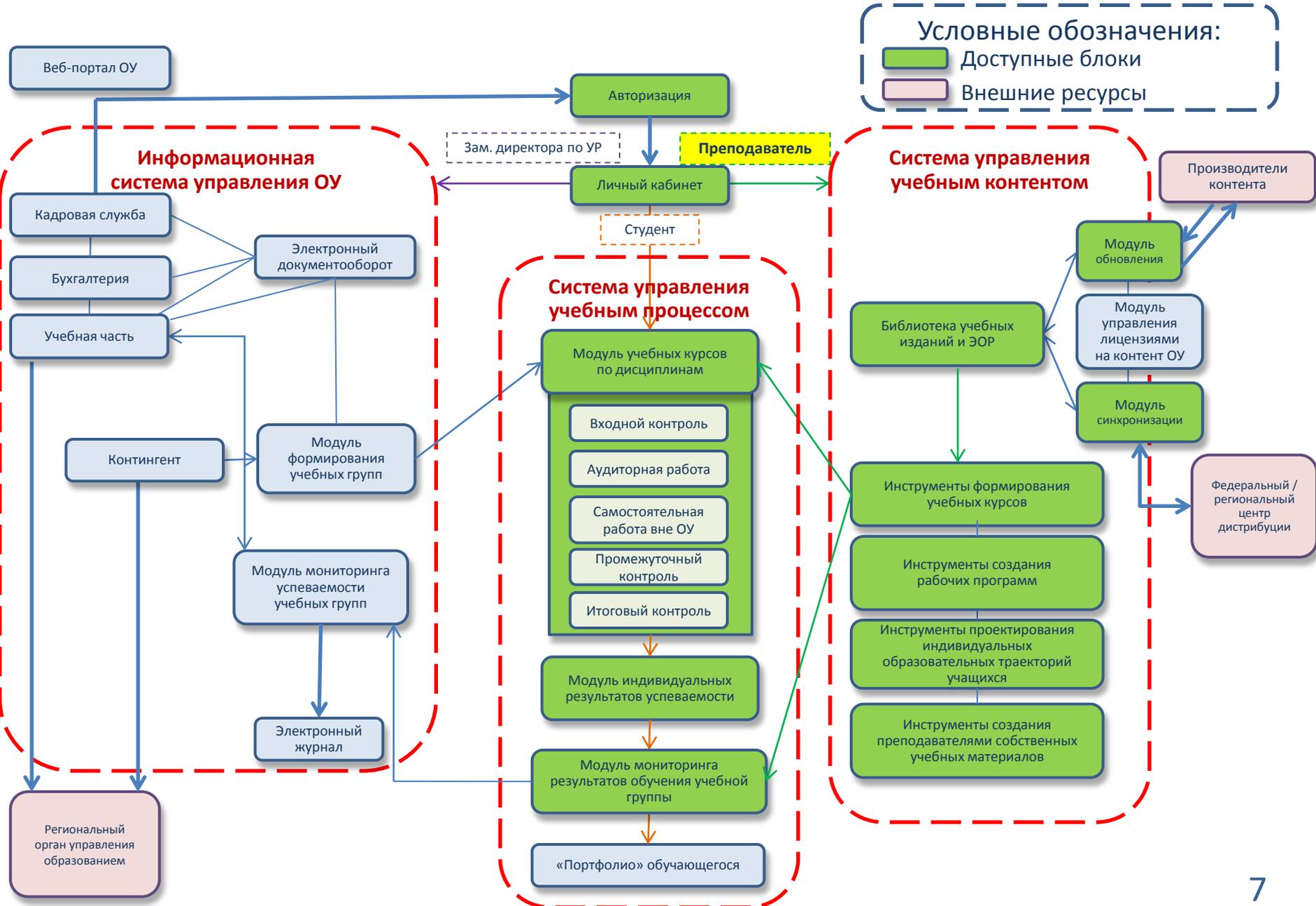
# Информационная образовательная среда ОУ СПО



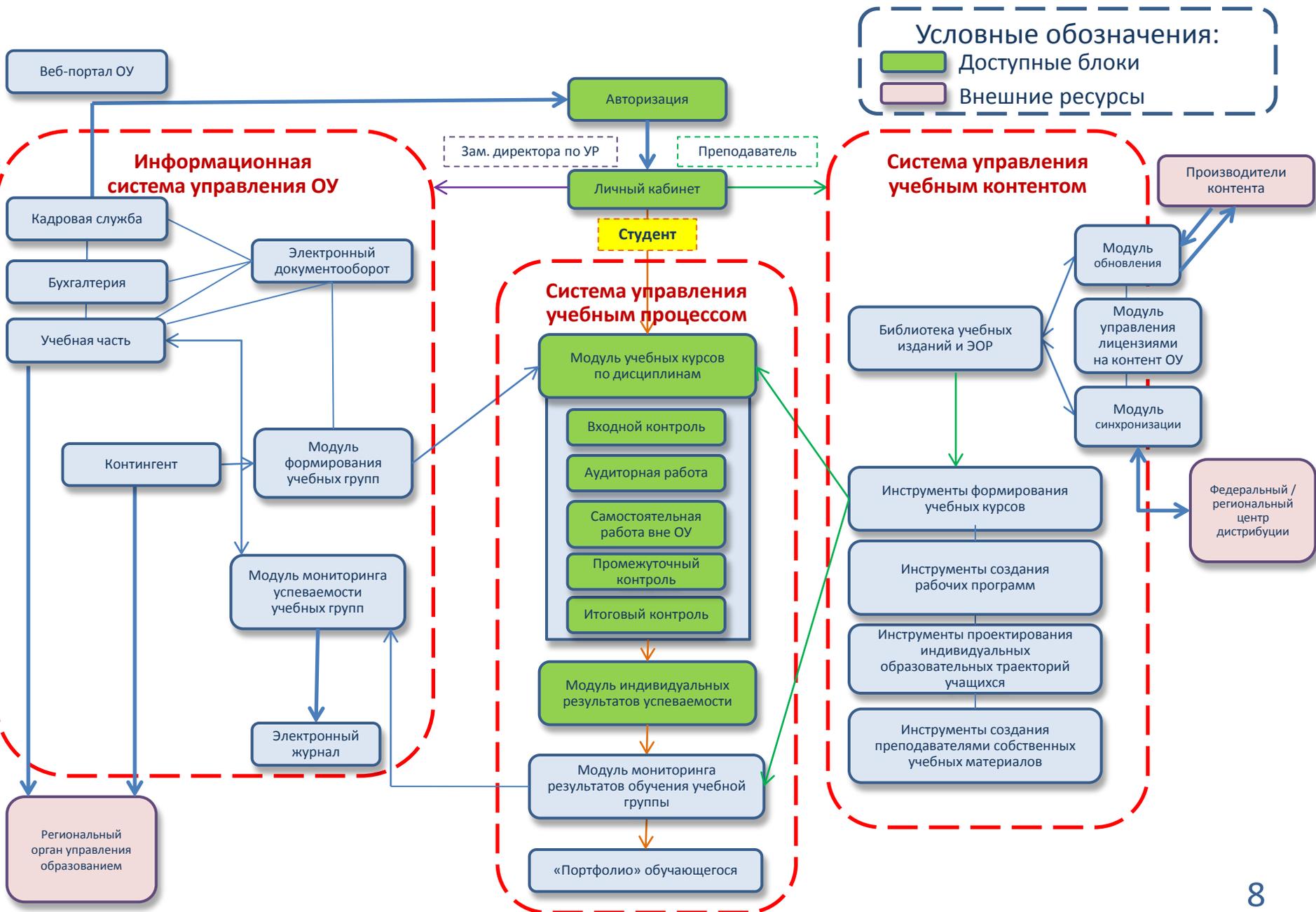
# Функциональные элементы «Зам. директора по УР»



# Функциональные элементы «Преподавателя»



# Функциональные элементы «Студента»



# Этапы формирования ИОС ОУ



# Разработка и апробация компонент СЭО


Система электронного обучения
Вы зашли под именем Михаил Владимирович Ищенко (Выход)  
Русский (RU)

Главная
Журнал
Календарь
Михаил Владимирович Ищенко

Моя домашняя страница

**События**

**20 апреля 2013**

09:30

**СЕМИНАР**

Тема: "Работа газораспределительного механизма"

**22 апреля 2013**

11:00

**ЛАБОРАТОРНОЕ ЗАНЯТИЕ**

Тема: "Устройство воздушной системы охлаждения"

**24 апреля 2013**

08:00 09:30

**ПРЕЗЕНТАЦИЯ ТВОРЧЕСКИХ РАБОТ**

Защита творческих проектов.  
Время защиты одного проекта - 5-7 минут.

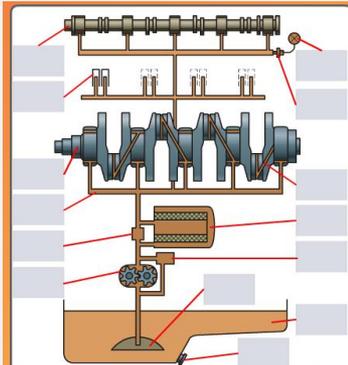
**Обзор Моих Курсов**

**ЭП по профессии "Автомеханик"**

- Устройство автомобилей

Учитель: Михаил Владимирович Ищенко, Павел Васильевич Пищулко

**Перенесите на рисунок номера 1–14 элементов системы смазки двигателя**



1	2
3	4
5	6
7	8
9	10
11	12
13	14

**1. Масляный насос**  
**2. Предохранительный (редукционный) клапан**  
**3. Главная масляная магистраль**  
**4. Распределительный вал**  
**5. Гидравлический толкатель**  
**6. Коленчатый вал**  
**7. Датчик давления масла**  
**8. Сигнализатор давления**  
**9. Масляные каналы в коленчатом валу**  
**10. Полнопоточный масляный фильтр**  
**11. Перепускной клапан**  
**12. Маслоприемник с фильтром грубой очистки масла**  
**13. Поддон картера**  
**14. Пробка для слива масла**

**Ответить**

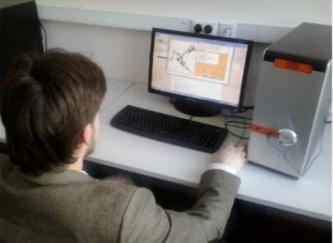
Лекция "Классификация автомобилей"

**Двигатели**

- Общий вид двигателя внутреннего сгорания
- Четырёхтактный двигатель. Страница 1
- Четырёхтактный двигатель. Страница 2
- Кривошипно-шатунный механизм
- Работа газораспределительного механизма. Страница 1
- Работа газораспределительного механизма. Страница 2
- Работа газораспределительного механизма. Страница 3
- Схема системы смазки двигателя. Страница 1
- Схема системы смазки двигателя. Страница 2



**АПРОБАЦИЯ**  
СИСТЕМЫ ЭЛЕКТРОННОГО ОБУЧЕНИЯ  
С ЭЛЕКТРОННЫМИ ПРИЛОЖЕНИЯМИ «АКАДЕМИЯ-МЕДИА»



«Академия-Медиа»  
Москва,  
2013

Результаты первого этапа апробации:

[http://www.academia-moscow.ru/eor/methodical\\_support/approbation/](http://www.academia-moscow.ru/eor/methodical_support/approbation/)

# Первый этап апробации

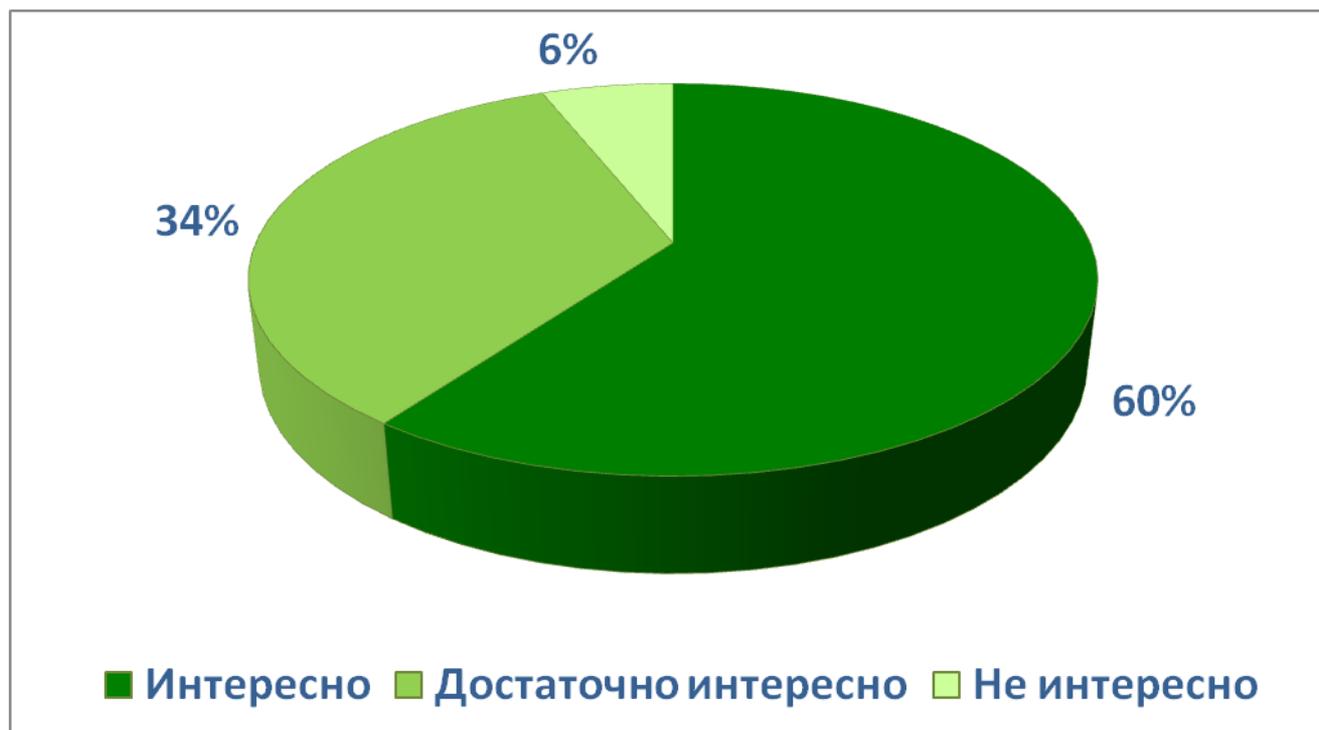
## Площадки апробации:

1. ГБОУ СПО Политехнический техникум №2;
2. ГБОУ СПО Пищевой колледж №33.

## Количество участников:

**4** преподавателя;  
**53** студента.

Интерес студентов к учебной деятельности с использованием СЭО



# Результаты первого этапа апробации

1. Уровень *ИКТ-компетентности* преподавателей и студентов достаточен для использования электронных форм обучения.
2. Преподаватели-участники апробации проектировали учебный процесс с использованием *электронных образовательных ресурсов*, в том числе электронных приложений «Академия-Медиа».
3. Преподаватели дали *положительную оценку* педагогическим возможностям системы электронного обучения.
4. Студенты-участники апробации оценили преимущества системы электронного обучения по сравнению с традиционной организацией учебного процесса и показали *высокие образовательные результаты*.

# Второй этап апробации СЭО «Академии» совместно с корпорацией Intel

Сроки: 1 октября 2013 г. – 20 января 2014 г.

Задачи:

1. Отработка модели организации учебного процесса с использованием СЭО, в том числе внеаудиторного.
2. Апробация инструментария для создания преподавателями учебных материалов и для выстраивания индивидуальных образовательных траекторий.
3. Оценка эффективности системы мониторинга (модуль «Журнал») и системы хранения учебных материалов (модуль «Библиотека»).

Прием заявок на участие в апробации до **24 июня** 2013 г.

Установочное **совещание** участников – **25 июня** 2013 г.

**Контакты:** [tumaeva.ov@academia-moscow.ru](mailto:tumaeva.ov@academia-moscow.ru);

8 (495) 648-05-06 доб. 6253,

Тумаева Ольга Владимировна

# ЭОР для проведения второго этапа апробации

- 1. «Химия» (ЭУ + ЭП)**  
(Обязательная часть ОПОП, ОДБ.06 «Химия»).
- 2. «Устройство автомобилей»**  
(ПМ.01 Техническое обслуживание и ремонт автотранспорта).
- 3. «Техническое обслуживание и ремонт автомобилей» в 2-х частях**  
(ПМ.01 Техническое обслуживание и ремонт автотранспорта).
- 4. «Электротехника» (ЭУ + ЭП)**  
(ОП.01 Электротехника).
- 5. «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»**  
(МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий ).
- 6. «Приготовление блюд из овощей и грибов»**  
(МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов).

# Технические требования к оснащению ОУ

## Аппаратные:

1. Выделенный сервер (оперативная память 12 GB; жесткий диск 5 GB свободного пространства, RAID10 или RAID5).
2. Пропускная способность Интернет-канала от 10 Мбит/с.
3. Защищенная локальная сеть.
4. Устройства доступа: ПК, мобильные устройства (1 обучающийся : 1 устройство).

## Программные:

1. Серверные операционные системы (Windows Server 2003 и выше, любые Unix-подобные серверные ОС).
2. Системы управления базами данных (Microsoft SQL Server, MySQL).
3. Файловый сервер (любой).
4. Клиентская часть (веб-браузер Internet Explorer 10.0 и выше / Mozilla Firefox 21 и выше / Opera 12.15 и выше; Adobe FlashPlayer 11.6 и выше).

**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!**

**<http://www.academia-moscow.ru>**