

Что такое модуль?

- **Модуль - это завершенная часть курса (темы, разделов), которая заканчивается контролем.**
- **Модуль может состоять из подмодулей (пакетов обучающих модулей), подмодули состоят - из более мелких единиц учебных элементов (УЭ).**

Сущность модульного обучения

**« ... превратить деятельность ученика
в его самодеятельность... »**

К. Д. Ушинский

**Модульное обучение основано на следующей
основной идее - ученик должен учиться сам,
а учитель обязан осуществлять управление
его учением: мотивировать, организовывать,
координировать, консультировать,
контролировать.**

Разработка программы профессионального модуля

Цели и задачи программы профессионального модуля



**овладение обучающимися видом
профессиональной деятельности и
соответствующими
профессиональными
компетенциями**

Профессиональный модуль

МДК 1

МДК 2

практика

Структурно - содержательная особенность реализации МДК

состоит в том, что в рамках одного курса органически должны быть соединены:

- теоретическая часть (лекции, семинары, занятия по закреплению знаний, комбинированные занятия);
- практическая часть (занятия по применению знаний, деловые и ролевые игры, практикумы в лабораториях, практические занятия)
- самостоятельная работа (работа в библиотеках и компьютерных классах, выполнение проектов, исследовательская работа, ведение портфолио);
- консультации.

Структура примерной программы профессионального модуля

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ



[This section contains faint, illegible text, likely bleed-through from the reverse side of the page.]



1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля

всего – 411 часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки – **255** часов,
включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки – **170** часов;
самостоятельной работы – **85** часов;
учебной и производственной практики – **156** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

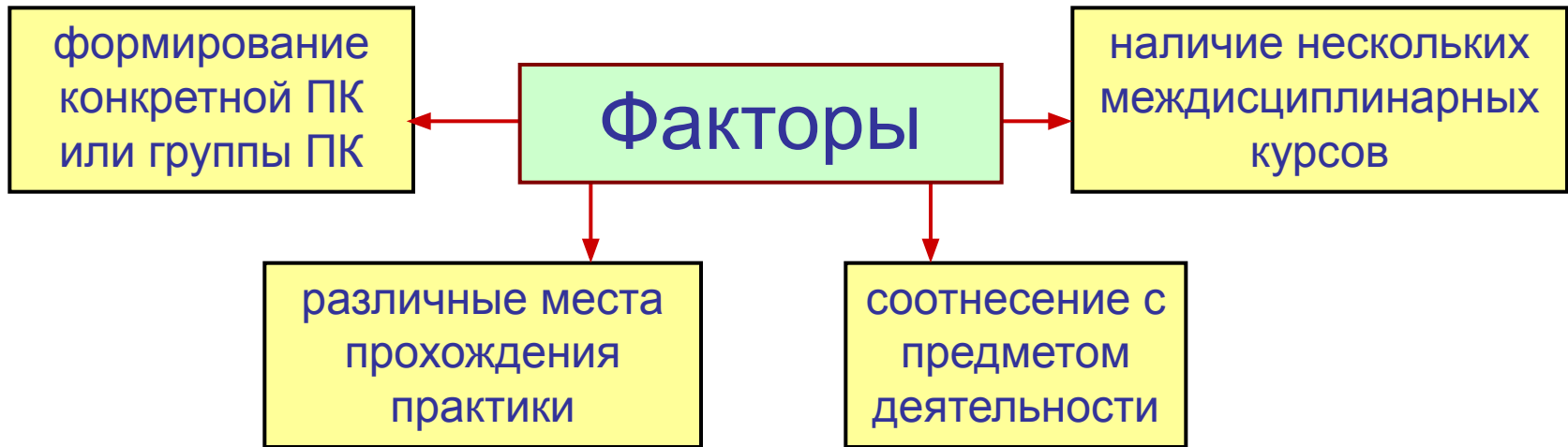
Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Обслуживать и эксплуатировать оборудование для ведения подготовительных процессов обогащения
ПК ...	
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК ...	

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Обслуживать и эксплуатировать оборудование для ведения подготовительных процессов обогащения.	<ul style="list-style-type: none">• Обоснование выбора вида профессиональной деятельности;• Необходимость контроля технологического процесса;• Обслуживание, наблюдение, контроль и ведение подготовительных процессов обогащения полезных ископаемых;• Эксплуатация обогатительного оборудования.	Текущий контроль в форме: -Защиты лабораторных и практических заданий; - контрольных работ по темам МДК. -Экзамен по ПМ 01.

Деление ПМ на разделы



В зависимости от особенностей содержания конкретного модуля разделы профессионального модуля могут быть сопоставлены **с одним или несколькими МДК**

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Основной принцип разработки:

дидактическая целесообразность

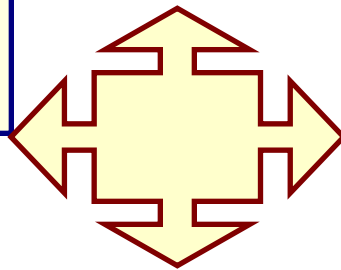
Особенности конкретного ОУ и его
окружения учитываются в **РАБОЧЕЙ**
программе

	<p>профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>				
П.00	Профессиональный цикл	452	308		
ПМ.00	Профессиональные модули	452	308		
ПМ.01	<p>Приготовление блюд из овощей и грибов В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов; уметь: проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; знать: ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;</p>			МДК.01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	ОК 1 – 8 ПК 1.1 – 1.2

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**4.1. Требования
к
минимальному
материально-
техническому
обеспечению**

**4.4. Кадровое обеспечение
образовательного процесса**



**4.3. Общие
требования к
организации
образовательного
процесса**

**4.2. Информационное
обеспечение обучения**

**Что привлекает в данной методике?
Наверное, убежденность в том, что
каждый преподаватель должен не
только давать знания, но и учить
обучающихся добывать знания,
объективно оценивать себя и свои
возможности, работать
самостоятельно, помогать тому, кто
нуждается в помощи, учить общаться
друг с другом и отвечать за результаты
своего труда.**

Спасибо за внимание