

# 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





### 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

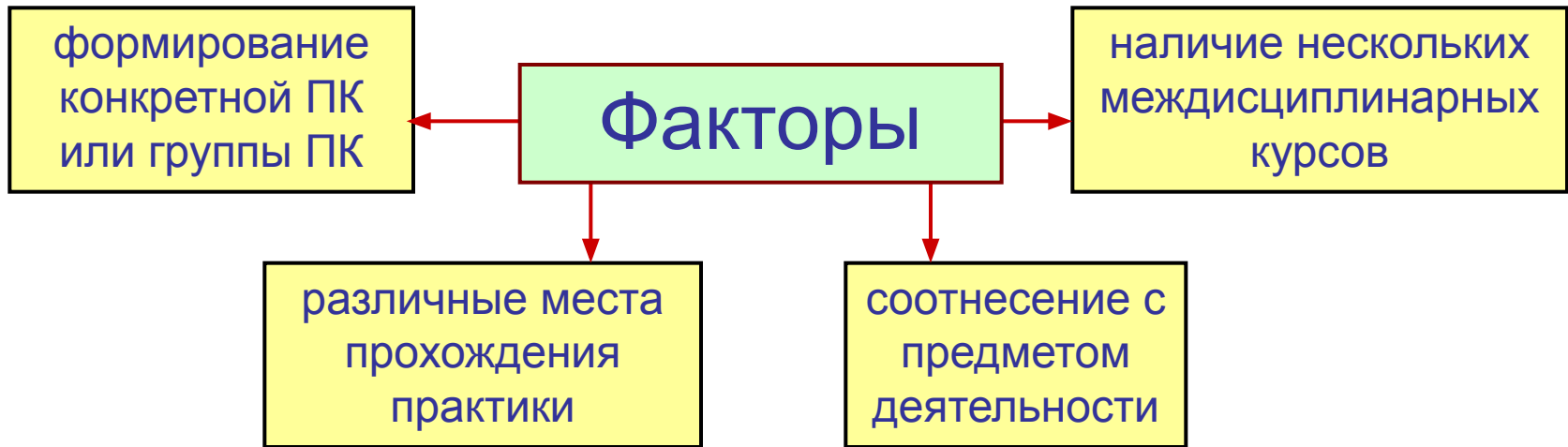
Код	Наименование результата обучения
ПК 1	<b>Обслуживать и эксплуатировать оборудование для ведения подготовительных процессов обогащения</b>
ПК ...	
ОК 1	<b>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</b>
ОК ...	

# КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

## ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>ПК 1.1. Обслуживать и эксплуатировать оборудование для ведения подготовительных процессов обогащения.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Обоснование выбора вида профессиональной деятельности;</li><li>• Необходимость контроля технологического процесса;</li><li>• Обслуживание, наблюдение, контроль и ведение подготовительных процессов обогащения полезных ископаемых;</li><li>• Эксплуатация обогатительного оборудования.</li></ul>	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**

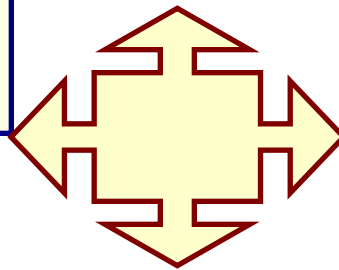
Особенности конкретного ОУ и его  
окружения учитываются в **РАБОЧЕЙ**  
программе

	<p>профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;  порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>				
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>452</b>	<b>308</b>		
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>452</b>	<b>308</b>		
<b>ПМ.01</b>	<p><b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>  В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  <b>иметь практический опыт:</b>  обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;  <b>уметь:</b>  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;  <b>знать:</b>  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	<b>ОК 1 – 8</b> <b>ПК 1.1 – 1.2</b>

# 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***