ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 77F916F261C93D6D533E2B294F2F9D13C4469D30
Владелец: Семенова Нина Эдуардовна
Действителен: с 19.07.2021 до 19.10.2022

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «ЦЕНТР ДЕТСКОГО ТВОРЧЕСТВА» Г. ВОЛГОДОНСКА

РАССМОТРЕНО:
методическим Советом
Протокол № 1
от «30» августа 2021 г.

ПРИНЯТО
педагогическим Советом
Протокол № 1
от «31» августа 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБУДО
«Центр детского творчества»
_____Н.Э. Семенова

Приказ от №

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА (модульная)

«ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ»

Срок реализации: 2 месяца
Возраст обучающихся: 15-16 лет
Составители программы: Иванова И.С., Покладова П.А., Кемаева М.Ю., Боровец Е.В. педагоги дополнительного образования, Е.А. Меркулова, методист.

г. Волгодонск
2021 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Подготовка подрастающего поколения к созидательному труду на благо общества - важнейшая задача всей образовательной системы государства. Ее успешное осуществление связано с постоянным поиском наиболее совершенных путей трудового воспитания и профессиональной ориентации. Передовой педагогический опыт, результаты научных исследований показывают, что только комплексный подход к решению вопросов трудового самоопределения молодежи способствует успеху профориентационной деятельности.

Профессиональная ориентация - это государственная по масштабам экономическая по результатам, социальная по содержанию, педагогическая по методам сложная и многогранная проблема. Профориентация содействует рациональному распределению трудовых ресурсов общества в соответствии с интересами, склонностями, возможностями личности и потребностями народного хозяйства в кадрах определенных профессий.

В выпускных классах дети сосредотачиваются на профессиональном самоопределении. Оно предполагает самоограничение, отказ от подростковых фантазий, в которых ребенок мог стать представителем любой профессии. Старшекласснику приходится ориентироваться в различных профессиях, что совсем не просто, поскольку в основе отношения к профессии чаще всего лежит не свой собственный, а чужой опыт, т.е. сведения, полученные от родителей, друзей, знакомых и т.п.

Этот опыт обычно абстрактен. Кроме того, нужно верно оценить свои собственные возможности: уровень учебной подготовки, здоровье, материальные условия семьи и главное - свои способности и склонности.

Современная экономическая и политическая обстановка заставляет предъявлять все более высокие требования к индивидуальным психофизиологическим особенностям человека. Рыночные отношения кардинально меняют характер и цели труда: возрастает его интенсивность, усиливается напряженность, требуется высокий профессионализм, выносливость и ответственность.

В связи с этим огромное внимание необходимо уделять проведению целенаправленной профориентационной работы среди молодежи и школьников, которая должна опираться на глубокое знание всей системы основных факторов, определяющих формирование профессиональных намерений личности и пути ее реализации.

Профориентация - это научно обоснованная система социально-экономических, психолого-педагогических, медико-биологических и производственно-технических мер по оказанию молодёжи личностно-ориентированной помощи в выявлении и развитии способностей и склонностей, профессиональных и познавательных интересов в выборе профессии, а также формирование потребности и готовности к труду в условиях рынка, многоукладности форм собственности и предпринимательства. Она реализуется через внешкольную работу с обучащимися.

На современном этапе можно выделить следующие основные проблемы, мешающие полноценной профориентационной работе: неопределенность целей профессионального самоопределения, отсутствие общепринятых (признаваемых разными слоями общества) образов жизненного и профессионального успеха, слабое взаимодействие профориентационной науки с представителями смежных наук и сфер познания, явно недостаточное время, отведенное в школах для профориентационной работы, слабое внимание к профориентации различных социальных институтов.

Данная программа социально-гуманитарной направленности «Введение в профессию» модифицированная предполагает решение названных проблем.

Актуальность программы определяется также основными **нормативно-правовыми документами:**

- Федеральный закон «Об образовании Российской Федерации» (приказ Министерства образования и науки РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ);
- Государственная программа РФ «Развитие образования на 2018-2025 годы» (постановление Правительства от 26.12.2017 №1642)
- Положение о профессиональной ориентации и психологической поддержке населения в РФ;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 30.09.2020 №533 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам, утверждённый приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 9 ноября 2018г. №196;
- Приказ «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам», утвержденный Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 9 ноября 2018г. №196;
- СанПиН в учреждении дополнительного образования детей 2.4.4.3172-14 от 04.07.2014 № 41.

Педагогическая целесообразность программы заключается в том, что она способствует социализации и профессиональному самоопределению обучающихся через формирование системы знаний, представлений о себе, собственных ресурсах, возможностях и способностях, представлений о рынке труда и рынке образовательных услуг, а также активизации личностной позиции обучающихся в ситуации профессионального выбора.

Программа позволит учащимся получить ответы на волнующие вопросы и принять обоснованное решение о дальнейшей образовательной траектории и перспективах профессионального становления.

Отличительные особенности программы:

Программа модульная, включает образовательные модули «Педагог», «Повар, кондитер», «Prof-start», «Медицинский работник».

Каждое занятие имеет тематическое наполнение, связанное с рассмотрением определенной профессии. Учащиеся имеют возможность расширить свой кругозор, представления о мире профессий, а также применить практические навыки в области рассматриваемой профессии. Работа в объединении построена таким образом, что представляет возможность учащимся тренировать различные виды своих способностей. Ребенок становится заинтересованным субъектом в развитии своих способностей. Программа «Введение в профессию» помогает расширить представления учащихся о мире профессий и научить их исследовать свои способности применительно к рассматриваемой профессии. Данная программа является интегративной. Разнообразие организационных форм и расширение интеллектуальной сферы каждого учащегося обеспечивает рост творческого потенциала, познавательных мотивов, обогащение формы взаимодействия со сверстниками и взрослыми в познавательной деятельности. Программа предполагает психолого-педагогическое сопровождение обучающихся.

Участники программы:

- Учащиеся от 15 до 16 лет;
- педагоги;
- учреждения содействующие профессиональному воспитанию (ГБПОУ РО «Волгодонский техникум общественного питания и торговли», ГБПОУ РО «Волгодонский медицинский колледж», ГБПОУ РО «Волгодонский техникум машиностроения и металлообработки», ГБПОУ РО «Волгодонский педагогический колледж», общеобразовательные учреждения);
- педагог - психолог;
- социальный педагог;
- методист.

Срок реализации программы - 2 месяца.

Цель программы: оказание профориентационной поддержки обучающимся, формирование способности выбирать сферу деятельности, оптимально соответствующую их способностям, интересам и психологическим особенностям личности с учетом конъюнктуры рынка труда.

Задачи:

- обеспечить системой сведений о мире современных профессий (повар, кондитер, медицинский работник, слесарь);
- научить выделению ближних и дальних профессиональных целей;
- актуализировать процесс профессионального самоопределения подростков за счет активизации их психологических ресурсов;

- помочь осознать трудности в достижении профессиональных целей и найти пути их преодоления;
- помочь определить пути саморазвития;
- развивать способности адаптироваться в реальных социально-экономических условиях;
- воспитывать личностные качества: целеустремленность, инициативность, дисциплинированность, ответственность, решительность, уверенность в себе;
- помочь сопоставить свои возможности с требованиями выбираемых профессий.

Обрабовательный модуль	Возраст обучающихся	Количество занятий в неделю	Продолжительность занятия (академические часы)	Количество часов
«Педагог»	15-16	2	2; 3	40
«Медицинский работник»	15-16	2	2; 3	40
«PROF-START»	15-16	2	2; 3	40
«Повар, кондитер»	15-16	2	2; 3	40

Программа включает в себя теоретическую и практическую части по образовательным модулям «Педагог», «Повар, кондитер», «Prof-start», «Медицинский работник». Общее количество часов 160 часов.

Основной **формой организации образовательного процесса** является учебное занятие. Предусмотрено проведение следующих типов занятий: занятие – беседа, лекция, занятие – практикум «Профессиональные пробы», занятие – исследование, экскурсия, семинар, КТД, тренинг, посещение открытых уроков и занятий, проектирование, вебинар, занятие – исследование, мастер-класс.

Формы организации детей на занятии: фронтальная, групповая, парная, индивидуальная. Обучение безоценочное.

Общая характеристика содержания программы

В жизни каждого человека появляется момент, когда он вынужден задуматься о своем будущем. И вопрос о поиске, выборе профессии является одним из центральных и в этом смысле судьбоносном, так как задает «тон» всему дальнейшему профессиональному пути. Каждый может научиться многим разным делам, однако, не все сразу. И приходится делать выбор. За краткостью слов «выбор профессии» стоит планирование, обдумывание профессионального жизненного пути. И речь идет о самом его начале – «профессиональном старте».

В подростковом возрасте заканчивается обучения детей в школе. Вот почему вопросы, касающиеся личностной и социальной зрелости старших подростков, анализ их субъективных представлений о своей будущей профессии имеют первостепенное значение. Процесс профессионального самоопределения – чрезвычайно значимый в этом возрасте момент личностного развития. При правильном выборе индивидуальные особенности подростка совпадут с требованиями профессии. Помочь ребенку правильно решить проблему профессионального выбора, призвана профориентация.

Участие в профориентации и помощь в обоснованном выборе профессии – одна из важнейших сторон работы педагога. Создание данной программы по профориентации обусловлено так же и тем, что, как показывает опыт прошлых лет, одной компьютерной диагностики недостаточно.

К сожалению, у современных школьников отсутствуют адекватные представления о том, что такое профессиональная пригодность и как она формируется, из-за неумения оценить свои способности и возможности, соотнести их с миром профессий.

Недостаточность знаний, неинформированность о мире современных профессий затрудняют выбор своего жизненного пути подросткам. По данным различных исследований, девятиклассники могут назвать в среднем лишь 20-26 профессий.

В современном обществе актуально и остро встает проблема конкретной педагогической помощи детям в их профессиональном самоопределении. Одна из задач педагога – дать человеку средства для разрешения его личностных проблем, связанных с профессиональным самоопределением.

Формирование профессиональных намерений учащихся проходит через информационно – просветительскую работу, направленную на развитие профильной культуры обучающихся. Также содержание программы предполагает включение обучающихся в профессиональные пробы – условия для получения опыта профессиональной деятельности. Формы работы определяются в соответствии с возрастными особенностями и образовательным модулем.

Программа по профориентации дает учащимся возможность сопоставить потенциальное профессиональное «хочу» и «могу», перенести ситуацию этого сопоставления на проблему дальнейшего выбора.

Профориентация — это научно обоснованная система социально-экономических, психолого-педагогических, медико-биологических и производственно-технических мер по оказанию молодёжи личностно-ориентированной помощи в выявлении и развитии способностей и склонностей, профессиональных и познавательных интересов в выборе профессии, а также формирование потребности и готовности к труду в условиях рынка, многоукладности форм собственности и предпринимательства.

Содержание программы нацелено сообщать учащимся определенные знания о профессиях; раскрывать социальные, экономические и психологические стороны профессий; информировать учащихся о путях овладения избранными профессиями; формировать ценностные ориентации, стойкие профессиональные интересы и мотивы выбора профессии. Успех профориентационной работы на занятии во многом зависит от умения педагога связать профориентационный материал с программным материалом, сформировать положительное отношение у учащихся к тому или иному виду деятельности, от его знаний и владения методами обучения. Цель данной программы состоит в том, чтобы оказать помощь подрастающему поколению в выборе профессии с учетом интересов, склонностей, индивидуальных особенностей и потребностей. Практически это означает, что подросткам нужно дать знания о профессиях вообще и о выбираемой в частности, помочь в формировании их интересов и склонностей, в осознании ими своих способностей и наиболее разумном их применении. И здесь не играет роли, какую профессию – умственную или физического труда – выбирает подросток: и в том и в другом случае он нуждается в профориентационной помощи.

Данная программа предполагает тематический и итоговый **виды контроля** знаний. В качестве **форм контроля** предусматриваются устный или письменный опрос, а также практические работы и тестовые задания.

II. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММНОГО МАТЕРИАЛА

2.1. Учебно-тематическое планирование

Модуль: «Педагог»

№ п/п	Тема занятия	Количество часов
	Раздел 1. «Педагог и преподавание»	**5**
1.1	Вводная беседа. «Могу, хочу, умею, стану».	3
1. 2.	Профессия- педагог. Функции и задачи педагогической деятельности. Игровое тестирование.	2
	Раздел 2. «Введение в педагогическую профессию»	**23**
2.1	Экскурсия: «Открываем двери Волгодонского педагогического колледжа».	3
2.2.	Педагогическая профессия в современном мире.	2
2.3.	Профессиональная деятельность и личность педагога теория + (опрос). Профессиональная этика педагога (теория).	3
2.4.	Профессиональная этика педагога (практикум).	2
2.5.	Основы педагогической деятельности, педагогический процесс (теория).	3
2.6.	Основы педагогической деятельности, педагогический процесс (практикум). Самостоятельная работа.	2
2.7.	Педагогическая работа в детских оздоровительных лагерях. «Педагог- вожатый». (теория)	3
2.8.	Педагогическая работа в детских оздоровительных лагерях. «Педагог- вожатый». (теория)	2
2.9.	Педагогическая работа в детских оздоровительных лагерях. «Педагог- вожатый». (практика)	3
	Раздел 3. «Теория и методика обучения и воспитания»	**10**
3.1.	Сущность, особенности и основные закономерности процесса обучения в современной школе. (теория)	2
3.2. 3.3	Сущность, особенности и основные закономерности процесса обучения в современной школе. (практика)	3

	Дополнительное образование детей в современной системе образования. (теория)	
3.4.	Дополнительное образование детей в современной системе образования. (практика) Современное дошкольное образование. (теорию)	2
3.5.	Современное дошкольное образование. (теорию, практика) «Хочу ли я быть педагогом?» (теория)	3
	Раздел 4. «Подведение итогов»	**2**
4.1.	Беседа «Хочу ли я быть педагогом?»	2
		40

2.2. Содержание программного материала

Модуль: «Педагог»

Раздел 1. «Вводное занятие. Педагог и преподавание»

Тема 1.1. Вводная беседа. «Могу, хочу, умею, стану»

Теория. Проведение общего профориентационного тестирования, беседа о том кем стать, почему и зачем.

Тема 1.2. Профессия - педагог. Функции и задачи педагогической деятельности.

Теория. Общее представление о преподавательской деятельности. Функции и задачи педагога. Связь педагогики с другими профессиями и сферами деятельности.

Раздел 2. «Введение в педагогическую профессию»

Тема 2.1. Экскурсия: «Открываем двери Волгодонского педагогического колледжа».

Теория. Экскурсия по колледже, знакомство с особенностями, правилами, аудиториям учебного заведения.

Тема 2.2. Педагогическая профессия в современном мире.

Теория. Общая характеристика педагогической профессии. Особенности и основные функции педагогической профессии. Типология современных педагогических профессий.

Тема 2.3. Профессиональная деятельность и личность педагога.

Теория. Профессионально обусловленные требования к личности педагога. Модель педагога-профессионала. Нравственные качества педагога. Авторитет воспитателя. Профессиональная компетентность, компетенции, умения и мастерство педагога. Самообразование как условие профессионального развития личности педагога.

Практикум: Опрос.

Тема 2.4. Профессиональная этика педагога.
Теория. Профессиональная этика педагога: сущность, содержание, функции, задачи. Современные этические принципы делового человека. Педагогический такт. Речевой этикет в профессиональной деятельности педагога. Кодекс профессиональной этики педагога.
Практикум:
1. Разбор педагогических ситуаций.
2. Инсценировка педагогических ситуаций в форме ролевой игры.

Тема 2.5.- 2.6. Основы педагогической деятельности, педагогический процесс
Теория. Понятия «Педагогическая деятельность», «педагогический процесс», основные «категории педагогики».
*Практикум: к*онтрольные, творческие задания.

Тема 2.7.-2.9. Педагогическая работа в детских оздоровительных лагерях. «Педагог-вожатый».
Теория. Понятие о структуре работы в детских оздоровительных лагерях. Знакомство с распорядком дня. Обязанности и права вожатого. Вожатские танцы. Мероприятие для детей, оздоровительного и развлекательного характера. Питание детей. Техника безопасности на воде. Первая помощь: ожоги, отравление, укус насекомых. Особенности работы в оздоровительных лагерях. Игротека вожатого. Педагогические ситуации в работе вожатого. Работа с родителями
Практикум:
1. Проведение вожатских игр.
2. Оформление отрядного уголка.

Раздел 3. «Теория и методика обучения и воспитания»

Тема 3.1.- 3.2. Сущность, особенности и основные закономерности процесса обучения в современной школе.
Теория. Цели и функции обучения. Общие закономерности и принципы обучения. Урок – основная форма школьного обучения. Типология и структура урока. Современные требования к уроку. Анализ урока. Программы наблюдений на уроке. Контроль и оценка знаний. Диагностика результата обучения.
Практикум:
1. Просмотр и анализ видеоуроков, просмотр и анализ открытых уроков опытных учителей.

Тема 3.3-3.4. Дополнительное образование детей в современной системе образования.

Теория. Понятие, сущность и специфика дополнительного образования детей. Виды учреждения дополнительного образования. Направленности дополнительных образовательных программ. Виды детских объединений в системе дополнительного образования. Занятие - основная организационная форма обучения в системе дополнительного образования. Анализ занятия.
Практикум: просмотр и анализ открытых занятий по дополнительным образовательным программам различной направленности.

Тема 3.5. Современное дошкольное образование.
Теория. Цели, задачи и принципы дошкольного образования. Требования к дошкольному образованию. Новые формы дошкольного образования: группы кратковременного пребывания детей, группы выходного дня, адаптационные группы, группы, ориентированные на подготовку к школе. Непосредственная образовательная деятельность как ведущая форма обучения в дошкольных образовательных учреждениях, структура и особенности организации в разных возрастных группах. Анализ НОД. Иные формы организации обучения дошкольников: развлечение, прогулка, праздник, экскурсия и др.
Практикум:
1. Просмотр и анализ НОД, развлечения, праздника в разных возрастных группах дошкольных образовательных учреждений.
Профессиональные пробы: Организация и проведение прогулки с детьми дошкольного возраста.

Раздел 4. «Подведение итогов»

Тема 4.1. «Хочу ли я быть педагогом?».
Теория. Подвести итоги. Сделать выводы о профессии педагог. Проанализировать возможности и способности. Определиться с выбором профессии.

Ожидаемые результаты

Предметные результаты
Знает/понимает:
- историю возникновения и развития педагогической профессии;
- выдающихся педагогов прошлого;
- роль и сущность педагогической профессии;
- особенности педагогической деятельности;
- требования, предъявляемые к личности педагога;
- стили и модели педагогического общения;
- особенности межличностного общения;
- закономерности становления и развития личности, индивидуально-психологические особенности человека;
- основные понятия возрастной психологии;
- нормативно-правовые акты в сфере образования и Федеральный государственный образовательный стандарт общего образования;

- особенности дошкольного и дополнительного образования детей;
- современные педагогические технологии, инновационные методы и приемы обучения и воспитания;
- основы методики воспитательной работы;
- методику подготовки, организации и проведения коллективно-творческих дел;
- особенности организации и жизнедеятельности детского лагеря с дневным пребыванием детей;
- этапы, методы и правила организаторской работы;
- права и обязанности в получении профессионального образования;
- правила поступления в педагогическое учебное заведение.

Умеет:

- разработать технологическую карту урока (занятия), сценарий воспитательного мероприятия под руководством педагога;
- разработать и провести урок (занятие), воспитательное мероприятие под руководством педагога;
- применять методы психологического исследования к изучению детского коллектива, познанию внутреннего мира младших школьников и к самопознанию;
- владеет основами оформительства.

Метапредметные результаты:

- имеет навыки конструктивного взаимодействия и общения, наблюдения, самонаблюдения, эксперимента, теста, работы с учебной литературой;
- ставит и формулирует для себя новые задачи в познавательной деятельности под руководством педагога;
- планирует пути достижения целей под руководством педагога;
- соотносит свои действия с планируемыми результатами;
- оценивает правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;
- владеет основами самоконтроля, самооценки;
- анализирует собственную деятельность;
- организовывает учебное сотрудничество и совместную деятельность с педагогом, сверстниками;
- выстраивает коммуникации в общении и сотрудничестве со сверстниками, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, проектно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;
- развивает компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий;
- имеет опыт групповой и коллективной работы;
- понимает сущность и социальную значимость профессиональной ориентации;

- проявляет готовность к профессиональному самоопределению и к возможной профессиональной переориентации в условиях изменения рынка труда;
- пользуется сведениями о путях получения профессионального образования.

Личностные результаты:

- проявляет ответственное отношение к учению, готовность и способность к саморазвитию, самообразованию, самоопределению;
- проявляет личностные качества: целеустремленность, инициативность, дисциплинированность, ответственность, решительность, уверенность в себе;
- соотносит свои индивидуальные особенности с требованиями конкретной профессии.

2.3. Учебно-тематическое планирование

Модуль: «Повар, кондитер»

№ п/п	Тема занятия	Количество часов
1	Введение в специальность. Направления современной кулинарии Знакомство с движением WorldSkills Russia компетенция «Поварское дело»	2
2	Столовая посуда, приборы. Правила сервировки стола.	4
3	Основы санитарии и гигиены пищевого производства	4
4	Приготовление холодных закусок: фингер-фуд.	4
5	Оформление кондитерских изделий. Украшения из мастики.	4
6	Приготовление песочного теста и изделий из него.	4
7	Приготовление изделий из слоеного теста	4
8	Приготовление Эко десерта.	4
9	Основы фуд пейринга	4
10	Основы Молекулярной кухни	4
11	Проектная деятельность	2
	ИТОГО:	**40 часов**

2.4. Содержание программного материала

Модуль «Повар. Кондитер»

Тема. 1. Введение в специальность. Направления современной кулинарии.
Теория. Дать общие представления о профессии, требованиях Профессионального стандарта, области применения, медицинских противопоказаниях.
Профессиональная проба направлена на формирование интереса к профессии «Повар, кондитер», а также способствует саморазвитию и самоопределению школьников, способных в дальнейшем к обучению по данной профессии.
Общие сведения о профессии «Повар, кондитер», о значимости профессии, и знакомство с профессиональной характеристикой.
Понятие о гигиене труда, личной гигиене работников общественного питания.

Тема. 2. Столовая посуда, Приборы. Правила сервировки стола.
Теория. Понятие о гигиене труда, личной гигиене работников общественного питания. Последовательность сервировки стола Санитарных требований при сервировке стола.
Практикум. Складывание салфеток разными способами.
Профессиональные пробы: сервировка праздничного стола
1. Тематическая сервировка стола: «Новый год», «День Рождения», «Для милых дам». Презентация работ, анкетирование.
2. Тестирование по теме «Сервировка стола».

Тема 3. Основы санитарии и гигиены пищевого производства.
Теория. Общие сведения о профессии «Повар». Понятия о гигиене труда, личной гигиене работников общественного питания. Санитарные требования к рабочему месту повара. Санитарные правила нарезке овощей и фруктов. Требования техники безопасности при работе с ножами, ножницами, посудой. Организация рабочего места в соответствии с различными технологическими процессами.
Практикум. Примеры и разбор решения заданий тренировочного модуля
Задание 1. Выделите зеленым цветом требования техники безопасности, синим цветом – правила гигиены на кухне.
Варианты правил:

- Мойте руки перед началом работ на кухне
- Нарезайте продукты на отдельных досках
- Не кладите на плиту лишние предметы
- Поддерживайте холодильник в чистоте
- Выбирайте конфорки в зависимости от размера дна кастрюли
- Не оставлять работающую плиту без присмотра
- Мойте посуду и приборы после каждого использования
- Регулярно выносите мусор
- Включать и выключать электроприбор сухими руками

Задание 2. Выделите цветом правильные ответы.

Гигиена – это

- наука о здоровье человека;
- изучает влияние внешних факторов на человеческий организм;
- рассматривает только вопросы рационального питания человека;
- изучает влияние человека на микроорганизмы.

Тема 4. Приготовление холодных закусок: Фингер – Фуд.

Теория. Понятие о гигиене труда, личной гигиене работников общественного питания. Санитарных требований к рабочему месту повара. Санитарные правила приготовления холодных закусок. Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом по приготовлению холодных закусок.

Профессиональная проба:

1. Технология приготовления холодных закусок, для развития творческих способностей школьников.
2. Презентация готового изделия. На закусочную тарелку выкладываем готовые фингер- фуды, оформляем зеленью.
3. Анкетирование.

Тема 5. Оформление кондитерских изделий. Украшение из мастики.

Теория. Санитарных требованиях к рабочему месту повара. Санитарные правила приготовления кондитерской мастики и украшений из неё. Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом по приготовлению мастики и украшений из неё. *Т*ехнология приготовления кондитерской мастики, приобрести навыки приготовления украшений из мастики.

Профессиональные пробы:

технология приготовления и приготовления украшений из кондитерской мастики, для развития творческих способностей школьников.

1. Изготовление кондитерской молочной мастики, окрашивание её в различные цвета

Сухое молоко, сахарную пудру в соотношении 1: 1 просеивают, перемешивают, добавляют сгущенное молоко и замешивают мастику.

Готовую мастику убирают в полиэтиленовый мешок, чтобы не высохла.

Для окрашивания мастики мы используем специальные кондитерские красители, мастику делим на части и каждую часть окрашиваем в нужные цвета. Окрашенную мастику помещаем в полиэтиленовый мешок.

2. Изготовление роз. Мастику раскатываем в пласт толщиной 1-2 см. вырезаем круглые заготовки, 4 маленьких и 5 побольше, круглыми формочками.

Вместо таких формочек можно использовать обыкновенные рюмки или просто скатать шарики из мастики, раскатать их и сформовать розу.

Края заготовок 2/3 делаем еще тоньше. А теперь приступаем к сборке розы. Вначале берем маленькие лепестки из одного сворачиваем бутон розы, затем к нему прикрепляем следующий лепесток, и так все лепестки.

Скрепляем лепестки с помощью воды, смачиваем кисточку и смазываем место крепления лепестка. Готовую розу мы накалываем на зубочистку и помещаем на пенопласт или поролон для просушки.

3. Изготовление тюльпана. Мастику раскатываем в пласт толщиной 1 -2 см., вырезаем 2 заготовки с тремя лепестками, которые скрепляем при помощи кисточки смоченной водой, формуем тюльпан, края лепестков находят один на другой и помещаем в форму, для высыхания.

Форма может быть самая разная, например рюмка. В центр тюльпана можно положить карамельные шарики. Можно их заменить шариками из мастики другого цвета.

Можно приготовить тюльпан, скатав из мастики 4-5 одинаковых шариков, раскатать их и уложив в формочку со смещением один на один, сформовать тюльпан. Оставить для высушивания.

4. Изготовление незабудок. Мастику голубого цвета раскатываем в тонкий пласт и вырезаем заготовки специальной формочкой с пятью лепестками. Затем делаем углубления и в центр цветка, смочив его водой помещаем шарик из мастики желтого цвета или карамельный шарик.

5. Изготовление листиков

Мастику зеленого цвета раскатываем в пласт, вырезаем заготовки в форме листьев, и с помощью ножа наносим прожилки. Выгибаем листья, чтобы они были более естественные и помешаем их для высыхания на скалку или карандаш.

6. Изготовление ягод клубники.

Из мастики красного цвета формуем шарики круглой формы, слегка вытягиваем, формуем в виде ягоды клубники, делаем проколы зубочисткой на поверхности заготовки и прикрепляем к готовой ягоде листик из мастики. Оставляем для подсушивания.

7. Презентация готовых украшений из мастики

На тарелку выкладываем готовые украшения. Анкетирование.

Тема 6. Приготовление песочного теста и изделий из него.

Цель:Получить первичный навык по изготовлению изделий из песочного теста.

По итогам профессиональной пробы школьники должны:

Знать:

Основные правила безопасности труда, санитарии, гигиены при работе в производственной лаборатории.

Правила использования и применения инструментов, материалов, оборудования при приготовлении изделий из песочного теста.

Уметь:

Приготовить печенье из песочного теста в соответствии с технологией приготовления.

Содержание профессиональной пробы

Введение

Общие сведения о профессии «Кондитер». Понятия о гигиене труда,

личной гигиене работников общественного питания. Санитарные требования к рабочему месту кондитера. Санитарные правила в приготовлении изделий из песочного теста. Требования техники безопасности при работе с ножами, посудой, жарочными шкафами.
Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом по приготовлению песочного печенья.
Замешивание теста
Подготовить весоизмерительное оборудование и необходимый инвентарь. Обработать дезинфицирующим раствором рабочий стол, оборудование и инвентарь. Используя технологическую карточку рассчитать количество продуктов для приготовления необходимого количества изделий. Просеять муку ручным способом. Обработать яйца. Взбить маргарин с сахаром. В соответствии с технологией приготовления замесить тесто, органолептически определяя готовность при замесе.
Формование и выпечка печенья
Тесто раскатать, на посыпанном мукой столе в пласт, толщиной, ~3 мм. При помощи формочек из теста вырезать четное количество цветочков (звездочек, сердечек и т.п.). Затем у половины цветочков (звездочек, сердечек) вырезать серединку при помощи меньшей формочки. Цветочки и ободки выложить на застеленный пергаментной бумагой противень. Выпекать до начала зарумянивания ~12-15 минут в нагретой до ~180°С жарочном шкафу или пароконвектомате.
Готовое печенье вынуть из жарочного шкафа, снять с пергамента и охладить.
Оформление
Основы цветочков смазать сгущенкой, сверху положить ободки. Середины цветочков заполнить растопленным молочным или темным шоколадом и нанести красивые узоры-разводы из белого шоколада.
Презентация готового изделия
Презентация готового печенья из песочного печенья. Анкетирование.

Тема. 4.7. Приготовление изделий из слоеного теста
Цель: получить первичный навык по изготовлению изделий из пряничного теста.
По итогам профессиональной пробы школьники должны:
Знать:
Основные правила безопасности труда, санитарии, гигиены при работе в производственной лаборатории.
Правила использования и применения инструментов, материалов, оборудования при приготовлении изделий из слоеного теста.
Уметь:
Приготовить изделия из слоеного теста в соответствии с технологией приготовления.
Содержание профессиональной пробы *Введение*
Общие сведения о профессии «Кондитер». Понятия о гигиене труда, личной гигиене работников общественного питания. Санитарные

требования к рабочему месту кондитера. Санитарные правила в приготовлении изделий из слоеного теста. Требования техники безопасности при работе с ножами, посудой, жарочными шкафами.
Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом по приготовлению изделий из слоеного теста.

Формование и выпечка изделий из слоеного теста

Разделка и выпечка

При разделке слоеного теста следят, чтобы ножи или выемки были острыми, так как тупой инвентарь мнет края теста, а это препятствует подъему. Нельзя также мять пальцами края подготов-ленных изделий.

Чтобы пласты теста, уложенные на противни, не де-формировались при выпекании, их раскатывают не по размеру противней, а немного длиннее и шире. При ук-ладке на противни, смоченные водой, тесто сдвигают с краев к центру.

Поверхность слойки смазывают яйцом: не следует смазывать края изделий, так как при выпекании они за-твердевают, а это ухудшает подъем теста. Слойку, ко-торую посыпают сахаром, нельзя смазывать яйцами, смешанными с водой; в воде сахар растворяется, и при выпекании изделие приобретает непривлекательный вид. Выпекают слойки при температуре 210-230° без увлажнения, очень осторожно, без сотрясения, иначе изделия осядут и образуется сырой слой - закал.

Во время выпечки масло между слоями теста рас-плавляется, влага из теста испаряется в пространство между слоями, объем изделий увеличивается в 2-3 ра-за, изделия приобретают пышность и слоистость. Перед выпечкой некоторые изделия в нескольких местах про-калывают, иначе они сильно деформируются.

Ниже приводятся недостатки, которые могут возник-нуть при изготовлении слоеного теста, и причины их возникновения.

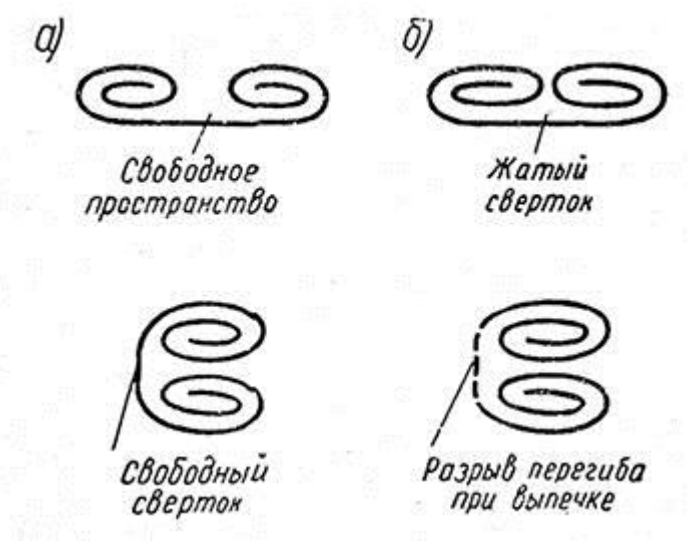
Пирожное Пальмира

Из слоеного теста, приготовленного на сливочном масле, раскатывают пласт толщиной 3 мм и шириной 25 см. Поверхность пласта равномерно посыпают саха-ром, затем его свертывают примерно до середины в ви-де рулета, после чего пласт свертывают в рулет с дру-гой стороны. Две свернутые части рулета накладывают друг на друга (не натягивая пласт в месте перегиба, иначе при выпечке изделия могут разорваться) и слегка прижимают сверху так, чтобы образовавшийся двойной рулет стал плоским (рис. 41). Помещают рулет на час в холодильник, после чего разрезают на отдельные кус-ки, укладывают их на противень подальше друг от дру-га, слегка раздвинув при этом концы, и выпекают 15- 20 мин. при температуре 2120-230°.

Можно также приготовить пирожное более плоским. Для этого куски рулета слегка раскатывают скалкой на столе, посыпанном сахаром.

Требования к качеству: широкие (10-12 см) изде-лия с блестящей карамелизированной поверхностью сверху и снизу без темных, бурых или

горелых мест.



Приготовление пирожного Пальмира

Курник

Курник готовят весом не менее 500 г и подают либо целиком на 4-5 человек, либо порциями по 100-150 г.

Слоеное пресное тесто раскатывают в пласт толщи-ной 5-6 см и вырезают из него две лепешки. На смо-ченный водой противень кладут лепешку меньшего раз-мера, покрывают ее блинчиком из пресного теста, а на него помещают фарш из кур, грибов, риса, яиц. Фарши укладывают слоями, перекладывая каждый из них блин-чиками. Край нижней лепешки смазывают яйцом, затем накрывают горку из фаршей (переложенных блинчика-ми) второй лепешкой, края которой плотно прижимают к нижней лепешке. Курник смазывают яйцом, украшают фигурками, вырезанными из тонко раскатанного теста (рис. 40), еще раз смазывают яйцом и выпекают.

Курник

Фарш для курника готовят следующим образом: сваренную мякоть курицы нарезают ломтиками и за-правляют маслом; рисовую рассыпчатую кашу заправ-ляют маслом и добавляют в нее ¼ нормы нарезанных крутых яиц; свежие белые грибы, нарезанные ломтика-ми и обжаренные на масле, смешивают с куриными гребешками, припущенными и нарезанными ломтиками; яйца мелко нарезают и заправляют маслом и зеленью.

Требования к качеству: пирог куполообразной фор-мы, поверхность украшена фигурками из слоеного те-ста; на разрезе видны отдельные слои фаршей, перело-женные блинчиками; цвет светло-коричневый; тесто су-хое, хрупкое, легко расслаивается; фарши вязкие, соч-ные.

Презентация готового изделия

Презентация готовых изделий из слоеного теста. Анкетирование.

4.8.ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭКО ДЕСЕРТА

Цель: получить первичный навык по изготовлению изделий из экологически чистых продуктов, пониженной калорийности

По итогам профессиональной пробы школьники должны:

Знать:

Основные правила безопасности труда, санитарии, гигиены при работе в производственной лаборатории.

Правила использования и применения инструментов, материалов, оборудования при приготовлении изделий пониженной калорийности

Уметь:

Использовать современную экологическую систему Эковизор F 4.

Изготавливать изделия пониженной калорийности в соответствии с технологией приготовления.

Содержание профессиональной пробы *Введение*

Общие сведения о профессии «Кондитер». Понятия о гигиене труда, личной гигиене работников общественного питания. Санитарные требования к рабочему месту кондитера. Санитарные правила в приготовлении изделий из блинного теста. Требования техники безопасности при работе с ножами, посудой, жарочными шкафами, с системой Эковизор F 4.

Эковизор позволяет легко и быстро определять качество продуктов питания.

SOEKS Ecovisor F4 откалиброван по содержанию нитрат-ионов,концентрация которых в плодах определена независимым методом анализа (потенциометрическое определение нитратов-ионов по ГОСТ 29270-95 “Продукты переработки плодов и овощей.Методы определения нитратов”)

Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом по приготовлению изделий пониженной калорийности.

Формование и приготовление Эко десерта

«Птифур морковный»

Определить количество нитратов в корнеплоде -морковь.Сравнить с таблицей допустимых норм.

Морковь помыть и очистить, натереть на мелкой терке. Яйца выкладываем в кружку миксера и начинаем взбивать на малых оборотах. Постепенно высыпаем сахар. Процесс можно считать оконченным при полном растворении кристаллов сахара. Не прекращая взбивать, малыми порциями, к яйцам кладем предварительно растопленное масло или маргарин. Муку просеиваем через сито. Сыплем пряности и перемешиваем. К взбитым с маслом яйцам добавляем муку, перемешиваем, далее морковь и разрыхлитель для теста, вновь перемешиваем с мукой, можно использовать бумагу для выпечки. Нагреваем духовку до 180 ^{o}С. Выкладываем тесто в форму, разравниваем, выпекаем в течение 30–35 минут. Сироп для пропитки: сахар соединить с водой, уварить, остудить. Пропитать бисквит. Крем: белок отделить от желтка и взбить на высоких оборотах миксера, добавить сок лимона. Взбивать подсыпая сахарную пудру до острых пиков. Пропитанный бисквит смазать кремом, разрезать, украсить кремом и фруктами, покрыть декор-гелем.до сухой лучинки. Сироп для пропитки: сахар соединить с водой, уварить, остудить. Пропитать бисквит. Крем: белок отделить от

желтка и взбить на высоких оборотах миксера, добавить сок лимона. Взбивать подсыпая сахарную пудру до острых пиков. Пропитанный бисквит смазать кремом, разрезать, украсить кремом и фруктами, покрыть декор-гелем.

Презентация готового изделия

Презентация готовых изделий из блинного теста. Анкетирование.

4.9 ОСНОВЫ ФУДПЕЙРИНГА

Задача: получить первичные знания о направлении Фудперинг

По итогам профессиональной пробы школьники должны:

Знать:

Определение фудпейринга, основные принципы фудпейринга.

Основные правила безопасности труда, санитарии, гигиены при работе в учебном кулинарном цехе.

Правила использования и применения инструментов, материалов, оборудования при приготовлении блюд и закусок

Уметь:

Производить, первичную обработку сырья для приготовления различных блюд направления фудпейринга

Содержание профессиональной пробы

Введение

Общие сведения о профессии «Повар, кондитер». Понятия о гигиене труда, личной гигиене работников общественного питания. Санитарные требования к рабочему месту повара. Санитарные правила приготовления холодных и горячих блюд.Требования техники безопасности при работе с стеклянной посудой, тепловым оборудованием, блендером. Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом по приготовлению блюд.

Фудпейринг — это целая наука о сочетании продуктов с разными вкусами и запахами, но обладающими общим вкусовым компонентом. Foodpairing помогает найти новые гармоничные сочетания вкусов, составить нестандартное меню или сочинить новое неповторимое блюдо или коктейль. Фудпейринг позволяет создавать уникальные авторские блюда с необычным сочетанием вкусов.

Приготовление блюда “Морковный десерт с натуральным кофе”

Определить количество нитратов в корнеплоде -морковь.Сравнить с таблицей допустимых норм.Морковь помыть и очистить, приготовить с помощью технологии су-вид.

Зерна натурального кофе среднего помола, соединить с кокосовой стружкой и кристаллами морской соли, полученную панировку вымешать до однородной консистенции.

Готовую морковь панировать, оформить дольками апельсина и зеленью мяты.

Презентация готового изделия

Десерт подать на десертной тарелке, оформить веточкой мяты, декорировать зернами кофе.

Презентация готового десерта.Анкетирование.

4.10 ОСНОВЫ МОЛЕКУЛЯРНОЙ КУХНИ

Задача: получить первичные знания об основах молекулярной кухни.

По итогам профессиональной пробы школьники должны:

Знать:

Определение Молекулярной кухни, основные направления технологии молекулярной кухни, краткую характеристику.

Основные правила безопасности труда, санитарии, гигиены при работе в учебном кулинарном цехе.

Правила использования и применения инструментов, материалов, оборудования при приготовлении блюд и закусок

Уметь:

Производить, первичную обработку сырья для приготовления блюд направления молекулярной кухни- направление Гелеобразование.

Содержание профессиональной пробы

Введение

Общие сведения о профессии «Повар, кондитер». Понятия о гигиене труда, личной гигиене работников общественного питания. Санитарные требования к рабочему месту повара. Санитарные правила приготовления холодных и горячих блюд.Требования техники безопасности при работе с стеклянной посудой, тепловым оборудованием, блендером. Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом по приготовлению блюд.

Ожидаемые результаты
Модуль «Введение в профессию. Повар, кондитер»

Предметные результаты

Знает/понимает:

- основные правила сервировки, предметы сервировки;
- приемы складывания салфеток;
- основные правила безопасности труда, санитарии, гигиены при работе в производственной лаборатории;
- правила и сроки хранения сырья и полуфабрикатов;
- основные правила безопасности труда, санитарии и гигиены, при работе в производственной лаборатории;
- правила использования и применения инструментов, материалов, оборудования при приготовлении холодных закусок и нарезки гастрономических продуктов, овощей, фруктов;
- способы приготовления холодных закусок и подачи, правила хранения, приемы оформления;
- основные правила безопасности труда, санитарии и гигиены, при работе в производственной лаборатории;
- правила использования и применения инструментов, материалов, оборудования при приготовлении кондитерской мастики и украшений из неё;

- способ приготовления мастики, правила хранения мастики, приемы изготовления украшений из мастики.

Умеет/ применяет:

- осуществляет организацию рабочего места в соответствии с нормами санитарии и гигиены;
- самостоятельно сервирует праздничный стол, используя разные приемы складывания салфеток;
- приготовить фингер-фуд и производить нарезку гастрономических продуктов, подготовить холодные закуски к хранению;
- приготовить кондитерскую мастику, готовить украшения из мастики, хранить мастику.

Метапредметные результаты:

- ставит и формулирует для себя новые задачи в познавательной деятельности под руководством педагога;
- планирует пути достижения целей под руководством педагога;
- соотносит свои действия с планируемыми результатами;
- оценивает правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;
- владеет основами самоконтроля, самооценки; анализирует собственную деятельность;
- организовывает учебное сотрудничество и совместную деятельность с педагогом, сверстниками;
- выстраивает коммуникации в общении и сотрудничестве со сверстниками, взрослыми в процессе образовательной, творческой и других видов деятельности;
- развивает компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий;
- имеет опыт групповой и коллективной работы;
- понимает сущность и социальную значимость профессиональной ориентации;
- проявляет готовность к профессиональному самоопределению и к возможной профессиональной переориентации в условиях изменения рынка труда;
- пользуется сведениями о путях получения профессионального образования.

Личностные результаты:

- проявляет ответственное отношение к учению, готовность и способность к саморазвитию, самообразованию, самоопределению;
- проявляет личностные качества: целеустремленность, инициативность, дисциплинированность, ответственность, решительность, уверенность в себе;
- соотносит свои индивидуальные особенности с требованиями конкретной профессии;

– умеет планировать личный профессиональный план при необходимости мобильно изменяет его.

2.5. Учебно-тематическое планирование и содержание программного материала

Модуль **«PROF-START»**

№ п/п	Разделы, темы	Количество часов
	РАЗДЕЛ 1 «Введение в профессию»	**10**
1.1.	Вводное занятие	2
1.2.	Техника безопасности	2
1.3.	Экскурсия по мастерским техникума Слесарная мастерская (оборудование, приспособления и инструмент)	2
1.4.	Экскурсия по мастерским техникума Сварочная мастерская (оборудование, приспособления и инструмент)	2
1.5.	Экскурсия по мастерским техникума Токарные работы на станках с ЧПУ (оборудование, приспособления и инструмент)	2
	Раздел 2 «Практическая работа»	**30**
2.1.	Слесарные работы (закрепление заготовки, выполнение приемов разметки, произведение рубки и резки металла)	4
2.2.	Слесарные работы (изготовление детали «пластина»)	4
2.3.	Сварочные работы (наладка сварочного оборудования, порядок включения и отключения, способы закрепления электродов)	4
2.4.	Сварочные работы (сварочная дуга, условие зажигания и устойчивого горения. Способы зажигания дуги).	4
2.5.	Токарные работы (произвести замер деталей с помощью электронного измерительного инструмента)	4
2.6.	Токарные работы (чтение представленных чертежей деталей)	4
2.7.	Токарные работы (выполнить работу, используя основные начальные принципы работы в программе	4

	«MasterCam»)	
2.8.	Итоговое занятие	**2**
	Итого:	**40**

2.6. Содержание программного материала

Модуль «PROF-START»

Раздел 1 «Ведение в профессию»

Тема 1.1. Вводное занятие

Теория. История машиностроительной отрасли.

Волгодонск – город машиностроителей.

Участие техникума в работе Волгодонского промышленного кластера атомного машиностроения.

История создания и развития техникума как кузницы рабочих кадров.

Тема 1.2 Техника безопасности

Теория. Правила техники безопасности при проведение слесарных, сварочных работ, токарных работ на станках с ЧПУ. Правила по противопожарной безопасности. Правила электробезопасности при выполнении сварочных работ, токарных работ на станках с ЧПУ.

Тема 1.3 Экскурсия по слесарной мастерской техникума

Теория. Знакомство с производственной мастерской учебного заведения, Оборудование и инструменты.

Тема 1.4 Экскурсия по сварочной мастерской техникума.

Теория. Знакомство с производственной мастерской учебного заведения, Оборудование, инструменты, приспособления.

Тема 1.5 Экскурсия по токарной мастерской техникума.

Теория. Знакомство с производственной мастерской учебного заведения, Оборудование, инструменты, приспособления.

Раздел 2 «Практическая работа»

Тема 2.1. Слесарные работы

Теория. Знакомство с профессией «слесарь-сборщик металлоконструкций». Режущие и обрабатывающие инструменты. Инструменты, виды механической обработки металлов и сплавов. Организация рабочего места. Показ метода выполнения детали «пластина».

Практикум: Закрепление заготовки, выполнение приемов разметки, произведение рубки и резки металла.

Тема 2.2. *Слесарные работы*

Теория. Виды контрольно-измерительных инструментов, виды механической обработки металлов и сплавов, показ метода выполнения детали «пластина».

Практикум: Изготовление детали «пластина». Оценивание выполненного задания.

Тема 2.3. Сварочные работы.
Теория. Знакомство с профессией «сварщик». Виды сварочного оборудования и типы сварных соединений. Правила техники безопасности при производстве сварочных работ. Показ приспособлений и инструментов, применяемых при выполнении сварочных работ.
Практикум: **н**аладка сварочного оборудования, порядок включения и отключения, способы закрепления электродов.

Тема 2.4. Сварочные работы.
Теория. Показ наладки сварочного оборудования, порядок включения, способы закрепления электродов. Показ зажигания сварочной дуги мастером производственного обучения. Способы зажигания дуги.
Практикум: отработка способа зажигания сварочной дуги, поддержание устойчивого горения под наблюдением мастера производственного обучения.

Тема 2.5. Токарные работы.
Теория. Ознакомление с устройством токарного станка «DMGMORE», инструментом и приспособлениями, применяемыми для работы. Показ и объяснение способа работы с электронным измерительным инструментом.
Практикум: замер деталей с помощью электронного измерительного инструмента.

Тема 2.6. Токарные работы.
Теория. Показ последовательности включения и выключения станка. Установка режущего инструмента. Физико-химические свойства металла.
Практикум: чтение представленных чертежей деталей.

Тема 2.7. Токарные работы.
Теория. Ознакомить с чертежами. Объяснение правил чтения чертежей, деталей. Система программирования «Sinumerik», основные принципы работы в программе «MasterCam».
Практикум: выполнение работы в программе «MasterCam».

Тема 2.8. Итоговое занятие
Теория. Подвести итоги. Сделать выводы о профессии. Проанализировать возможности и способности. Определиться с выбором профессии.
Практикум: тестирование.

Ожидаемые результаты
Модуль ««PROF-START»»

Предметные результаты

Знает/ понимает:

- об основном содержании профессий сварщик, станочник, слесарь по строительно-монтажным работам;
- об основных профессиональных понятиях, терминах, применяемых в машиностроении;
- о назначении и устройстве применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- об основных видах, приёмах и последовательности выполнения технологических операций.

Умеет/ демонстрирует:

- закрепить заготовку, выполнить разметки, производить рубку и резку металла под руководством мастера;
- оценивает выполненное задание;
- умеет включать и отключать сварочное оборудование, демонстрирует способы закрепления электродов;
- демонстрирует способы зажигания сварочной дуги, поддержание устойчивого горения под наблюдением мастера производственного обучения;
- производит замер деталей с помощью электронного измерительного инструмента;
- читает несложные чертежи деталей;
- демонстрирует приемы работы в программе «MasterCam».

Метапредметные результаты:

– ставит и формулирует для себя новые задачи в познавательной деятельности под руководством педагога;
– планирует пути достижения целей под руководством педагога;
– соотносит свои действия с планируемыми результатами;
– оценивает правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;
– владеет основами самоконтроля, самооценки;
– анализирует собственную деятельность;
– организовывает учебное сотрудничество и совместную деятельность с педагогом, сверстниками;
– выстраивает коммуникации в общении и сотрудничестве;
– развивает компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий;

- понимает сущность и социальную значимость профессиональной ориентации;
- проявляет готовность к профессиональному самоопределению и к возможной профессиональной переориентации в условиях изменения рынка труда;
- пользуется сведениями о путях получения профессионального образования.

Личностные результаты:

- проявляет ответственное отношение к учению, готовность и способность к саморазвитию, самообразованию, самоопределению;
- проявляет личностные качества: целеустремленность, инициативность, дисциплинированность, ответственность, решительность, уверенность в себе;
- соотносит свои индивидуальные особенности с требованиями конкретной профессии;
- умеет планировать личный перспективный профессиональный план при необходимости мобильно изменяет его.

2.7. Учебно-тематическое планирование

Модуль «Медицинский работник»

№ п/п	Разделы, темы	Количество часов
	РАЗДЕЛ 1 «Уход за новорожденным»	**5**
1.1.	Экскурсия: «Открываем двери Волгодонского медицинского колледжа».	1
1.2.	Знакомство с профессией. Функции и задачи медицинской деятельности (вводная беседа)	4
	РАЗДЕЛ 2 «Оказание первой медицинской помощи при отсутствии сознания, дыхания, кровообращения. Оказание первой помощи при различных состояниях и травмах»	**5**
2.1.-2.2.	Оказание первой медицинской помощи при травмах.	5
	РАЗДЕЛ 3. «Оценка функционального состояния пациента»	**5**
3.1.-3.2.	*Оценка функционального состояния пациента*	5
	РАЗДЕЛ 4. «Личная и общественная гигиена»	**5**
4.1.- 4.2.	Личная и общественная гигиена	5
	РАЗДЕЛ 5. «Применение лекарственных средств».	**3**

5.1.	Применение лекарственных средств	3
	РАЗДЕЛ 6. «История Российского общества Красного Креста»	**2**
6.1.	История Российского общества Красного Креста	2
	РАЗДЕЛ 7. «Правила наложения повязок. Десмургия»	
7.1.-7.5	Правила наложения повязок. Десмургия	13
7.6.	Итоговое занятие «Хочу ли я быть медицинским работником?»	2
	Итого:	**40**

2.8. Содержание программного материала

Модуль «Медицинский работник»

Раздел 1 «Уход за новорожденным» (5 часов)

Тема 1.1. Экскурсия: «Открываем двери Волгодонского медицинского колледжа».

Теория. Функции и задачи медицинской деятельности.

Тема 1.2. Знакомство с профессией.
Теория. Периоды детского возраста и их характеристика.
Практика: утренний туалет новорожденного и грудного ребенка; измерение роста (длины тела); измерение массы тела (взвешивание); измерение окружности головы; измерение окружности грудной клетки; индекс Кетле; обработка пупочной раны новорожденного.

Раздел 2 «Оказание первой медицинской помощи при отсутствии сознания, дыхания, кровообращения. Оказание первой помощи при различных состояниях и травмах» (5 часов)
Тема 2.1. Оказание первой медицинской помощи при травмах.
Теория. Понятие «травма». Виды травм. Цели, порядок и время оказания первой медицинской помощи. Средства оказания первой медицинской помощи. Асептика и антисептика. Понятие биологической, клинической смерти. Раны, их виды и признаки. Осложнения при ранениях. Травматический шок. Кровотечения, виды, признаки, способы остановки. Переломы, признаки. Правила наложения шин, правила иммобилизации.
Практика: протокол выполнения СЛР. Оказание первой помощи при открытом переломе нижней трети правого бедра с артериальным кровотечением, ранении мягких тканей правого бедра, *п*роникающем ранении брюшной полости с кровотечением и ранением кишечника, *у*шибах и ссадинах груди и передней брюшной стенки, проникающем ранении грудной клетки справа, *з*акрытом переломе правого плеча, открытом

переломе 2-3 пястных костей правой кисти, *у*шибах и ссадинах правой половины лица, *о*жоге 2 степени левой голени и стопы, электротравмах.

Раздел 3. Оценка функционального состояния пациента (5 часов)

Тема 3.1.-3.2. Оценка функционального состояния пациента

Теория. Наблюдение за дыханием, пульсом, АД. Уход за лихорадящими больными. Три периода лихорадки, методы простейшей физиотерапии. Постановка согревающих компрессов. Уход за инфекционными больными. Уход за кожей. Постановка горчичников, банок. Смена постельного, нательного белья. Способы обработки рук.

Практика: отработка практических навыков: кормления больного; умывания тяжелого больного; смены постельного и нательного белья; постановки согревающих компрессов, банок, горчичников, грелок, применение пузыря со льдом; измерения пульса, АД, наблюдения за дыханием (характеристики показателей).

Раздел 4. Личная и общественная гигиена (5 часов)

Тема 4.1.- 4.2. Личная и общественная гигиена.

Теория. Гигиена, основные понятия. Занятия физической культурой и спортом. Закаливание. Гигиена зубов. Вредные привычки и их влияние на организм. Режим дня. Гигиена одежды и обуви. Сбалансированное питание. Витамины. Иммунитет. Понятие об инфекционных болезнях. Воздушно-капельные инфекции. Аскаридоз и энтеробиоз. Уборка жилого помещения (виды уборок).

Практика: **в**иды закаливания, составление рекомендаций по правильному питанию, режиму дня, двигательной активности (санпросвет работа). Гигиена полости рта пациента, в зависимости от тяжести состояния. Составление алгоритма проведения текущей и генеральной уборок.

Раздел 5. Применение лекарственных средств (3 часа)

Тема 5.1. Применение лекарственных средств.

Теория. Формы лекарственных средств; пути введения.

Практика: отработка манипуляций закапывания глаз, ушей, носа.

Раздел 6. История Российского общества Красного Креста (2 часа)

Тема 6.1. История Российского общества Красного Креста

Теория. Возникновение и развитие красно-крестного движения в России и за рубежом. Создание Российского общества Красного Креста. Цели и задачи общества Красного Креста.

Организационная структура общества Красного Креста. Деятельность общества Красного Креста. Деятельность общества Красного Креста в годы Великой Отечественной войны. Международная деятельность Российского общества Красного Креста. Общественная деятельность Н.И. Пирогова.

Раздел 7. Правила наложения повязок. Десмургия. (13 часов)

Тема 7.1. – 7.5. . ***Правила наложения повязок. Десмургия***
Теория. Понятие десмургии. Виды перевязочного материала. Повязка и перевязка. Виды повязок. Правила наложения повязок.
Практика: отработка навыка наложения следующих повязок:
- изготовление перевязочного материала;
- «Чепец»;
- «Рыцарская перчатка»;
- «Бинокулярная», «Монокулярная»;
- «Дезо».

Тема 7.6. Итоговое занятие «Хочу ли я быть медицинским работником?»
Теория. Беседа «Хочу ли я быть медицинским работником?»
Практика: тестовые задания по вариантам (по 10 вопросов). Демонстрация практических навыков на фантоме по билетам.

Ожидаемые результаты

Предметные результаты (*знает, освоил,*

- функции и задачи медицинской деятельности;
- приемы оказания первой медицинской помощи при отсутствии сознания, дыхания, кровообращения;
- приемы оказания первой помощи при различных состояниях и травмах;
- порядок и время оказания первой медицинской помощи;
- оценивает функциональное состояние пациента;
- методы простейшей физиотерапии;
- правила постановки согревающих компрессов;
- правила ухода за инфекционными больными;
- правила ухода за кожей;
- правила постановки горчичников, банок;
- способы и правила смены постельного, нательного белья;
- способы обработки рук;
- формы лекарственных средств; пути введения;
- историю возникновения и развития красно-крестного движения в России и за рубежом;
- понятие «десмургия», «повязка», «перевязка»;
- виды перевязочного материала;
- виды повязок, правила наложения повязок.

*демонстрирует***:**

- демонстрирует приемы кормления больного; умывания тяжелого больного; смены постельного и нательного белья; постановки согревающих компрессов, банок, горчичников, грелок, применение пузыря со льдом; измерения пульса, АД, наблюдения за дыханием:
- составляет рекомендации по правильному питанию, режиму дня, двигательной активности;
- демонстрирует манипуляции закапывания глаз, ушей, носа.

Метапредметные результаты:

- может применить полученные знания и умения для решения практических задач в повседневной жизни;
- расширил представления о здоровом образе жизни;
- овладел простейшими приемами самоконтроля своего физического состояния;
- владеет приемами работы с информацией, что включает в себя умения: поиска и отбора источников информации; систематизации информации; понимания информации, представленной в различной знаковой форме;
- демонстрирует коммуникативные умения и опыт межличностной коммуникации, корректное ведение диалога и участие в дискуссии;
- участвует в работе группы в соответствии с обозначенной ролью, понимает сущность и социальную значимость профессиональной ориентации;
- проявляет готовность к профессиональному самоопределению и к возможной профессиональной переориентации в условиях изменения рынка труда;
- пользуется сведениями о путях получения профессионального образования.

Личностные результаты:

- проявляет ответственное отношение к учению, готовность и способность к саморазвитию, самообразованию, самоопределению;
- проявляет личностные качества: целеустремленность, инициативность, дисциплинированность, ответственность, решительность, уверенность в себе;
- соотносит свои индивидуальные особенности с требованиями конкретной профессии;
- умеет планировать личный перспективный профессиональный план при необходимости мобильно изменяет его.

План воспитательной работы объединения

№ п/п	Название мероприятия	Номер группы	Сроки	Место проведения
1	Беседы, формирующие нравственные правила, понятия добра и зла	Учебная группа	в течение года	ЦДТ
2	Проведение акции по уборке территории ЦДТ	Учебная группа	Октябрь, апрель	ЦДТ

3	Беседа «Моя готовность к выбору профессии»	Учебная группа	ноябрь	ЦДТ
4	Диспут об этикете, этике общения, человеческих отношениях	Учебная группа	декабрь	ЦДТ
5	Влияние социальной среды на здоровье подростков	Учебная группа	январь	ЦДТ
6	Викторина «Самый эрудированный»	Учебная группа	март	ЦДТ
7	Профессии будущего	Учебная группа	апрель	ЦДТ

III. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Для реализации программы необходимы следующие учебно-методическое сопровождение:

Модуль «Педагог»

1. Возрастная психология: детство, отрочество, юность / под ред. В.С. Мухина, А.А. Хвостов. – М.: Изд. Центр «Академия», 2007.
2. Грецов А.Г., Попова Е.Г. Выбери профессию сам. Практикум / Информационно – методические материалы для подростков. – СПб., СПбНИИ физической культуры, 2005 . – 36 с.
3. Зеер, Э.Ф. Психология профессий. – М.: Изд-во «Академия», 2003.
4. Климов, Е.А. Введение в психологию труда. – М.: Изд. Центр «Академия», 2004.
5. Пряжников, Н.С. Профессиональное и личностное самоопределение. – М.: Изд-во: «Институт практической психологии», 2000.
6. Пряжников Н.С. Профориентация в школе: игры, упражнения, опросники (8 – 11 классы). – М.: ВАКО, 2005. – 288 с. (Педагогика. Психология. Управление);
7. Резапкина, Г.В. Я и моя профессия. – М.: Изд-во «Генезис», 2000.
8. Рогов Е.И. Выбор профессии: Становление профессионала. – М.: изд-во ВЛАДОС – ПРЕСС, 2003. – 336 с: – ил. – (Азбука психологии);
9. Смирнова Е.Е. На пути к выбору профессии. – СПб.: КАРО, 2003. – 176 с. – (Материалы для специалиста образовательного учреждения);
10. Человек и профессия. Образовательный курс профессиональной направленности. Методическое пособие для учителя с электронным содержанием сопровождением курса / авт. Сост: Л.Н. Бобровская , О.Н. Просихина, Е.А. Сапрыкина; под ред. Н.Н. Рождественской. 2-е изд.; доп.- М.: Глобус, 2008. -101 с. – (Профессиональная школа).

Модуль «PROF-START»

1. Вировец Юрий Секреты построения карьеры от HeadHunter. СПб.: Питер, 2009 г. -304 с.
2. Валерий Казарин электронная книга «Как построить Звёздную карьеру», http://www.career21.ru/page6.html.
3. Горшкова Екатерина, Управление карьерой. Руководство по ловле золотых рыбок – М.: Речь,2007 г. – 208 с.
4. Гридасов М., Наумов В. Психология карьерного роста – М.: Современная школа ,2009 г. - 320 с.
5. Смирнова Е.Е. На пути к выбору профессии. – СПб.: КАРО, 2003. – 176 с. – (Материалы для специалиста образовательного учреждения);
6. Кузнецова Инна Вверх! Практический подход к карьерному росту – М.: Манн, Иванов и Фербер , 2011г - 372с.
7. Кибанов Ардальон, Каштанова Екатерина Управление деловой карьерой, служебно-профессиональным продвижением. Учебно-практическое пособие – М.: Проспект ,2014 г. - 60 стр.
8. Могилевкин Евгений Карьерный рост. Диагностика, технологии, тренинг – М.: Речь,2007 г. - 336 с.
9. Пряжников, Н.С. Профессиональное и личностное самоопределение. – М.: Изд-во: «Институт практической психологии», 2000.
10. Резапкина, Г.В. Я и моя профессия. – М.: Изд-во «Генезис», 2000.
11. Шаповалов В., Минкина О. Консультирование по карьере – М.: Академический Проект, 2008 г. -288 стр.

Модуль «Медицинский работник»

11. Богданова Г.А. Биология. Москва. «Высшая школа» 1991
12. Биология. Человек. Методическое пособие к учебнику Н.И.Сонина, М.Р. Сапина. Дрофа. 2001. 8 класс.
13. Буянов В.М. Первая медицинская помощь. М. «Медицина» 1986.
14. Бондарук М. М., Ковылина Н. В. Занимательные материалы и факты по анатомии и физиологии человека в вопросах и ответах. 8–11 классы. Волгоград: Учитель, 2005
15. Возрастная психология: детство, отрочество, юность / под ред. В.С. Мухина, А.А. Хвостов. – М.: Изд. Центр «Академия», 2007.
16. Гагунова Е.Я. Общий уход за больными. М. 1969.
17. Грецов А.Г., Попова Е.Г. Выбери профессию сам. Практикум / Информационно – методические материалы для подростков. – СПб., СПбНИИ физической культуры, 2005 . – 36 с.
18. Игнатьев А.Д. Уход за больными на дому. М.Медицина 1972.
19. Зеер, Э.Ф. Психология профессий. – М.: Изд-во «Академия», 2003.
20. Колесов Д.В., Маш Р.Д., Беляев И.Н. Биология. Человек. Дрофа. М.2011.

21. Лемеза Н.А. Пособие по биологии для поступающих в ВУЗы Минск ИП «Экоперспектива» 2000.
22. Пряжников, Н.С. Профессиональное и личностное самоопределение. – М.: Изд-во: «Институт практической психологии», 2000.
23. Пряжников Н.С. Профориентация в школе: игры, упражнения, опросники (8 – 11 классы). – М.: ВАКО, 2005. – 288 с. (Педагогика. Психология. Управление);
24. Резапкина, Г.В. Я и моя профессия. – М.: Изд-во «Генезис», 2000.
25. Смирнова Е.Е. На пути к выбору профессии. – СПб.: КАРО, 2003. – 176 с. – (Материалы для специалиста образовательного учреждения).

Модуль «Повар. Кондитер»

26. Возрастная психология: детство, отрочество, юность / под ред. В.С. Мухина, А.А. Хвостов. – М.: Изд. Центр «Академия», 2007.
27. Грецов А.Г., Попова Е.Г. Выбери профессию сам. Практикум / Информационно – методические материалы для подростков. – СПб., СПбНИИ физической культуры, 2005 . – 36 с.
28. Зеер, Э.Ф. Психология профессий. – М.: Изд-во «Академия», 2003.
29. Климов, Е.А. Введение в психологию труда. – М.: Изд. Центр «Академия», 2004.
30. Пряжников, Н.С. Профессиональное и личностное самоопределение. – М.: Изд-во: «Институт практической психологии», 2000.
31. Пряжников Н.С. Профориентация в школе: игры, упражнения, опросники (8 – 11 классы). – М.: ВАКО, 2005. – 288 с. (Педагогика. Психология. Управление);
32. Резапкина, Г.В. Я и моя профессия. – М.: Изд-во «Генезис», 2000.
33. Рогов Е.И. Выбор профессии: Становление профессионала. – М.: изд-во ВЛАДОС – ПРЕСС, 2003. – 336 с: – ил. – (Азбука психологии);
34. Смирнова Е.Е. На пути к выбору профессии. – СПб.: КАРО, 2003. – 176 с. – (Материалы для специалиста образовательного учреждения);
35. Человек и профессия. Образовательный курс профессиональной направленности. Методическое пособие для учителя с электронным содержанием сопровождением курса / авт. Сост: Л.Н. Бобровская , О.Н. Просихина, Е.А. Сапрыкина; под ред. Н.Н. Рождественской. 2-е изд.; доп.- М.: Глобус, 2008. -101 с. – (Профессиональная школа).

Методы:

- Словесные (конференция, рассказ, беседа, профессионально-диагностическая беседа, лекция о профессиях, работа с книгами, справочной литературой);

- визуальные: демонстрация видео - и кинофильмов, других средств наглядности, наблюдения за производственными процессами и трудом взрослых, использование таблиц, схем, стендов и т. д.;
- практические (составление схем, изготовление макетов, профориентационные игры, психологические практикумы, профессиограмма, профессиональные пробы, анкетирование**.**

Технологии обучения: личностно-ориентированное обучение, развивающее обучение, ИКТ, проблемное обучение.

- **Модуль: "Педагог"**
- технология дифференцированного обучения;
- технология проблемного обучения;
- технология проектной деятельности;
- технология игровой деятельности;
- технология дистанционного обучения;
- словесный метод,
- наглядный метод;
- практический метод;
- метод исследования;
- объяснительно-иллюстративный метод;
- частично-поисковый метод.

Условия успешной реализации

1. Социокультурный компонент:
   - заинтересованность детей;
   - благоприятный микроклимат в учебной группе;
   - субъект - субъектные отношения;
2. Технологический компонент (образовательные технологии);
3. Информационно-образовательные ресурсы (дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа, специальная литература, научная и методическая литература).
4. Предметно-пространственный компонент:

<u>Модуль «Педагог»</u>

- наличие просторных помещений для проведения занятий, отвечающих санитарно-гигиеническим требованиям: учебный класс, компьютерный класс, актовый зал;
- дидактический материал для детей дошкольного, младшего школьного возраста;
- материально-техническое обеспечение: мультимедийный проектор, сканер, принтер, компьютеры, сеть Интернет, локальная сеть.

Модуль «PROF-START»

- наличие просторных помещений для проведения занятий отвечающих санитарно-гигиеническим требованиям: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя;
- технические средства обучения: компьютер, мультимедийный проектор, экран, ПК класса Pentium с лицензионным обеспечением.
- дидактический материал: учебные презентации по темам рабочей программы, учебные видеоролики по темам рабочей программы.

Модуль «Медицинский работник»

- наличие просторных помещений для проведения занятий отвечающих санитарно-гигиеническим требованиям;
- дидактический материал;
- материально-техническое обеспечение: компьютер, мультимедийный проектор, комплекты презентаций к занятиям, словари и справочники, учебные пособия, фантомы.

Модуль «Повар. Кондитер»

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:

- учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);
- техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);
- наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатории:

- **учебная кухня ресторана**, **учебный кондитерский цех**, оснащенные в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

IV. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

4.1. Нормативно-правовая база:

1. Конвенция о правах ребенка;
2. Конституция Российской Федерации;
3. Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273 – ФЗ;
4. Федеральный закон от 24.07.1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации»;
5. Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования» на 2018-2025 годы (постановление Правительства от 26.12.2017 №1642);
6. Федеральный государственный стандарт по организации профессиональной ориентации граждан в целях выбора сферы деятельности (профессии) трудоустройства, прохождения профессионального обучения и получения дополнительного профессионального образования (Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 23.08.2013 №380-н);
7. Постановление Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 27.09.1996 № 1 «Об утверждении Положения о профессиональной ориентации и психологической поддержке населения в Российской Федерации».
8. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 30.09.2020 №533 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам, утверждённый приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 9 ноября 2018г. №196;
9. Приказ «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам», утвержденный Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 9 ноября 2018г. №196;
10. СанПиН в учреждении дополнительного образования детей 2.4.4.3172-14 от 04.07.2014 № 41.

МОДУЛЬ «ПЕДАГОГ»

Список литературы для педагога:

1. Воспитательная деятельность педагога / под ред. В.А. Сластенина, И.А. Колесниковай. – М., 2006.

2. Константинов Н.А., Медынский Е.Н., Шабаева М.Ф. История педагогики. – М., 1982.
3. Мижериков В.А., Ермоленко М.Н. Введение в педагогическую деятельность. – М., 2002.
4. Мудрик А.В. «Общение в процессе воспитания». - М., 2001.
5. Пряжников Н.С. Методы активизации профессионального и личностного самоопределения. - М., 2002.
6. Радугина А.А. Психология и педагогика. - М., 1999.
7. Сластенин В.А., Исаев И.Ф., Шиянов Е.Н. Педагогика. – М., 2008.
8. Спирин Л.Ф. Профессиограмма общепедагогическая. - М.-К., 1995.
9. Введение в педагогическую деятельность (под ред. Е.И.Соколова, М.,Академия, 2000)
10. Канн-Калик В.А. Учителю о педагогическом общении. М.,1987
11. Кукушин В.,С. Введение в педагогическую деятельность. Ростов-на-Дону, 2002.
12. Гамезо М.В., Герасимова В.С. Возрастная психология: личность от молодости к старости: Учебное пособие. М.: Педагогическое общество России, 2001
13. Гамезо М.В., Домашенко И.А. Атлас по психологии. М.: Педагогическое общество
России, 2001
14. Гиппенрейтер Ю.Б. Введение в общую психологию. - М., 1996.
15. Ильин Е.П. Психология индивидуальных различий. - СПб., 2004.
16. Лидере А.Г. Психологический тренинг с подростками. М.:Академия, 2001
17. Ю.Прутченков А.С. Социально-психологический тренинг в школе. М.:ЭКСМО-Пресс, 2001
18. Реан А.А. Психология и психодиагностика личности. Теория, методы исследования, псум. СПб.: Прайм-ЕВРОЗНАК, 2008
19. Фельдштейн Д.И. Возрастная и педагогическая психология. М.: изд-во МПСИ, 2002 Шмелев И.А. Введение в профессию. Психология. Учебное пособие. СПб: Питер, 2007.

список литературы для учащихся:

1. Гальперин П.А. Ведение в психологию. Учебное пособие. М.: Книжный дом, 2000
2. Гиппенрейтер Ю.Б. Введение в общую психологию. - М., 1996.
3. Прихожан А.М., Психология неудачника: Тренинг уверенности в себе. М., Сфера, 2000.

4. Петрусинский В.В. Игры для активного отдыха в процессе обучения. М.: гуманитарный изд центр ВЛАДОС, 2007. – 127с.
5. Петрусинский В.В. Игры для активного общения. М.: гуманитарный изд центр ВЛАДОС, 2007. – 157с.
6. Лутошкин А.Н. Как вести за собой. - М. 1978..
7. Профессия – учитель под ред. Роботовой А.С. - М., 2005.
8. Прощицкая Е.Н. Выбирайте профессию.- М. 1991.
9. Грецов А.Г. Выбираем профессию. Советы практического психолога. – СПб.: Питер, 2008.
10. Климов Е.А. Психология профессионального самоопределения. – М.: «Академия», 2004.
11. Кривцова С.В., Мухаматулина Е.А. Тренинг «Навыки конструктивного взаимодействия с подростками». – М: Генезис, 1997.
12. Лидерс А.Г., 2001. Психологический тренинг с подростками. – М.: Издательский центр «Академия».
13. Пряжников Н.С. Профориентация в школе: игры, упражнения, опросники (8-11 классы). – М.:ВАКО, 2005.
14. Психологическое сопровождение выбора профессии / Под ред. Л.М. Митиной. – 2-е изд. – М.: Московский психолого-социальный институт: Флинта, 2003.
15. Рогов Е.И. Выбор профессии. Становление профессионала. М., 2003.
16. Филимонова О.Г. Как научиться выбирать профессию?: Программа занятий для развития профессионального самоопределения учащихся 9-х классов. – М, серия «Школьный психолог», 2008.
17. Филимонова О.Г. Модификация «Карты интересов» // Школьный психолог, №2, 2007.

МОДУЛЬ: PROF-START

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ ДЛЯ ПЕДАГОГА

1. Вировец Юрий Секреты построения карьеры от HeadHunter. СПб.: Питер, 2009 г. -304 с.
2. Валерий Казарин электронная книга «Как построить Звёздную карьеру», http://www.career21.ru/page6.html.
3. Горшкова Екатерина, Управление карьерой. Руководство по ловле золотых рыбок – М.: Речь,2007 г. – 208 с.
4. Гридасов М., Наумов В. Психология карьерного роста – М.: Современная школа ,2009 г. - 320 с.
5. Долгорукова О.А. Построение карьеры – СПб.: Питер , 2006г.- 96с.

6. Донна Даннинг Твой тип карьеры. Секреты личности для профессионального успеха Издательство: Феникс2009 г. -384 с.
7. Джим Барретт Карьера: способности и выбор. Тесты – М.: АСТ, Астрель,2006 г. – 208 с.
8. Зайцев Г., Черкасская Г. Управление деловой карьерой – М.: Академия, 2007 г. 256 с.
9. Самоукина Наталья Карьера без стресса – СПб.: Питер, 2003 г. - 256 с.
10. Смирнова Е.Е. На пути к выбору профессии. – СПб.: КАРО, 2003. – 176 с. – (Материалы для специалиста образовательного учреждения);
11. Тим Кларк, Александр Остервальдер, Ив Пинье . Твоя бизнес-модель. Системный подход к построению карьеры – М.: Альпина Паблишер, 2010 – 258с.
12. Кузнецова Инна Вверх! Практический подход к карьерному росту – М.: Манн, Иванов и Фербер , 2011г - 372с.
13. Кибанов Ардальон, Каштанова Екатерина Управление деловой карьерой, служебно-профессиональным продвижением. Учебно-практическое пособие – М.: Проспект ,2014 г. - 60 стр.
14. Могилевкин Евгений Карьерный рост. Диагностика, технологии, тренинг – М.: Речь,2007 г. - 336 с.
15. Молл Елена Управление карьерой менеджера СПб.: Питер, 2012 г. 352 стр.
16. Петрушин Валентин Психология карьеры – М.: Альма Матер, Академический Проект, 2004 г. - 208 стр.
17. Пряжников, Н.С. Профессиональное и личностное самоопределение. – М.: Изд-во: «Институт практической психологии», 2000.
18. Резапкина, Г.В. Я и моя профессия. – М.: Изд-во «Генезис», 2000.
19. Шаповалов В., Минкина О. Консультирование по карьере – М.: Академический Проект, 2008 г. -288 стр.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ:

1. Грецов А.Г., Попова Е.Г. Выбери профессию сам. Практикум/ Информационно – методические материалы для подростков. – СПб., СПбНИИ физической культуры, 2005 . – 36 с.

ИНТЕРНЕТ - РЕСУРСЫ:

1. Валерий Казарин электронная книга «Как построить Звёздную карьеру», http://www.career21.ru/page6.html.
2. Электронные ресурсы: http://www.moeobrazovanie.ru
3. Презентации по профориентации:

- http://www.WEB.ru «Вернисаж профессий»;
- http://www.myshare.ru/ «Профориентация. Как правильно выбрать профессию?»;
- http://www.Prezentacii.com/ «Такие разные профессии»;
- Электронные варианты тестов и тестовых методик по темам курса.
- Презентации по профориентации: http://www.nsportai.ru , http://www.psy.ru , http://www.infourok.ru

4. Телевизионный фильм «Зачет по профессии» (диск).

МОДУЛЬ: ПОВАР, КОНДИТЕР.

Список литературы для педагога:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.:одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.:

Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2019.- 544с.
13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2019.- 808с.
14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
16. 16. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Учебник – М., Академия.Рекомендовано ФГАУ ФИРО для образовательных учреждений СПО2018 г.
17. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Учебник – М., Академия. Рекомендовано ФГАУ ФИРО для образовательных учреждений НПО 2018 г.
18. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум - М, Академия. Рекомендовано ФГАУ ФИРО для образовательных учреждений НПО 2018 г.
19. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум. Учеб.пособие.-М.,Академия. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» для СПО.
20. Королев А.А.Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена:В 2 ч.Ч.1.Учебник.-М..Академия. 2018 г.
21. Матюхина З.П. Основы физиологии питания и санитарии. Учебник – М., Академия.
22. Рекомендовано ФГУ ФИРО для образовательных учреждений НПО/СПО 2019 г.
23. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Учебник – М.; Академия, 2018г.Рекомендовано ФГАУ ФИРО для образовательных учреждений НПО/СПО. 2018 г.
24. Володина М.В., Солпачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов сырья. Учебник – М., Академия. 25.Рекомендовано ФГАУ ФИРО для образовательных учреждений СПО
25. Матюхина. Товароведение пищевых продуктов. 2019 г.
26. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места. Учебник.-М.,Академия. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» для СПО. 2018 г.

27. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания:учебник для нач. проф образования.-М.:Академия. Рекомендовано ФГУ ФИРО в качестве учебника для НПО.2019 г.
28. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.Учебник.-М.,Академия. 2018 г.
29. Прокопьева Е.А. Организация питания в организациях общественного питания.-М.: Академия. рекомендовано ФГАУ «ФИРО» для СПО. 2018 г.

ИНТЕРНЕТ - РЕСУРСЫ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ

5. Валерий Казарин электронная книга «Как построить Звёздную карьеру», http://www.career21.ru/page6.html.
6. Электронные ресурсы: http://www.moeobrazovanie.ru
7. Презентации по профориентации:
   - http://www.WEB.ru «Вернисаж профессий»;
   - http://www.myshare.ru/ «Профориентация. Как правильно выбрать профессию?»;
   - http://www.Prezentacii.com/ «Такие разные профессии»;
   - Электронные варианты тестов и тестовых методик по темам курса.
   - Презентации по профориентации: http://www.nsportai.ru , http://www.psy.ru , http://www.infourok.ru

ЭЛЕКТРОННЫЕ ИЗДАНИЯ:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.:одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://base.garant.ru
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. - Режим доступа: http://government.ru
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. - Режим доступа: https://docs.cntd.ru
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://gostrf.com/normadata
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]:

постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 . - Режим доступа: https://mibio.ru
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
7. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Учебник.-М.,Академия. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» для СПО. (ЭБ) 2018 г. [Электронный ресурс]: http://www.cnshb.ru/Vexhib/vex_news/2021/vex_210703/03995461.pdf
8. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена:В 2 ч.Ч.2.Учебник.-М..Академия.2018 г. [Электронный ресурс]:
9. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. Учебник –М., Академия, 2017 г. (ЭБ) 2017 г. [Электронный ресурс]:
10. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места. Учебник.-М.,Академия. [Электронный ресурс]:

МОДУЛЬ: МЕДИЦИНСКИЙ РАБОТНИК
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ ДЛЯ ПЕДАГОГА

1. Л.И. Кулешова, Е.В. Пустоветова;
   Основы сестринского дела, курс лекций сестринские технологии, издание седьмое;
2. Основы сестринского дела алгоритмы манипуляций, учебное пособие для медицинских училищ и колледжей, издательская группа «ГЭОТАР-Медиа»;
3. Основы сестринского дела, Т.П. Обуховец, Т.А. Склярова, О.В. Чернова, издательство «Феникс», издание 5;
4. Т.П. Обуховец Основы сестринского дела, практикум издательство «Феникс», издание 3;
5. Алгоритмы манипуляций сайт аккредитации «FZMA»;
6. В.Г.Бубнов, Н.В.Бубнова «Основы медицинских знаний» М.:ООО «Издательство АСТ» : ООО «Издательство Астрель», 2004г.;
7. В.Н.Завьялов, М.И.Гоголев, В.С.Мордвинов «Медико-санитарная подготовка учащихся» М.: Просвещение, 1986г.;
8. Б.И.Мишин «Настольная книга учителя ОБЖ» М.: ООО «Издательство АСТ» : ООО «Издательство Астрель», 2003г.;
9. В.Г. Стецюк Сестринская помощь в хирургии, 5-е издание, переработанное и дополненное, Москва издательская группа «ГЭОТАР-Медиа», 2020 г.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ:

1. Богданова О.С. Этические беседы с подростками. М.1987.
2. Зверев И.Д. Книга для чтения по анатомии, физиологии и гигиене человека. Москва 1983.
3. Медицина. Я познаю мир. Москва ТКО «АСТ» 1997.
4. Чистякова С.Н. Твоя профессиональная карьера. М. 1998.

ИНТЕРНЕТ – РЕСУРСЫ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ:

1. Валерий Казарин электронная книга «Как построить Звёздную карьеру», http://www.career21.ru/page6.html.
2. Электронные ресурсы: http://www.moeobrazovanie.ru
3. Презентации по профориентации:

- http://www.WEB.ru «Вернисаж профессий»;
- http://www.myshare.ru/ «Профориентация. Как правильно выбрать профессию?»;
- http://www.Prezentacii.com/ «Такие разные профессии»;
- Электронные варианты тестов и тестовых методик по темам курса.
- Презентации по профориентации: http://www.nsportai.ru , http://www.psy.ru , http://www.infourok.ru

4. Телевизионный фильм «Зачет по профессии» (диск).
5. Сервисы Веб 2.0
6. http://www.become.ru/special_education- **BECOME.RU** (среднее профессиональное образование). Поиск учреждений среднего профессионального образования по профессиям и по алфавиту.
7. http://www.become.ru/higher_education - **BECOME.R**U (высшее образование). Поиск учреждений высшего профессионального образования по профессиям и по алфавиту.
8. Справочник техникумов и колледжей по регионам и направлениям образования.http://edunews.ru/ - Всё для поступающих.
9. http://www.edunews.ru/cgi/mainpage.cgi?supdiv=sprav - Справочник вузов России для поступающих.
10. http://www.5ballov.ru/universities - Вузы России. Поиск ВУЗа по городам, типам и специальностям.
11. http://www.edu.ru/abitur/act.9/index.php- Лучшие вузы России. Рейтинг Российских ВУЗов.
12. Сайт «Профориентация: кем стать?» http://www.proforientator.ru/tests - Раздел «Тесты».

Приложения

Приложение 1

Диагностическая база программы

Оценка планируемых результатов освоения программы. В основу программы положены ценностные ориентиры, достижение которых определяется воспитательными результатами. О достижении результатов следует судить по следующим критериям:

Критерии успешности прохождения программы:

- Высокий уровень - умение самостоятельно подготовить развернутое описание профессии, определить способности, которые необходимы данной профессии, и подобрать задания для проверки этих способностей.
- Средний уровень - умение подготовить развернутое описание профессии, но недостаточно точно определяет способности, которые необходимы для данной профессии. Ему нужна помощь в подборе заданий для проверки этих способностей.
- Низкий уровень - умение подготовить краткое описание профессии, но не определяет способности, которые необходимы для данной профессии.

Диагностика «Осведомленность о рынке труда»

Задание 1

Цель: выяснить осведомленность о рынке труда.

Инструкция: «Как Вы думаете, по каким профессиям легче всего устроиться на работу, какие профессии, в настоящий момент, являются самыми престижными? А какие наиболее высокооплачиваемым? Какие профессии наиболее востребованы в Вашем городе (районе)? Впишите их в соответствующие столбцы приведенной ниже таблицы».

Профессии		
Наиболее престижные	Наиболее высокооплачиваемые	Наиболее востребованные

Задание 2

Инструкция: Напротив каждой из предложенных характеристик человека выберите и обведите букву, соответствующую Вашему мнению о значимости данной характеристики при устройстве на работу:

А – не имеет значения;
Б – зависит от мнения работодателя
В – зависит от характеристик профессии
Г – всегда имеет значение
1 возраст А Б В Г
2 пол А Б В Г
3 образование А Б В Г
4 квалификация А Б В Г
5 юридический статус (мигрант, иностранец, из детей- сирот и т.п.) А Б В Г
6 наличие жилья А Б В Г
7 состояние здоровья А Б В Г
8 вредные привычки А Б В Г
9 способность к обучению А Б В Г
10 ум, способности А Б В Г
11 надежность А Б В Г
12 исполнительность А Б В Г
13 выносливость А Б В Г
14 уровень конфликтности А Б В Г
15 дисциплинированность А Б В Г
16 организаторские способности А Б В Г
17 ответственность заинтересованность в работе А Б В Г.

Обработка: в задании № 1 подсчитывается общее количество приведенных профессий, их соответствие реалиям рынка труда конкретного города (района), а также способность учитывать предлагаемые параметры. Бывает, что воспитанники во всех трех столбцах пишут одни и те же профессии, но как показывает анализ рынка труда, часто востребованные профессии не являются престижными, и наоборот.
В задании №2 подсчитывается общее количество правильных ответов по ключу, в котором даны ответы в большей мере совпадающие с данными социологических исследований рынка труда

№	ответ	№	ответ	№	ответ	№	ответ	№	ответ	№	ответ
1	Г	4	Г	7	Г	10	Г	13	Г	16	Г
2	Б	5	Б	8	Б	11	Г	14	Г	17	Г
3	Б	6	Б	9	Г	12	Г	15	Г	18	Г

В итоговую таблицу заносится общий показатель осведомленности о рынке труда: количество правильно указанных профессий в задании №2 суммируется с количеством правильных ответов (по ключу) в задании №3.

Анкета «Моя будущая профессия»

Цель: выяснить осведомленность о своей будущей профессии
1) Вспомните, как вы отвечали на вопрос: «Кем ты хочешь быть?» в

детстве _____
2) Изменились ли с тех пор Ваши планы и почему?
_____
_____
3) Укажите конкретную профессию (специальность), по которой Вы хотели бы работать
4) В чем состоит основная деятельность по этой профессии (специальности)?
5) Если вы затрудняетесь ответить, укажите где или у кого Вы можете получить необходимую информацию
6) Укажите, какое образование необходимо для выбранной Вами профессии
— без специального профессионального образования
— краткосрочные курсы (от нескольких недель до нескольких месяцев)
— начальное профессиональное образование (ПТУ, СПТУ …)
— среднее профессиональное образование (техникум .училище …)
— высшее профессиональное образование (институт, университет)
— дополнительное профессиональное образование переподготовка, доподготовка (к уже имеющемуся …)
7) Если вы затрудняетесь ответить, укажите где Вы можете получить необходимую информацию
8) Где вы собираетесь учиться, чтобы получить профессиональное образование (укажите конкретное учебное заведение, в которое Вы собираетесь поступить или место предполагаемой работы)
9) Как бы Вы охарактеризовали:
условия труда, соответствующие выбранной Вами профессии (выберите из списка наиболее приемлемый вариант ответа)
— бытовой микроклимат (стол, стул, офис-контора….)
— большие помещения с людьми (аудитория, торговые и концертные залы …)
— обычный производственный цех
— необычные производственные условия (стерильность, режим влажности, температуры и т.п. ..)
— экстремальные (риск для жизни и здоровья)
— работа на открытом воздухе
— дома
средства труда, используемые в выбранной Вами профессии (выберите из списка наиболее приемлемый вариант ответа)
— ручные и простые приспособления
— механическое
— автоматические
— функциональные (зрение слух, голос, физическая сила)
— теоретические (знания, способы мышления)
характер общения, наиболее распространенный в выбранной Вами профессии (выберите из списка наиболее приемлемый вариант ответа)

— минимальное общение (индивидуальный самостоятельный труд)
— работа с клиентами и посетителями
— обычный коллектив («свои люди», одни и те же лица)
— работа с аудиториями
— особая дисциплина и субординация
— небольшой замкнутый коллектив (вынужденно ограниченные контакты)
какие цели труда реализуются в выбранной Вами профессии (выберите из списка наиболее приемлемый вариант ответа)
— контроль, оценка, диагноз
— преобразование (материалов, человеческого сознания …)
— творчество, изобретательство
— транспортирование
— обслуживание (поддержание в определенном состоянии)
— собственное развитие и самосохранение
какой предмет труда в выбранной Вами профессии (выберите из списка наиболее приемлемый вариант ответа)
— природа: животные, растения, организм человека
— материалы и заготовки
— дети
— взрослые люди
— техника
— транспорт
— знаковые системы (стабильные. меняющаяся информация)
— художественный образ
10) Укажите наиболее вероятное место Ваше будущей работы?
11) Какова будет примерная оплата Вашей трудовой деятельности?
12) Каких достижений Вы хотите добиться в выбранной вами сфере деятельности?
Обработка: оценивается полнота заполнения анкеты, а также правильность соотнесения выбранной профессии с предлагаемыми характеристиками профессий. Для количественной обработки подсчитывается количество данных ответов, именно оно заносится в итоговую таблицу.

Диагностика «Самооценка способностей»

Цель: Самооценка способностей.
Инструкция: Оцените степень развития у себя перечисленных ниже способностей, для этого рядом с каждым видом способностей проставьте соответствующие баллы:
1 – способности развиты недостаточно,
2- способности развиты хуже, чем у большинства других людей,
3 –способности развиты так же, как и у большинства людей,
4 – способности развиты лучше, чем у большинства людей,
5- способности развиты очень хорошо».

	Способности	Балл
1	общие способности (память, способность к обучению, и т.д.)	
2	математические способности	
3	лингвистические способности	
4	музыкальные способности	
5	физические способности	
6	коммуникативные способности (умение общаться)	
7	организаторские способности	
8	скорость реакции	
9	устойчивость и распределение внимания	
10	другие (укажите какие)	

Укажите, кем бы Вы хотели работать_____
Какие из перечисленных выше способностей Вы считаете наиболее важными для Вашей будущей профессии, укажите их номера_____.
Обработка: подсчитывается средняя самооценка по всем видам способностей (общая), и отдельно по тем, которые воспитанник считает наиболее важными для профессии (специальная). Если самооценка по важным для профессии способностям выше, чем по оставшимся, к общему среднему значению добавляется 1 балл.

Диагностика осознанности интересов и склонностей

Цель: определить осознанность интересов и склонностей.
Инструкция: Подчеркните один вариант ответа, который больше всего соответствует Вашему мнению.
1) Какие занятия Вас больше интересуют?
— люблю занятия, требующие постоянного умственного напряжения, выдумки, смекалки
— больше привлекает то, что связано с совершенствованием своих физических качеств: ловкости, силы, выносливости;
— нравятся занятия, где можно руководить, организовывать, вести за собой других, учить их чему-то;
— нравится собирательство, коллекционирование, которые требуют тщательности, настойчивости и испытываешь чувство личной собственности;
— люблю оригинальные увлечения, которые дают возможность проявить свои способности вкусы;
— люблю азартные, рискованные занятия, на которых можно испытать острые ощущения и приятное чувство победы, выигрыша;
— нравятся занятия, не требующие серьезных усилий ума и тела, но

дающие ощущение свободы, отдых, разнообразия;
— не могу сказать определенно
2) В каком виде профессиональной деятельности Вы могли бы добиться успехов?
— связанной с изучением языков, истории, литературы;
— требующей знаний математики, физики, химии;
— в производственной сфере, транспорте, строительстве;
— в частном бизнесе;
— в спортивной деятельности;
— в педагогической, воспитательной работе;
— в работе медицинского профиля, здравоохранении;
— в музыке;
— в изобразительном искусстве, сфере культуры;
— в кинематографе;
— в организаторской деятельности;
— в политике;
— в военной сфере;
— в сфере обслуживания;
— в сельском хозяйстве;
— в другой (укажите в какой именно)
— пока не знаю, на что способен.
Обработка: подсчитывается общее количество выбранных ответов.

Опросник для выявления готовности школьников к выбору профессии (подготовлен профессором В.Б.Успенским).
Цель: определение готовности учащихся к выбору профессии.
Инструкция: вам будут предложены утверждения, на которые вы должны выразить свое мнение ответами «да» или «нет».

1. Вы уже твердо выбрали будущую профессию.
2. Основной мотив выбора – материальные интересы.
3. В избранной профессии Вас привлекает, прежде всего, сам процесс труда.
4. Вы выбираете профессиональное учебное заведение потому, что туда пошли учиться Ваши друзья.
5. Вы выбираете место работы (учебы) потому, что оно недалеко от дома.
6. Если Вам не удается получить избираемую профессию, то у Вас есть запасные варианты, которые устраивают Вас.
7. Вы читаете литературу, связанную с будущей профессией.
8. Вам известны противопоказания, которые существуют для избранной профессии.
9. Не важно, кем работать, важно, как работать.
10. Вы думаете, что с выбором профессии не надо спешить, сначала следует получить аттестат.

11. Вам известно, каких качеств, важных для будущей профессиональной деятельности, вам не достает.
12. Вы занимаетесь развитием профессионально значимых качеств.
13. Согласны ли Вы с тем, что здоровье не влияет на выбор профессии?
14. Учителя одобряют Ваш выбор будущей профессии.
15. Вы знаете о неприятных сторонах будущей профессии.
16. Вам удалось осуществить пробу сил в деятельности, близкой к будущей профессии.
17. Вы консультировались о выборе профессии у врача.
18. Главное в выборе профессии – возможность поступить в профессиональное учебное заведение.
19. Вы знаете об условиях поступления в выбранное учебное заведение.
20. Вам известно о возможностях трудоустройства по избираемой профессии.
21. Вы уверены, что родственники помогут Вам устроиться на работу (учебу).
22. Вы знаете о возможных заработках у представителей избираемой Вами профессии.
23. Если не удастся поступить в избранное учебное заведение, то Вы будете пытаться еще раз.
24. Для правильного выбора профессии достаточно Вашего слова «хочу».
25. Обработка и интерпретация результатов: поставьте полученные варианты ответов в два столбца следующим образом:

«Да»: 1, 2, 3, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23.
«Нет»: 4, 5, 10, 13, 24.

Подсчитайте в первой строке сумму ответов «да», во втором – сумму ответов «нет». Сложите полученные суммы и определите уровень готовности школьников к выбору профессии по следующей шкале:

0 – 6 баллов – неготовность;
7 – 12 баллов – низкая готовность;
13 – 18 баллов – средняя готовность;
19 – 24 балла – высокая готовность.

Итоги теста лучше подвести в наглядной форме. Дети сами могут прокомментировать свои результаты.

Приложение 2

Модуль «Кулинар. Кондитер»

ОСНОВЫ САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ ПИЩЕВОГО ПРОИЗВОДСТВА

Теория.

Общие сведения о профессии «Повар». Понятия о гигиене труда, личной гигиене работников общественного питания. Санитарные требования к рабочему месту повара. Санитарные правила нарезке овощей и фруктов. Требования техники безопасности при работе с ножами, ножницами, посудой. Организация рабочего места в соответствии с различными технологическими процессами.

Технология работы:

Гигиена – это наука о здоровье человека, изучающей влияние внешних факторов на человеческий организм. С помощью гигиены питания рассматриваются вопросы рационального питания человека, изучаются заболевания, связанные с нарушением питания, и разрабатываются меры по их предупреждению.

Санитария – это мероприятия по соблюдению основных гигиенических правил и норм.

Основные санитарно-гигиенические правила:

– Мытье рук является основой гигиены на кухне. Бактерии очень легко переносятся, так что мойте руки перед началом работ на кухне, во время приготовления пищи, после окончания работ.

– Приступая к работе на кухне, нужно одевать фартук, убрать волосы под косынку или шапочку, закатать рукава одежды.

– Используйте разные разделочные доски для рыбы, мяса, овощей, молочных продуктов и хлеба. Можно использовать разноцветные доски, чтобы не запутаться и никогда не оставляйте еду рядом с сырым мясом. Это поможет вам избежать распространения бактерий.

– Одной из самых главных правил является правильное приготовление пищи. Если еда не полностью готова, опасные микроорганизмы могут вызвать отравление.

– Протирайте поверхности кухонных шкафов и столов после каждого использования. Это одно из самых простых, но эффективных правил гигиены, которого легко придерживаться если убирать любые загрязнения, как только они появляются.

– Кусочки еды, оставшиеся на разделочных досках, быстро начинают плодить бактерии – чтобы избежать этого, нужно мыть разделочные доски, посуду и приборы сразу после каждого использования.

– Выносите мусор каждый день, чтобы избежать неприятных запахов и поддерживать гигиену на кухне. Кухня становится средой для распространения бактерий, если продукты начинают гнить.

– Здоровье напрямую зависит от чистоты в холодильнике. Если не проводить уборку, загрязнения и гниющая еда могут распространить бактерии на другие

продукты. Всегда избавляйтесь от всех продуктов с истекшим сроком годности.
– Раковина используется каждый день, и, если её не поддерживать в чистоте, она быстро загрязняется и становится источником бактерий. Мойте раковину жёсткой щёткой с моющим средством один раз в день. Протирайте любую разлитую жидкость или загрязнения вокруг раковины.
Следите за общим порядком и чистотой на кухне.
Рациональное размещение кухонного оборудования во многом обеспечивает гигиеничность приготовления пищи и значительно облегчает труд на кухне.
Для этого необходимо грамотно спланировать интерьер помещения.
Планировать кухню означает располагать в ней по определённым правилам кухонную мебель и оборудование.
Так как кухню часто используют, как столовую, то в ней есть 2 зоны: зона приготовления пищи и обеденная зона.
В зоне приготовления пищи находится мойка, плита, холодильник, стол для первичной обработки и нарезки продуктов, навесные шкафы для хранения кухонной посуды и инвентаря, вытяжка. А обеденный стол и стулья уже относятся к зоне обеденной.
Независимо от того, как часто мы готовим и сколько проводим на кухне времени, алгоритм действий у всех одинаковый: достать морковку из холодильника, помыть в мойке и пожарить на плите.
Но так как движения наши не линейны и двигаемся мы больше «туда-сюда», то учёные разработали понятие рабочего треугольника. Во главе каждой вершины такого треугольника стоят холодильник, мойка и плита. Жизнь кипит между ними или внутри этого треугольника.
Чтобы кухня не казалась слишком тесной, расстояние между рабочими зонами не стоит делать слишком маленьким. Но чтобы не уставать во время приготовления пищи, расстояние не должно быть слишком большим.
Идеальным считается расстояние, когда все рабочие зоны расположены в углах треугольника с равными сторонами.
По расчётам специалистов
– оптимальное расстояние между рабочими зонами — не менее 1,2 метра и не более 2,7 метра;
– сумма всех сторон треугольника должна быть в пределах 4 – 8 метров;
– никаких препятствий (табуреты, стулья или мусорное ведро) на сторонах треугольника не должно встречаться. Эти стандарты разрабатывались в 1940 году для небольших кухонь, но они
Виды планировки кухни:
Линейная
Г-образная
П- образная
Параллельная
Кухня-остров
Особенно внимательно надо отнестись к правилу треугольника, если на кухне готовят одновременно два человека. Траектории их движения при

неправильно выстроенной схеме будут пересекаться, что не только неудобно, но даже опасно, например, если кто-то двигается по кухне с горячей кастрюлей.
При работе на кухне всегда нужно очень внимательным и осторожным, строго соблюдать привила техники безопасной работы.
– Пол в кухне всегда должен быть не только чистым, но и сухим. Иначе можно поскользнуться. Особенно это опасно если у вас в руках острый предмет или горячая жидкость.
– Нельзя класть на плиту лишние предметы: прихватки, кухонные полотенца, ложки, ножи, спички.
– Кастрюли и сковородки с большим дном ставить на большие конфорки или горелки, с маленьким – на маленькие.
– Не оставлять работающую плиту без присмотра.
– Снимая горячую посуду с плиты ставим её на подставку.
– Если на вашей кухне газовая плита, то тщательно проветривать помещение.
– Следить за пламенем горелки, которое всегда должно быть равномерным и иметь сине-голубой цвет.
– Если у вас электрическая плита, то включать и выключать электроприбор нужно сухими руками.
Важно запомнить, что чистота на кухне, соблюдение правил техники безопасности являются важнейшими условиями сохранения здоровья.
Примеры и разбор решения заданий тренировочного модуля
Задание 1. Выделите зеленым цветом требования техники безопасности, синим цветом – правила гигиены на кухне.
Варианты ответов:
Мойте руки перед началом работ на кухне
Нарезайте продукты на отдельных досках
Не кладите на плиту лишние предметы
Поддерживайте холодильник в чистоте
Выбирайте конфорки в зависимости от размера дна кастрюли
Не оставлять работающую плиту без присмотра
Мойте посуду и приборы после каждого использования
Регулярно выносите мусор
Включать и выключать электроприбор сухими руками
Ответ:
Требования техники безопасности – зелёный цвет:
Не кладите на плиту лишние предметы
Выбирайте конфорки в зависимости от размера дна кастрюли
Не оставлять работающую плиту без присмотра
Включать и выключать электроприбор сухими руками
Правила гигиены на кухне – синим цветом:
Мойте руки перед началом работ на кухне
Нарезайте продукты на отдельных досках
Поддерживайте холодильник в чистоте
Мойте посуду и приборы после каждого использования

Регулярно выносите мусор
Подсказка: Санитарно-гигиенические правила направлены на сохранность здоровья человека. Их соблюдение направлены на предупреждения заболеваний, связанных с нарушением питания.
Правила техники безопасности направлены на защиту здоровья и жизни при проведении каких-либо работ.
Задание 2. Выделите цветом правильные ответы.
Гигиена – это
– Наука о здоровье человека
– Изучает влияние внешних факторов на человеческий организм
– Рассматривает только вопросы рационального питания человека
– Изучает влияние человека на микроорганизмы
Правильный вариант ответа:
Наука о здоровье человека
Изучает влияние внешних факторов на человеческий организм
Подсказка: Гигиена – это наука о здоровье человека, изучающей влияние внешних факторов на человеческий организм. С помощью гигиены питания рассматриваются вопросы рационального питания человека, изучаются заболевания, связанные с нарушением питания, и разрабатываются меры по их предупреждению.