

Управление образования Артёмовского городского округа
Муниципальное автономное образовательное учреждение дополнительного образования
«Центр образования и профессиональной ориентации»

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа

**«Билет в профессию. Профессиональные пробы, социальные
практики, профессиональное обучение»**

социально-гуманитарной направленности

Программа адресована детям 13-17 лет
Срок реализации программы 1 учебный год

Составители:
Методический совет
МАОУ ДО «ЦОиПО»

п. Буланаш,
2023г.

Содержание

Комплекс основных характеристик

1. Пояснительная записка.....	3
1.1. Направленность программы.....	3
1.2. Актуальность программы	3
1.3. Новизна.....	4
1.4. Отличительные особенности общеразвивающей программы.....	4
1.5. Адресат программы.....	4
1.6. Срок реализации программы.....	5
1.7. Форма обучения	5
1.8. Режим занятий, периодичность и продолжительность занятий	5
1.9. Нормативно-правовые основания разработки ДООП.....	5
1.10. Цель и задачи программы.....	7
2. Содержание ДООП	7
2.1. Учебный (тематический) план профессиональных проб и социальных практик.....	7
2.2. Содержание учебного (тематического) плана профессиональных проб и социальных практик... ..	8
2.3. Учебный (тематический) план и содержание учебного (тематического) плана профессионального обучения.....	10
3. Планируемые результаты.....	11
Комплекс организационно-педагогических условий	
4. Условия реализации ДООП.....	11
4.1. Календарный учебный график.....	11
4.2. Материально-техническое обеспечение.....	11
4.3. Методические материалы.....	14
4.4. Кадровое обеспечение	14
5. Формы аттестации/контроля и оценочные материалы.....	14
Список литературы.....	17
Аннотация.....	19
Приложения.....	20

1. Пояснительная записка

Современная ситуация в России, те проблемы, которые испытывают выпускники в профессиональном самоопределении заставляют по-новому взглянуть на организацию профориентационной работы в образовании.

Обращаясь к Федеральному собранию Президент РФ сказал:

«Нам нужно выстроить современную профориентацию, здесь партнерами школ должны стать университеты, научные коллективы, успешные компании. Предлагаю с нового учебного года запустить проект ранней профориентации школьников «Билет в будущее». Он позволит ребятам попробовать себя в деле, в будущей профессии, в ведущих компаниях страны. Уже в этом году выделяем на эту инициативу миллиард рублей. Мы продолжим укреплять целостную систему творческих способностей и талантов наших детей». Путин отметил, что «такая система должна охватить всю территорию нашей страны, интегрировать возможности таких площадок, как «Сириус», «Кванториум», дополнительного образования и детского творчества во всех регионах России».

Старшеклассники должны владеть не только комплексом необходимых знаний, но и обладать такими личностными качествами, которые помогут им реализовать себя в профессиональном и социальном плане.

Дополнительное образование является основным помощником в обеспечении профориентирования для учащихся школ.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Билет в профессию. Профессиональные пробы, социальные практики, профессиональное обучение» (далее - программа, ДООП «Билет в профессию») определяет основные пути развития формирования у детей и подростков профессионального самоопределения.

1.1. Направленность программы

ДООП «Билет в профессию» социально-гуманитарной направленности реализуется в сетевой форме с участием сельских и городских общеобразовательных учреждений.

1.2. Актуальность программы

Анализируя, деятельность учреждения по организации системы профессионального обучения учащихся школ было выявлено, что многие обучающиеся при выборе профессии ориентируются, прежде всего, на предпочтения родителей, мнение сверстников или просто чем-то заняться.

Часто выпускник не понимает, зачем он выбрал ту или иную профессию соответствует ли она личностным особенностям и запросам рынка труда.

В связи с этим в первый месяц обучения обучающиеся «балансируют» между разными направлениями в поиске профессиональных предпочтений.

Таким образом, актуальность проблемы профессионального самоопределения школьников стала основанием для выбора программы сетевого взаимодействия «Билет в профессию. Профессиональные пробы, социальные практики, профессиональное обучение».

В целом в муниципалитете есть ресурсные возможности для системного погружения во все профессиональные области, но в каждом отдельном учреждении таких возможностей нет. И чтобы решить эту проблему, необходимо взаимодействие образовательных организаций и предприятий через сетевое взаимодействие.

1.3. Новизна

Новизна программы состоит в том, что основополагающим звеном в реализации программы выступает Муниципальное автономное образовательное учреждение дополнительного образования «Центр образования и профессиональной ориентации».

«Центр образования и профессиональной ориентации» – это многопрофильное учреждение дополнительного образования, одним из приоритетных направлений деятельности которого, является профессиональная ориентация обучающихся.

Обучающиеся школ один раз в неделю посещают МАОУ ДО «ЦОиПО» с целью погружения в профессиональные области для повышения уровня осознанного выбора профессионального пути.

1.4. Отличительные особенности программы

В течение учебного года, который условно разделен на четыре временных отрезка обучающиеся проходят цикл профессиональных проб по четырем профессиональным направлениям, включающие в себя несколько смежных профессий.

В учреждении разработан единый алгоритм погружения в профессиональные области:

- ✓ разработаны программы погружения для каждой профессиональной области с учетом материально-технической базы;
- ✓ карты профориентационных маршрутов (логистика).

Одновременно с реализацией программы, на базе образовательных учреждений (МОО СОШ) проходит цикл мероприятий, соответствующих тематике профессиональной области: классные часы, беседы, игры, встречи с представителями профессий, экскурсии, посещение «Музея профессий».

Главной особенностью программы является приобретение практического опыта (например, в области медицины и автодела, кулинарии и др.).

Будущего профессионала необходимо научить самостоятельности. Очень важно понять, что, почувствовав возможность результативности самостоятельной работы руками и головой, человек состоится в жизни.

1.5. Адресат программы

Программа адресована для школьников 8-11 классов.

Количество обучающихся в группе до 12 человек.

1.6. Срок реализации программы

Срок реализации программы 1 учебный год.

1.7. Формы обучения

Форма обучения: очная и очно-дистанционная. Дистант позволяет проходить тестовые задания в онлайн и офлайн режимах. Онлайн-обучение – доступный способ получения знаний, который требует организованности и силы воли. Офлайн-курсы требуют больше времени и средств. Плюс дистанционного обучения в том, что он позволяет получать знания людям, которые живут далеко или по ряду причин (болезнь, неуверенность в себе) не могут посещать очные занятия. Важная особенность офлайн-обучения – это сообщество и живое общение, которое способствует социальному развитию и даёт возможность перенимать опыт у профессионалов.

1.8. Режим занятий, периодичность и продолжительность занятий

Занятия проводятся один раз в неделю согласно утвержденному расписанию, прописанного в договоре сетевого взаимодействия.

1.9. Нормативно-правовые основания разработки ДООП

Федеральный уровень

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон РФ от 24.07.1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» (в редакции 2013 г.);
- Целевая модель развития региональных систем дополнительного образования детей, утвержденная Приказом Минпросвещения России №467 от 03.09.2019 г;
- Распоряжение Правительства РФ от 31 марта 2022 г. N 678-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 г. и плана мероприятий по ее реализации»;
- Приказ Министерства просвещения РФ 27 июля 2022 г. N 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации (Мин просвещения России) от 26 августа 2020 г. № 438 г. Москва «Об

- утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ № 513 от 02.07.2013 г. «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
 - Постановление Правительства РФ от 31 октября 2002 г. N 787 «О порядке утверждения Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих» (с изменениями и дополнениями);
 - Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
 - Распоряжение Правительства РФ от 29.05.2015 N 996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;

Региональный уровень.

- Закон Свердловской области от 15 июля 2013 года №78–ОЗ «Об образовании в Свердловской области»;
- Приказ Министерства образования и молодежной политики Свердловской области от 30.03.2018 № 162-Д «Об утверждении Концепции развития образования на территории Свердловской области на период до 2035 года»;
- Постановление Правительства Свердловской области от 06.08.2019 г. № 503 ПП «О системе персонифицированного финансирования дополнительного образования детей на территории Свердловской области»;

Местный уровень

- Постановление № 1185-ПА от 31.10.2018 Об утверждении муниципальной программы «Развитие системы образования Артемовского городского округа на период 2019-2024 годов»;
- Лицензия МАОУ ДО «ЦОиПО» на право осуществления образовательной деятельности № 17416 от 19 августа 2013 г.;
- Устав муниципального автономного образовательного учреждения дополнительного образования «Центр образования и профессиональной ориентации»;
- Положение о дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе муниципального автономного образовательного учреждения дополнительного образования «Центр образования и профессиональной ориентации»;

- Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся по дополнительным общеобразовательным общеразвивающим программам.

1.10. Цель и задачи программы

Цель программы: оказание профориентационной поддержки обучающимся в процессе выбора профиля обучения и сферы будущей профессиональной деятельности.

Задачи:

Обучающие:

- обучить подростков основным принципам построения профессиональной карьеры и навыкам поведения на рынке труда;
- научить сопоставлять свои возможности с требованиями выбираемых профессий;
- научить находить информацию об учреждениях профессионального образования различных уровней, оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения, о мире труда, основных группах профессий и тенденциях их развития, о ситуации на рынке труда и тенденции её изменения.

Развивающие:

- формировать у обучающихся и выпускников школ мотивационной основы для получения начального и среднего профессионального образования, и выбора ими рабочих профессий;
- формировать потребность в обоснованном выборе профессии;

Воспитательные:

- воспитывать дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленных целей;
- формирование активной гражданской позиции, культуры общения и поведения в социуме.
- повысить мотивацию к труду, степень самопознания школьника.

2. Содержание ДОП

2.1 Учебный (тематический) план профессиональных проб и социальных практик

№ п/п	Темы	Количество часов			Форма контроля
		Всего	Теория	Практика	
	Модуль «Ресторанный сервис»				

1.	Вводное занятие. Знакомство с профессией.	1	0,5	0,5	Беседа
2.	Основные сведения о предприятиях общественного питания	1	0,5	0,5	Опрос
3.	Оборудование зала ресторана, кафе	2	0,5	1,5	Тестирование
4.	Квалификационные требования к официантам на предприятиях общественного питания	1	0,5	0,5	Опрос
5.	Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания	2	0,5	1,5	Наблюдение
6.	Подготовка к обслуживанию	2	0,5	1,5	Опрос
7.	Подача закусок, блюд и напитков	2	0,5	1,5	Наблюдение
8.	Итоговое занятие	1	0,5	0,5	Тестирование
	ИТОГО:	12	4	8	
	Модуль «СММ-менеджер»				
1.	Введение в профессию SSM - менеджер	21	0,5	0,5	Беседа
2.	Список обязанностей	2	0,5	1,5	Опрос
3.	Продвижение блога	2	0,5	1,5	Практическая работа
4.	Контент, Пост, сторис	2	0,5	1,5	Опрос
5.	Личность блогера	2	0,5	1,5	Беседа
6.	Обработка фото	2	0,5	1,5	Анализ наблюдения
7.	Итоговое занятие	1	0,5	0,5	Тестирование
	ИТОГО:	12	3,5	8,5	

2.2. Содержание учебного (тематического) плана профессиональных проб и социальных практик

Модуль «Ресторанный сервис»

Тема 1. Вводное занятие. Знакомство с профессией.

Теория: Ознакомление с правилами внутреннего распорядка «ЦОиПО», правилами ТБ в мастерской, правилами электробезопасности и правилами ПДД. Знакомство с профессиями, связанными с ресторанным сервисом.

Практика: Организация рабочего места официанта. Выполнение правил техники безопасности на рабочем месте. Игры на знакомство. Викторина «Профессия официант, новое в профессии».

Тема 2. Основные сведения о предприятиях общественного питания.

Теория: Краткая характеристика предприятий общественного питания, виды помещений предприятий общественного питания. Производственные и торговые помещения для обслуживания посетителей, санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре, нормативно – правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.

Практика: наглядный пример помещения для работы официанта, знакомство с учебным кабинетом, знакомство с МТО кабинета.

Тема 3. Оборудование зала ресторана, кафе.

Теория: Оборудование зала ресторана, кафе, виды и назначение столовой посуды ее разновидности, внешний вид, особенности применения, виды и назначение приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов.

Практика: знакомство с оборудованием ресторана, изучение столовой посуды и ее разновидности, изучение внешнего вида столовой посуды, изучение инвентаря, необходимого для сервировки столов

Тема 4. Квалификационные требования к официантам на предприятиях общественного питания.

Теория: Профессиональная подготовка, должностные обязанности и квалификационные характеристики официанта. Требования техники безопасности, охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

Тема 5. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания.

Теория: Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания. Личные качества, внешний вид и правила поведения обслуживающего персонала. Правила личной подготовки официанта к обслуживанию.

Практика: Отработка теоретических навыков обязанностей официанта на практике, обслуживание потребителей, отработка правил поведения обслуживающего персонала, отработка правил личной подготовки официанта к обслуживанию.

Тема 6. Подготовка к обслуживанию.

Теория: Методы организации труда официантов, графики работы, правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе, порядок и правила приема заказа, получение и подготовка столового белья, посуды, приборов к обслуживанию, технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами.

Практика: составление графика работы официантов, норма работы в организациях общественного питания, подготовка зала к открытию, порядок и правила приема заказа, сервировка стола.

Тема 7. Подача закусок, блюд и напитков

Теория: Методы подачи блюд в организациях питания, правила и очередность подачи блюд и напитков, правила и техника подачи безалкогольных напитков, способы подачи блюд, правила сочетаемости напитков и блюд, подача холодных блюд и закусок, подача горячих закусок, подача супов, особенности подачи сладких блюд и фруктов, подача горячих напитков.

Практика: Отработка навыков подачи закусок, блюд и напитков.

Тема 8. Итоговое занятие.

Теория: повторение пройденного материала.

Практика: тестирование «Что я узнал?».

Модуль «СММ-менеджер»

Тема 1. Введение в профессию СММ -менеджер.

Теория: Информационная безопасность в сети Интернет. Инструктажи по охране труда, технике безопасности, пожарной безопасности, информационной безопасности.

Практика: Составление списка для себя. Квест – игра «Компьютер – мой друг»

Тема 2. Список обязанностей

Теория: Разбор состава ПК и принципа работы основных его устройств. Правила информационной безопасности при работе за компьютером.

Практика: Игра «Найди лишнее».

Тема 3. Продвижение блога

Теория: Виды и способы продвижений блога

Практика: знакомство с блогами.

Тема 4. Контент, Пост, сторис

Теория: Контент, Пост, сторис

Практика: Создание контента, сторис.

Тема 5. Личность блогера.

Теория: Визуал. Личность блогера.

Практика: Написание идеи для блога и создание личности

Тема 6. Обработка фото

Теория: Знакомство с фоторедакторами и инструментами.

Практика: Обработка фото.

Тема 7. Итоговое занятие.
Практика: «Что я узнал?».

2.3. Учебный (тематический) план и содержание учебного (тематического) плана профессионального обучения (Приложение 1)

3. Планируемые результаты

В результате освоения данной Программы обучающие достигнут следующих результатов.

Предметные:

- Научатся основным принципам построения профессиональной карьеры и навыкам поведения на рынке труда;
- Научатся сопоставлять свои возможности с требованиями выбираемых профессий;
- Научатся находить информацию об учреждениях профессионального образования различных уровней, оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения, о мире труда, основных группах профессий и тенденциях их развития, о ситуации на рынке труда и тенденции её изменения.

Метапредметные:

- Сформируется мотивационная основа для получения начального и среднего профессионального образования, и выбора рабочих профессий;
- Сформируется потребность в обоснованном выборе профессии;

Личностные:

- Начнет воспитываться дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленных целей;
- Сформируется активная гражданская позиция, культура общения и поведения в социуме.
- Повысится мотивация к труду, степень самопознания школьника.

Комплекс организационно-педагогических условий

4. Условия реализации программы

Программа «Профессиональные пробы и социальные практики «Билет в профессию» выполняются в условиях, максимально приближенных к реальным предприятиям.

Занятия проходят в учебных кабинетах согласно утверждённому расписанию расположенных по адресам: Свердловская область, Артемовский район, п. Буланаш, ул. Коммунальная, 10 (кабинет №6, №8, №9, №16); Свердловская область, Артемовский район, п. Буланаш, ул. Коммунальная, 8.

4.1. Календарный учебный график (Приложение 2)

Учебный год - 36 недель, начало - 01.09.2023, окончание - 31.05.2024, на основании календарного учебного графика, после утверждения расписания составляется КТП (календарно-тематическое планирование)

4.2. Материально – техническое обеспечение

Для модуля «Кулинария» (каб. №8,9)

Мебель и оборудование

№ п/п	Наименование	Кол-во, шт.
1	Водонагреватель,	2
2	Доска школьная	1
3	Компьютер с колонками	1
4	Миксер планетарный	1
5	Парта ученическая	6
6	Варочная поверхность 2-х конфорочная электрическая	3
7	Духовой шкаф электрический	3
8	Столешницы производственные нержавеющей	3
9	Ванна 2-х секционная для мытья посуды	1
10	Столешницы для готовой продукции	3
11	Стеллаж секционный для сырья	1
12	Стеллаж секционный для посуды	1
13	Микроволновая СВЧ печь	1
14	Стул мягкий	1
15	Стул ученический	12
16	Холодильник	3

Инструменты и расходные материалы

№ п/п	Наименование	Кол-во, шт.
1	Аптечка	2
2	Ведро эмалированное	1
3	Весы бытовые электронные	3
4	Доски деревянные разделочные	6
5	Кастрюли	5
6	Короб пластик для сыпучих продуктов	4
7	Кувшин мерный	1
8	Мешок кондитерский силиконовый	3
9	Миски пластик	9
10	Миски пластик для замеса теста	6
11	Миски эмалированные	3
12	Набор ножей	6
13	Набор столовый лопатки деревянные	3
14	Сито - кружка	3
15	Скалка деревянная	6
16	Форма для выпечки	3

Мебель и оборудование для модуля «Ресторанное дело» кабинет №8

№ п/п	Наименование	Количество (шт.)
-------	--------------	------------------

1	Ванна 2-х секционная для мытья посуды	1
2	Варочная поверхность 2-х конфорочная электрическая	3
3	Водонагреватель,	2
4	Доска школьная	1
5	Духовой шкаф электрический	3
6	Компьютер с колонками	1
7	Микроволновая СВЧ печь	1
8	Миксер планетарный	1
9	Парта ученическая	6
10	Стеллаж секционный для посуды	1
11	Стеллаж секционный для сырья	1
12	Столы для готовой продукции	3
13	Столы производственные нержавейка	3
14	Стул мягкий	1
15	Стул ученический	12
16	Холодильник	3

Инструменты и расходные материалы:

№ п/п	Наименование	Количество (шт)
1	Аптечка	2
2	Ведро эмалированное	1
3	Весы бытовые электронные	3
4	Доски деревянные разделочные	6
5	Кастрюли	5
6	Короб пластик для сыпучих продуктов	4
7	Кувшин мерный	1
8	Мешок кондитерский силиконовый	3
9	Миски пластик	9
10	Миски пластик для замеса теста	6
11	Миски эмалированные	3
12	Набор ножей	6

Мебель и оборудование для модуля «СММ-менеджер» кабинет № 16

№ п.п.	Наименование	Количество (шт)
1.	Компьютер в сборе (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)	6
2.	Доступ к ресурсам сети «Интернет»	1
3.	Индукционная система Стандарт v.3	3
4.	Клавиатура Clevo с большими	3

	кнопками и накладкой (беспроводная)	
5.	Роллер беспроводной SimplyWorks	3
6.	Ресивер для беспроводных устройств	3
7.	Веб-камера Cam Sync HD VF0770	6
8.	Наушники Defender	6
9.	Интерактивная приставка MimioTeach	1
10.	Магнитная доска	1
11.	Компьютерный стол	6
12.	Стул компьютерный	12
13.	Рециркулятор воздуха «РЛБ - 30»	1

Мебель и оборудование для модуля «Должности служащих: вожатый» кабинет № 6

№ п.п.	Наименование	Количество
1	Компьютер в сборе	1
2	Музыкальный центр	1
3	Мяч резиновый большой	1
4	Мяч резиновый малый	2
5	Обруч	3
6	Скакалка	3
7	Стол ученический	6
8	Стул ученический	12
9	Трибуна	1
10	Экран	1
11	Шкаф	1

4.3. Методическое обеспечение

Программа обеспечена пособиями, дидактическими материалами, раздаточными материалами, плакатами, в наличии презентации, видеоматериалы согласно учебному (тематическому) плану.

4.4. Кадровое обеспечение

Реализация программы обеспечивается кадрами, имеющих профессиональное образование, соответствующее профессиональным разделам (модулям) программы. Уровень образования педагога: среднее профессиональное образование; высшее образование – бакалавриат, специалитет или магистратура. Профессиональная категория: без требований к категории.

5. Формы аттестации/контроля и оценочные материалы

Аттестация по программе не предусмотрена, но согласно «Положению о формах контроля освоения дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы» в течение учебного года проводится текущий, промежуточный и итоговый контроль.

Текущий контроль осуществляется на занятиях в течение всего учебного года для отслеживания уровня освоения учебного материала программы и развития личностных качеств обучающихся. Текущий контроль осуществляется в виде:

- анализа наблюдения;
- анализа практической работы;
- опроса;
- самоанализа.

Промежуточная и итоговая аттестация может проходить в виде решения тестовых заданий или участия в конкурсах профориентационной направленности.

Итоговая работа над конкурсными заданиями является в определённой степени профессиональной пробой, всегда содержит в себе частички той или иной профессиональной деятельности, что дает возможность глубже обдумать свой выбор, примерить себя к различным видам трудовой деятельности.

Критерии уровня освоения программы:

Высокий уровень освоения Программы – обучающиеся демонстрируют высокую ответственность и заинтересованность в учебно-творческой деятельности, отлично знают теоретические основы и могут применять их на практике самостоятельно. Обучающий освоил практически весь объем знаний (80% - 100%), предусмотренных программой за конкретный период, специальные термины употребляет осознанно и в полном соответствии с их содержанием;

Средний уровень освоения Программы – обучающиеся демонстрируют ответственность и заинтересованность в учебно-творческой деятельности, частично знают теорию и могут применять её на практике с помощью педагога. У обучающегося объем усвоенных знаний составляет 50%-70%, сочетает специальную терминологию с бытовой.

Достаточный уровень освоения Программы – обучающиеся демонстрируют низкий уровень овладения материалом, не заинтересованы в учебно-творческой деятельности. Обучающий овладел менее чем 50% объема знаний, предусмотренных программой, избегает употреблять специальные термины.

Квалификационный экзамен проводится после освоения программы профессионального обучения и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием профессионалов в сфере изучаемой

дисциплины. Условием допуска к экзамену является успешное усвоение обучающимися всех элементов программы профессиональных блоков и предусмотренной учебно-производственной практики.

Все вопросы, тесты, практические работы оцениваются по пятибалльной системе.

Отметку «5» получает обучающийся, если его устный ответ, письменная работа, практическая деятельность в полном объеме соответствуют учебной программе, допускается один недочет, объем знаний, умений и навыков составляет 90-100% содержания (правильный полный ответ, представляющий собой связное, логически последовательное сообщение на определенную тему, умение применять определения, правила в конкретных случаях). Обучающийся обосновывает свои суждения, применяет знания на практике, приводит собственные примеры.

Отметку «4» получает обучающийся, если его устный ответ, письменная работа, практическая деятельность или её результаты, в общем, соответствуют требованиям учебной программы, но имеются одна или две негрубые ошибки, или три недочета и объем знаний, умений и навыков составляет 70-90% содержания (правильный, но не совсем точный ответ).

Отметку «3» получает обучающийся, если его устный ответ, письменная работа, практическая деятельность и её результаты в основном соответствуют требованиям программы, однако имеется 1 грубая ошибка и 2 недочета, или 1 грубая ошибка и 1 негрубая, или 2-3 грубых ошибки, или 1 негрубая ошибка и 3 недочета, или 4-5 недочетов. Обучающийся владеет знаниями, умениями и навыками в объеме 50-70% содержания (правильный, но неполный ответ, допускаются неточности в определении понятий или формулировке правил, недостаточно глубоко и доказательно обучающийся обосновывает свои суждения, не умеет приводить примеры, излагает материал непоследовательно).

Отметку «2» получает обучающийся, если его устный ответ, письменная работа, практическая деятельность и её результаты частично соответствуют требованиям программы, имеются существенные недостатки и грубые ошибки, объем знаний, умений и навыков обучающегося составляет 20-50% содержания (неправильный ответ).

Список литературы

1. Бедарева Т., Грецов А. 100 популярных профессий. Психология успешной карьеры для старшеклассников и студентов. - Спб, 2008.
2. Безус Ж.Н., Жукова Ю.П., Кузнецова И.В., Радченко В.В., Совина К.В., Холодилова Ю.К. Путь к профессии: основы активной позиции на рынке труда: Учебное пособие для учащихся старших классов школ. - Ярославль: Центр «Ресурс», 2003. 152 с.
3. Бендюков М. А. Ступени карьеры: азбука профориентации. – Санкт-Петербург: Речь, 2006. – 236 с.
4. Володина Ю.А. Дорога в жизнь или путешествие в будущее...Тренинговая программа профессионального и жизненного самоопределения для воспитанников детских домов и школ-интернатов. - М.: Генезис, 2012.
5. Грецов А. Выбираем профессию. Советы практического психолога. - Спб, 2006.
6. Гурова Е. В. Профориентационная работа в школе: методическое пособие. - Москва: Просвещение, 2007. – 95 с.
7. Зеер Э.Ф. Психология профессий. Учебное пособие. - Академический проект Фонд «Мир», 2006.
8. Зеер Э.Ф. Психология профессионального самоопределения в ранней юности. - МПСИ, 2008.
9. Климов Е.К. Психология успеха. Тренинг личностного и профессионального развития: учебно-методическое пособие — Спб: Речь, 2013.
10. Козловский О.В. Как правильно выбрать профессию: методики, тесты, рекомендации. – Донецк.- 2006. – 800 с.
11. Минюрова С. Психология саморазвития человека в профессии. - Москва, 2008.
12. Мучински П. Психология, профессия, карьера. - Спб, 2004.
13. Павлова Т. Л. Профориентация старшеклассников: диагностика и развитие профессиональной зрелости. - Москва: Сфера, 2006. - 118 с.
14. Профориентационные игры: практикум по профориентационной работе. Составители: З.В. Горбачева, О.Н. Кащеева, Т.Н. Кузьмина, М.Н. Хахунова /Под ред. И.В. Кузнецовой, канд. пс. наук. Ярославль: Центр «Ресурс», 2004. 120 с.

Аннотация

ДООП «Билет в профессию» профориентационная программа сетевого взаимодействия социально-гуманитарной направленности.

Предназначена обучающимся от 13 до 17 лет включительно.

Цель программы: оказание профориентационной поддержки обучающимся в процессе выбора профиля обучения и сферы будущей профессиональной деятельности.

В результате обучения по программе обучающиеся погрузятся в профессиональные области по направлениям:

- Ресторанный сервис,
- СММ-менеджер.

Пройдут профессиональное обучение по программам:

- Вожатый;
- Кондитер;
- Официант;
- Пекарь;
- Повар.

Смогут сопоставить свои возможности с требованиями выбираемых профессий.

У обучающихся и выпускников школ сформируется мотивационная основа для получения начального и среднего профессионального образования, и выбора ими рабочих профессий.

Старшеклассники узнают об основных профессиях, по которым наблюдается или планируется существенный дефицит кадров.

Приложение 1

Учебный (тематический) план и содержание учебного (тематического) плана профессионального обучения по направлениям

1.1. Учебный (тематический) план по направлению «Торговля и общественное питание: официант 3 разряда»

№ п/п	Название раздела	Количество часов					Форма контроля
		всего	теория	практика	УПП	С/м работа	
1	Вводное занятие. Правила ТБ, электробезопасность, правила ПДД	7	2	5	3	2	опрос
1.1	Введение в проектную деятельность	3	1	2	1,5	1	опрос, наблюдение
1.2	Определение темы проекта	4	1	3	1,5	1	анкетирование наблюдение
2	Основные сведения о предприятиях общественного питания	10	3	7	4,5	3	
2.1	Краткая характеристика предприятий общественного питания	4	1	3	1,5	1	тестирование, наблюдение
2.2	Виды помещений предприятий общественного питания. Производственные и торговые помещения для обслуживания посетителей	3	1	2	1,5	1	наблюдение
2.3	Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре	3	1	2	1,5	1	Наблюдение, тестирование
2.4	Нормативно – правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	2	1	2	1,5	1	тестирование
3	Материально-техническая база	10	6	5	4,5	3	
3.1	Оборудование зала ресторана, кафе	4	2	2	1,5	1	Опрос
3.2	Виды и назначение столовой посуды ее разновидности, внешний вид, особенности	3	2	2	1,5	1	Проверочная работа (п/р)

	применения						
3.3	Виды и назначение приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов	3	2	1	1,5	1	тестирование
4	Квалификационные требования к официантам на предприятиях общественного питания	10	5	5	4,5	3	опрос
4.1	Профессиональная подготовка, должностные обязанности и квалификационные характеристики официанта	3	2	2	1,5	1	опрос
4.2	Требования техники безопасности, охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	3	1	1	1,5	1	тестирование
4.3	Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания	4	2	2	1,5	1	п/р
4.4	Личные качества, внешний вид и правила поведения обслуживающего персонала	2	2	1	1,5	1	п/р
4.5	Правила личной подготовки официанта к обслуживанию	2	2	1	1,5	1	опрос
5	Подготовка к обслуживанию	14	10	8	7,5	5	зачет
5.1	Методы организации труда официантов, графики работы	3	2	1	1,5	1	п/р
5.2	Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе	3	2	2	1,5	1	п/р
5.3	Порядок и правила приема заказа	2	2	1	1,5	1	п/р
5.4	Получение и подготовка столового белья, посуды, приборов к обслуживанию	3	2	2	1,5	1	п/р
5.5	Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами	3	2	2	1,5	1	тестирование
6	Подача закусок, блюд и напитков	27	17	16	15	10	п/р
6.1	Методы подачи блюд в	5	2	2	2	1	тестирование

	организациях питания						
6.2	Правила и очередность подачи блюд и напитков	4	2	2	1,5	2	тестирование
6.3	Правила и техника подачи безалкогольных напитков, способы подачи блюд	4	2	2	1,5	1	опрос
6.4	Правила сочетаемости напитков и блюд	3	2	2	1,5	1	опрос
6.5	Подача холодных блюд и закусок	3	2	2	1,5	1	п/р
6.6	Подача горячих закусок	3	2	2	1,5	1	п/р
6.7	Подача супов	3	2	2	1,5	1	п/р
6.8	Особенности подачи сладких блюд и фруктов	3	2	1	1,5	1	п/р
6.9	Подача горячих напитков	2	1	1	1	1	п/р
	Консультации	10	10	-	-	-	
	Квалификационный экзамен	4	4	4	-	-	
	Всего:	260	50	112	54	44	

1.2. Содержание учебного (тематического) плана «Торговля и общественное питание: официант 3 разряда»

В профессиональный цикл входят профессиональные модули:

Раздел 1. ПМ. 01 Выполнение работ по обслуживанию потребителей организаций питания блюдами, правила ТБ, электробезопасность, правила ПДД

Теория: Ознакомление с правилами внутреннего распорядка «ЦОиПО», правилами ТБ в мастерской, правилами электробезопасности и правилами ПДД.

Практика: Организация рабочего места официанта. Выполнение правил техники безопасности на рабочем месте. Игры на знакомство.

Тема 1.1 Введение в проектную деятельность

Теория: Что такое проект. Виды проекта. Жизненный цикл проекта. Проблема-цель-результат.

Практика: Викторина «Профессия официант, новое в профессии».

Раздел 2. ПМ. 02 Основные сведения о предприятиях общественного питания

Теория: Краткая характеристика предприятий общественного питания, виды помещений предприятий общественного питания. Производственные и торговые помещения для обслуживания посетителей, санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре, нормативно – правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.

Практика: наглядный пример помещения для работы официанта, знакомство с учебным кабинетом, знакомство с МТО кабинета.

Раздел 3. ПМ.03 Материально-техническая база

Теория: Оборудование зала ресторана, кафе, виды и назначение столовой посуды ее разновидности, внешний вид, особенности применения, виды и назначение приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов.

Практика: знакомство с оборудованием ресторана, изучение столовой посуды и ее разновидности, изучение внешнего вида столовой посуды, изучение инвентаря, необходимого для сервировки столов

Раздел 4. ПМ.04. Квалификационные требования к официантам на предприятиях общественного питания

Теория: Профессиональная подготовка, должностные обязанности и квалификационные характеристики официанта. Требования техники безопасности, охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания. Личные качества, внешний вид и правила поведения обслуживающего персонала. Правила личной подготовки официанта к обслуживанию.

Практика: Отработка теоретических навыков обязанностей официанта на практике, обслуживание потребителей, отработка правил поведения обслуживающего персонала, отработка правил личной подготовки официанта к обслуживанию.

Раздел 5. ПМ.05 Подготовка к обслуживанию

Теория: Методы организации труда официантов, графики работы, правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе, порядок и правила приема заказа, получение и подготовка столового белья, посуды, приборов к обслуживанию, технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами.

Практика: составление графика работы официантов, норма работы в организациях общественного питания, подготовка зала к открытию, порядок и правила приема заказа, сервировка стола.

Раздел 6. ПМ.06 Подача закусок, блюд и напитков

Теория: Методы подачи блюд в организациях питания, правила и очередность подачи блюд и напитков, правила и техника подачи безалкогольных напитков, способы подачи блюд, правила сочетаемости напитков и блюд, подача холодных блюд и закусок, подача горячих закусок, подача супов, особенности подачи сладких блюд и фруктов, подача горячих напитков.

Практика: Отработка навыков подачи закусок, блюд и напитков.

Блок 6. Консультации

Повторение пройденного материала. Разбор экзаменационных вопросов. Психологическая помощь обучающимся.

Блок 7. Квалификационный экзамен

2.1. Учебный (тематический) план по направлению «Должности служащих: вожатый»

№ п/п	Темы	Количество учебных часов				Форма контроля
		Всего	Теория	Практика	С/м работа	
Блок 1	Введение. Введение в проектную деятельность. Правила ТБ.	2	1	1	-	наблюдение
Блок 2	Оказание первой доврачебной помощи.	5,5	1,5	3	1	практическая работа
Блок 3	Психолого-педагогические	63	7,5	29	10	

	ОСНОВЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВОЖАТОГО.					
Раздел 1	Особенности возрастного развития детей	11	3	6	2	
1.1.	Особенности работы с детьми младшего школьного возраста.	4	1	2	1	анкетирование
1.2	Особенности работы с детьми старшего школьного возраста.	3,5	1	2	0,5	анкетирование
1.3.	Особенности работы с детьми подросткового возраста	3,5	1	2	0,5	тестирование
Раздел 2	Психологические механизмы возникновения конфликтов и способы их разрешения.	16,5	4,5	10	3	
2.1.	Типология конфликтов в детском коллективе.	3,5	1	2	0,5	тестирование
2.2.	Стресс у вожатого.	3,5	1	2	0,5	анкетирование
2.3.	Варианты психолого-педагогических действий по предупреждению и разрешению конфликтов.	3,5	1	2	1	анкетирование, практическая работа
2.4	Аддикции и девиации в детской среде.	3,5	1	2	1	презентация
2.5	Рефлексия.	2,5	0,5	2	-	практическая работа
Раздел 3	Игры и тренинги	22,5	3	6	2	
3.1	Игры на выявление лидера.	7	1	2	1	практическая работа
3.2	Деловая игра.	7	1	2	1	игра
3.3	Тренинг и методы тренинга.	8,5	1	2	-	Наблюдение, тренинг
Раздел 4	Невербальный язык тела.	13	4	7	3	
4.1	Невербальное общение.	4,5	2	2	1	практическая работа
4.2	Основы социальной перцепции.	3,5	1	2	1	практическая работа
4.3	Выступление на публике.	5	1	3	1	практическая работа
Блок 4	ОСНОВЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВОЖАТОГО.	105	21	60	24	

Раздел 1	Имидж современного вожагого.	5,5	1	2,5	2	анкетирование
Раздел 2	«Игра – дело серьёзное»	31	6	19	6	
2.1	Игры на знакомство.	8	1	6	1	игра
2.2	Игры с залом (с командами, болельщиками, участниками)	4,5	1	2,5	1	игра
2.3	Игры на взаимодействие (общение, сплочение)	4,5	1	2,5	1	игра
2.4	Сюжетно-ролевые игры	4,5	1	2,5	1	игра
2.5	Игры на местности	4,5	1	2,5	1	игра
2.6	Игры на внимание	5	1	3	1	практическая работа
Раздел 3	Оформление уголка	4,5	1	2,5	1	практическая работа
Раздел 4	Отрядный огонёк (свечка)	4,5	2	1,5	1	практическая работа
Раздел 5	Групповая дискуссия	3,5	1	2,5	-	анализ наблюдения
Раздел 6	Мозговой штурм	4,5	1	2,5	1	практическая работа
Раздел 7	Современные формы работы вожагого	28	4	17	7	
7.1	Организация работы творческих площадок	4,5	1	2,5	1	анализ наблюдения
7.2	Технология проведения мастер-классов	4,5	0,5	3	1	практическая работа
7.3	Проведение современных командных игр	4,5	0,5	3	1	разработка игры
7.4	Танцевальные интерактивы, флешмобы, баттлы.	4,5	0,5	3	1	флэшмоб
7.5	Коллективная творческая деятельность (КТД)	4,5	0,5	3	1	мастер-класс
7.6	Разработка сценария мероприятия.	5,5	1	2,5	2	сценарий
Раздел 8	Создание творческих и социальных проектов	14,5	3	7,5	4	
8.1	Структура проекта	5,5	1	2,5	2	проектная

						деятельность
8.2	Работа над проектом в группах.	3,5	1	2,5	-	проектная деятельность
8.3	Социальное проектирование. Дети с особыми образовательными потребностями.	5,5	1	2,5	2	проектная деятельность
Раздел 9	Актерское мастерство вожаго	9	2	5	2	
9.1	Основы актерского мастерства	4,5	1	2,5	1	практическая работа
9.2	Театральные жанры.	4,5	1	2,5	1	практическая работа
Блок 5	Экономический блок. Расчет сметы на проведения мероприятия.	3	1	1	1	смета
		162	32	94	36	
Блок 6	Конкурсы профессионального мастерства, экскурсии на профильные предприятия	26				конкурс
Блок 7	Учебно-производственная практика	54				отчет
Блок 8	Консультации	10				-
Блок 9	Квалификационный экзамен	8				экзамен
	ИТОГО:	260 часов				

2.2. Содержание учебного (тематического) плана по направлению «Должности служащих: вожатый»

Блок 1. Вводное занятие. Введение в проектную деятельность. Правила ТБ.

Теория: Вводный инструктаж о правилах внутреннего распорядка учреждения. Правила ТБ, ПДД. Этапы работы над проектом. Актуальность темы проекта. Проблема. Решение проблемы. Цель и задачи проекта. Что такое продукт проекта? Презентация.

Блок 2. Оказание первой доврачебной помощи

Теория: Универсальный алгоритм оказания первой помощи.

Практика: Отработка навыков оказания первой доврачебной помощи.

Блок 3. Психолого-педагогические основы деятельности вожаго.

Раздел 1. Особенности возрастного развития детей.

Тема 1.1. Особенности работы с детьми младшего школьного возраста

Теория: Прогнозируемые трудности в работе с младшими школьниками и варианты решения. Методические рекомендации по работе с младшими школьниками. Возрастные особенности детей младшего школьного возраста.

Практика: Составление портрета детей младшего школьного возраста.

Тема 1.2. Особенности работы с детьми старшего школьного возраста

Теория: Прогнозируемые трудности в работе с ними и варианты решения. Методические рекомендации по работе со старшими школьниками. Социальный статус ребёнка.

Практика: Составление портрета детей старшего школьного возраста

Тема 1.3. Особенности работы с детьми подросткового возраста

Теория: Трудности в работе с подростками и варианты решения. Методические рекомендации по работе со школьниками подросткового возраста.

Практика: Составление портрета детей подросткового школьного возраста.

Раздел 2. Психологические механизмы возникновения конфликтов и способы их разрешения

Тема 2. 1. Типология конфликтов в детском коллективе

Теория: Возможные варианты педагогических действий по предупреждению и разрешению конфликтов.

Практика:

Тема 2.2. Стресс у водителя

Теория: Общие понятия. Механизмы возникновения и защиты. Синдром профессионального сгорания. Методы релаксации.

Практика: Отработка навыков по снятию стресса.

Тема 2.3. Варианты психолого-педагогических действий по предупреждению и разрешению конфликтов.

Тема 2.4. Аддикции и девиации в детской среде

Теория: Условия возникновения аддикций. Типы аддикций. Проявления аддиктивного поведения. Профилактика аддиктивного поведения.

Практика: Составление памятки по профилактике аддиктивного поведения.

Тема 2.5. Рефлексия.

Теория: Понятие. Задачи рефлексии.

Практика: Рефлексия «Слушай себя».

Раздел 3. Игры и тренинги

Тема 3.1. Игры на выявление лидера

Теория: Понятие лидер. Задачи игр на выявление лидеров. Подбор игр для аудитории.

Практика: Игры - «Пальцы», «Большая семейная фотография», «Положи руку», «Полёт на Марс», «Ехали цыгане», «Подводная лодка», «Будь лидером», «Верёвочка», «Карабас».

Тема 3.2. Деловая игра

Теория: Определение деловой игры. Понятие социальное взаимодействие. История возникновения. Принципы проведения деловой игры. Признаки деловой игры. Структура деловой игры.

Практика: Деловая игра «Взаимодействие».

Тема 3.3. Тренинг и методы тренинга

Теория: Понятия: «тренинг», «командообразование». Методы и приемы тренинга: словесный, наглядный, игровой, беседа. Форма проведения: беседа в сочетании с практической работой (пример: «Башня», «Пальцы», «Печатная машинка», «Узелки», «Электрическая цепь», «Портрет отряда»). Интерактивные методы взаимодействия. Определение понятия. Игры как интерактивный способ взаимодействия.

Практика: Работа в микро-группах. Мозговой штурм. Аквариум. Технология открытое пространство.

Раздел 4. Невербальный язык тела

Тема 4.1. Невербальное общение

Теория: Определение. Значимость невербального общения. Освобождение от мышечных зажимов. Проработка невербальных средств общения.

Практика: Тренинг «Кто рядом со мной».

Тема 4.2. Основы социальной перцепции

Теория: Понятие социальной перцепции. Особенности межличностного восприятия, взаимопонимания и оценивания. Фактор отношения к нам. Портрет человека.

Практика: Опрос «Каким я вижу соседа».

Тема 4.3. Выступление на публике

Теория: Взаимодействие с аудиторией в форме – Диалог и монолог. Активизировать зрителя, вовлекать в свои выступления.

Практика: упражнение «Печатная машинка», «Кто во что горазд», «Путаница», «Студент», «Слепые котятка». Тест «Конструктивный рисунок человека».

Блок 4. Основы деятельности вожатого

Раздел 1. Имидж современного вожатого

Теория: История пионерского движения. Введение понятия «вожатый». Каким должен быть вожатый. Алгоритм успеха вожатого. Умения и навыки вожатого. Техника безопасности в работе вожатого.

Практика: Игра «Кто такой вожатый». Игры на знакомство, самопрезентация.

Раздел 2. «Игра – дело серьёзное»

Понятие игры. Типы игр. Технология проведения игр. Способы разделения участников на команды.

Тема 2.1. Игры на знакомство

Теория: Игры на знакомство. Пример: «Снежный ком», «Ассоциации», «Дружба», «Слева, справа, раз, два, три», «Имя в центре», «Назовись», «Досчитай до тридцати», «Имя и фрукт», «Дрозд», «Я знаю 5 имён», «Рукопожатие», «Великолепная Валерия». Игры «Бинго», «Мы идём в поход», «Молекула-хаос», «Я умею, могу научить, хочу научиться», «Клубочек», «Любимое занятие». Выявление интересов команды.

Практика: Отработка игр на знакомство.

Тема 2.2. Игры с залом (с командами, болельщиками, участниками)

Теория: Особенности игр с залом. Типы игр с большой аудиторией. Игры с залом, пример: «Два гнома», «Охотники», «Колпак», «Шар», «Эхо», «Дождик», «Джон Браун Бой», «Мы на ярмарку ходили». Разработка игр с аудиторией. Игры с болельщиками команд. Игры «Покупки бабушки», «Колокольный звон», «Ёжики». Игры с участниками команд, пример: «Кавалерия», «Гол, мимо, штанга», «Апчхи».

Практика: Отработка игр с залом.

Тема 3. Игры на взаимодействие (общение, сплочение)

Теория: Задачи игр на сплочение коллектива. Создание дружной команды. Развитие коммуникативных навыков. Разработка блока игр, на взаимодействие между членами отряда, пример: «Тройки», «Гусеница», «Карусель», «Цвета», «Топотушки», «Люди к людям», «Узел», «Яблочко», «Сандалик», «Тукан», «Паровозик», «Клоун», «Клубок». «Репка», «Нанизанные люди», «Гиппопотам» и т.д.

Практика: Отработка игр на взаимодействие.

Тема 4. Сюжетно-ролевые игры

Теория: Ролевые игры - средство для осмысления человеческой деятельности, человеческих отношений. Необходимости выработки собственной позиции.

Практика: Игры - «Планета людей», «Живое кольцо», «Видение других», «Мир профессий».

Тема 5. Игры на местности

Теория: Задачи проведения игр на местности. Особенности проведения игр на местности.

Практика: «По следам и приметам». «Светофор», «12 секретных пакетов», «Казачьи и разбойники».

Тема 6. Игры на внимание

Теория: Задачи игр на внимание. Подвижные игры. Игры за столом.

Практика: Игры: «Великаны-лилипуты», «Телеграмма», «Моргалочки», «Пожалуйста». «Морковка и капуста», «Летел лебедь», «Нос, нос, нос, рот...».

Раздел 3. Оформление уголка

Теория: Командная игра «Каким должен быть уголок объединения». Типы уголков. Способы оформления уголка. Тематика уголков. Возможные рубрики для уголка.

Практика: Работа творческой мастерской «Наш уголок».

Раздел 4. Отрядный огонёк (свечка)

Теория: Понятие. Условия, необходимые для проведения огонька. Огоньки организационного периода, огонёк – анализ дела, тематический огонёк, прощальный огонек.

Практика: Мастер-класс по проведению огонька.

Раздел 5. Групповая дискуссия

Теория: Понятие. Группы дискуссий. Структурированная дискуссия. Неструктурированная дискуссия. Навыки совместного обсуждения проблем. Дискуссия как метод группового взаимодействия.

Практика: Групповая дискуссия «Права и обязанности обучающихся».

Раздел 6. Мозговой штурм

Теория: История. Этапы и правила проведения мозгового штурма. Постановка проблемы. Генерация идей. Группировка, отбор и оценка идей. Преимущества мозгового штурма. Проведение мозговой атаки. Разделение команды на группы.

Практика: Мозговой штурм «Банк идей».

Раздел 7. Современные формы работы вожатого

Тема 7.1. Организация работы творческих площадок

Теория: Определение. Способы организации работы творческих площадок. Участники площадок. Временные рамки работы площадки. Подготовка раздаточных материалов. Способы привлечения внимания к работе творческой площадки.

Практика: Работа творческой площадки «Наши таланты».

Тема 7.2. Технология проведения мастер-классов

Теория: История. Понятие. Разновидности МК. Участники МК. Время проведения. Подбор тематики МК. Подбор материалов МК. Подготовка к проведению МК. Работа в группах.

Практика: Проведение мастер-классов.

Тема 7.3. Проведение современных командных игр

Теория: Понятие командной игры. История возникновения. Задачи проведения командных игр. Современные виды командных игр. Проведение квест игры. История возникновения. Ответственность всех членов команды.

Практика: Разработка сценария квест игр. Работа в командах.

Тема 7.4. Танцевальные интерактивы, флешмобы, батлы

Теория: Понятие танцевальный интерактив. Задача проведения ТИ. История возникновения. Разновидности ТИ. Участники ТИ. Дистанционная подготовка к ТИ с помощью социальной сети ВКонтакте.

Практика: Разучивание ТИ «Друзья». Разучивание ТИ «Новое поколение». Участие в мероприятиях.

Тема 7.5. Коллективная творческая деятельность (КТД)

Теория: Определение. История происхождения. Автор методики КТД. Стадии организации КТД; предварительная работа, планирование, подготовка, проведение, подведение итогов. Алгоритм КТД.

Практика: Разработка коллективного творческого дела. Реализация КТД.

Тема 7.6. Разработка сценария мероприятия

Теория: Понятие сценарий. Роль грамотно составленного сценария. Особенности составления сценария. Типы сценариев. Подготовка участников.

Практика: Разработка сценариев к календарным мероприятиям

Раздел 8. Создание творческих проектов

Тема 8.1 Структура проекта

Теория: Понятие «Формулировка». Этапы работы над проектом. Актуальность темы проекта. Проблема. Решение проблемы. Цель и задачи проекта. Что такое продукт проекта? Презентация.

Практика: Выбор темы проекта.

Тема 8.2. Разработка проекта

Теория: Реализация основных пунктов проекта. Способы подведения итогов. Виды проектов, этапы реализации проектов. Разбивка на группы. Назначение командиров групп. Разграничение обязанностей между членами групп. Проведение планерок с участием всех

групп. Взаимодействие между группами. Социальное партнерство. Работа с социальными партнерами.

Практика: Разработка проектов. Подготовка раздаточного материала.

Тема 8.3. Социальное проектирование. Дети с особыми образовательными потребностями.

Теория: Определение. Суть социального проектирования. Субъекты социального проектирования. Типы проектов. По характеру. По направлению деятельности. По особенностям финансирования. По сроках реализации. Выбор темы направления проекта. Технология проведения акций. Дети с особыми образовательными потребностями (ОВЗ, дети-инвалиды).

Практика: Реализация проекта «Мир не без добрых людей». Оформление материалов социального проекта.

Раздел 9. Актерское мастерство вожатого

Тема 9.1. Основы актерского мастерства

Теория: Методика организации и режиссура массовых мероприятий. Актерское мастерство вожатого. Принципы разработки сценария и проведения массовых мероприятий с детьми. Режиссура массовых мероприятий. Советы и правила по организации и проведению детских праздников, шоу, конкурсов, фестивалей, концертов и т. д. Нетрадиционные праздники в лагере.

Практика: Игра «Крокодил», «Угадай кто».

Тема 9.2. Театральные жанры.

Теория: Использование приемов театральных жанров в деятельности вожатого. Драма. Водевиль. Комедия. Мелодрама. Монодрама. Мистерия. Мюзикл. Пародия. Трагедия. Трагикомедия. Фарс.

Практика: Исполнение этюдов.

Блок 3 Экономический блок.

Расчет сметы на проведения мероприятия.

Самостоятельное изучение материала

Самостоятельный поиск информации в методических источниках о профессии вожатый. Подбор игр. Возрастные особенности школьников.

Блок 4. Конкурсы профессионального мастерства, экскурсии на профильные предприятия

Посещение профильных предприятий. Участие в мастер-классах, тематических мероприятиях, конкурсах профессионального мастерства.

Блок 5. Учебно-производственная практика

Блок 6. Консультации

Повторение пройденного материала. Разбор экзаменационных вопросов. Психологическая помощь обучающимся.

Блок 7. Квалификационный экзамен

3.1. Учебный (тематический) план по направлению «Повар 2 разряда»

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов	Форма контроля/
-------	-----------------------------	------------------	-----------------

		Всего	Теория	Практика	С/м рабо та	аттестация
1	Охрана труда	20	7	7,5	5,5	
1.1	Техническое оснащение и организация рабочего места. Техника безопасности.	1	0,5	0,5	-	Наблюдение
1.2	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в общественном питании	3	1	1	1	Зачет
1.3	Правовые основы профессиональной деятельности. СанПиН.	3	0,5	1	1,5	Тестирование
1.4	Товароведение пищевых продуктов	5	2	2	1	Зачет
1.5	Калькуляция и учет	5	2	2	1	Зачет
1.6	Организация производства ПОП	3	1	1	1	Тестирование
2	Профессиональный цикл	190	34	111	45	
ПМ 01	Приготовление блюд из овощей и грибов	15	6	6	3	
МДК	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	-	6	-	3	Тестирование
УП	Приготовление блюд из овощей и грибов	-	-	6	-	Анализ наблюдения, презентация готового блюда, дегустация
ПМ 02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	28	4	21	3	
МДК	Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста		4		3	Тестирование
УП	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста			21		Анализ наблюдения, презентация готового блюда, дегустация
ПМ 03	Приготовление супов и соусов	28	4	21	3	
МДК	Технология приготовления супов и соусов	-	4	-	3	Тестирование
УП	Приготовление супов и соусов	-	-	21	-	Анализ наблюдения, презентация готового блюда, дегустация
ПМ 04	Приготовление блюд из рыбы	19	3	14	2	
МДК	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы.	-	3	-	2	Тестирование
УП	Приготовление блюд из рыбы	-	-	14	-	Анализ

						наблюдения, презентация готового блюда, дегустация
ПМ 05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	19	3	14	2	
МДК	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы		3		2	Тестирование
УП	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы			14		Анализ наблюдения, презентация готового блюда, дегустация
ПМ 06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	21	4	15	2	Тестирование
МДК	Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок		4		2	
УП	Приготовление холодных блюд и закусок.			15		Анализ наблюдения, презентация готового блюда, дегустация
ПМ 07	Приготовление сладких блюд и напитков	28	4	20	4	
МДК	Технология приготовления сладких блюд и напитков		4		4	Тестирование
УП	Приготовление сладких блюд и напитков.			20		Анализ наблюдения, презентация готового блюда, дегустация
ПМ 08	Приготовление супов	32	6	21	5	
МДК	Технология приготовления супов		6		5	Тестирование
УП	Приготовление супов			21		Анализ наблюдения, презентация готового блюда, дегустация
3	Конкурсы профессионального мастерства, экскурсии на профильные предприятия	32				
4	Консультации	10	5	5	-	
5	Квалификационный экзамен	8	3	5	-	
	Итого:	260				

3.2. Содержание учебного (тематического) плана по направлению «Повар 2 разряда»

Раздел 1. Охрана труда

Тема 1.1. Техническое оснащение и организация рабочего места. Техника безопасности.

Теория: Электробезопасность. Действие электрического тока на человека. Виды электротравм. Средства защиты. Помощь пострадавшим. Основные мероприятия по предупреждению электротравматизма.

Пожарная безопасность. Основные причины возникновения пожаров. Способы и средства тушения пожаров. Огнетушители, типы, характеристика, правила пользования. Пожарный инвентарь. Средства пожарной сигнализации и связи. Помощь пострадавшим при пожаре.

Практика: Правила пользования огнетушителем. Игры на знакомство.

Тема 1.2. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в общественном питании

Теория: Гигиена труда и производственная санитария.

Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания.

Гигиенические требования к устройству предприятий. Обеспечение поточности производства и рациональной организации рабочих мест. Санитарные требования к содержанию помещений. Санитарные требования к оборудованию и инвентарю. Недопустимость использования разделочных досок не по назначению. Лабораторный контроль санитарного состояния предприятий общественного питания. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению и реализации готовой пищи. Влияние приемов кулинарной обработки пищевых продуктов на получение доброкачественной и безвредной пищи. Соблюдение гигиенических требований, технологического процесса приготовления блюд и напитков. Санитарные требования к механической кулинарной обработке. Санитарные требования к нарезке хлеба, приготовлению фарша, обработке субпродуктов, овощей, используемых без тепловой обработки. Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов. Значение соблюдения температурного режима и длительности обработки для предупреждения пищевых отравлений. Санитарные требования к обработке яиц, меланжа, творога. Использование ароматических веществ и пищевых красителей. Сроки хранения и реализации блюд. Опасность обсеменения микробами готовых блюд и кулинарных изделий.

Личная и профессиональная гигиена работников общественного питания. Значение соблюдения правил личной гигиены в профилактике пищевых отравлений, кишечных инфекций, гельминтозов. Уход за кожей тела и рук, ногтями, волосами — средство предупреждения заболеваний. Правила мытья и дезинфекции рук. Недопустимость работы при гнойничковых заболеваниях кожи рук, ангинах, заболеваниях зубов и катарах верхних дыхательных путей. Чистка одежды, обуви. Требования к санитарной одежде, ее хранение. Медицинский осмотр и обследования на бактерио- и глистозительство, туберкулез, кожные и венерические заболевания. Заболевания, препятствующие допуску к работе в предприятиях общественного питания. Личная санитарная книжка работника, порядок ее заполнения и хранения. Ответственность работников за соблюдение правил личной гигиены. Борьба с пьянством, алкоголизмом, курением и наркоманией.

Практика: Обработка рук, поверхностей, оборудования.

Тема 1.3. Правовые основы профессиональной деятельности. СанПиН.

Теория: Система права: понятие и элементы. Предмет и метод правового обеспечения. Отрасли права, регулирующие хозяйственную деятельность в РФ. Понятие источников

права. Виды источников права, регулирующих правоотношения в процессе профессиональной деятельности. Конституция РФ. Основные положения.

Практика: Изучение СанПиНа.

Тема 1.4. Товароведение пищевых продуктов

Теория: Основные задачи товароведения. Изучение качества товаров, изучение условий максимального сохранения качества и сокращения потерь при хранении, транспортировании товаров; изучение норм и способов рационального потребления товаров.

Практика: Составление таблиц хранения продуктов.

Тема 1.5. Калькуляция и учет

Теория: Изучение и составление ТТК (техничко-технологических карт).

Практика: Расчет калорий и калькуляционных крат.

Тема 1.6. Организация производства ПОП

Теория: Правила организации производственного процесса на предприятиях общественного питания.

Практика: Экскурсия на профильное предприятие.

Раздел 2. Профессиональный цикл

ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов

Приобретение навыков приготовления блюд из отварных овощей и грибов: картофель отварной, картофель в молоке, картофельное пюре, капуста (белокочанная, цветная) отварная с маслом, зеленый горошек отварной с маслом, филе куриное с грибами, жульен.

Приобретение, навыков приготовления блюд из припущенных и тушеных овощей, грибов: овощи припущенные, капуста тушеная; свекла тушеная в сметане.

Приобретение навыков приготовления блюд из картофельной, капустной и морковной котлетной массы, подготовка массы, формовка, панировка, обжаривание.

Приобретение навыков приготовления блюд из запеченных овощей, грибов: запеканка картофельная, капустная, морковная, жульен.

Приобретение навыков приготовления блюд из фаршированных овощей: кабачки, перец фаршированный, голубцы овощные, фаршированные шампиньоны.

Приобретение навыков органолептической оценки качества блюд из овощей; порционирование, оформление и отпуск.

ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

Предварительная подготовка круп, бобовых и макаронных изделий. Соотношение крупы, макаронных изделий и жидкости для варки каш различной консистенции и гарниров из макаронных изделий; определение готовности. Оценка качества. Кулинарное использование.

Приобретение, навыков приготовления блюд из каш (котлеты, биточки, запеканки).

Приобретение навыков приготовления блюд из бобовых: бобовые отварные, с жиром, с жиром и луком.

Приобретение навыков приготовления блюд из макаронных, изделий: с маслом, сыром, макаронник, лапшевник.

Приобретение навыков органолептической оценки качества блюд из каш, бобовых и макаронных: изделий; порционирования, оформления и отпуска.

Овладение навыками варки яиц вкрутую, всмятку и в мешочек; определение готовности.

Приобретение навыков приготовления блюд из яиц: яичных омлетов натуральных. Органолептическая оценка качества блюд из яиц, оформление, отпуск.

Овладение навыками замеса теста для блинов, оладий, блинчиков.

Приобретение навыков приготовления фаршей, начинок (фарш мясной, рыбный, творожный, капустный, рисовый, яблочный, и т.п.). Овладение навыками фарширования блинчиков, выпечки оладий, блинов, блинчиков.

Приобретение навыков органолептической оценки качества блинов, блинчиков, оладий, оформления и отпуска.

ПМ 03. Приготовление супов и соусов

Соусы. Классификация. Значение в питании.

Приготовление мучных пассировок, бульонов для соусов.

Соусы мясные красные. Ассортимент. Технология приготовления. Правила подачи.

Соусы белые. Ассортимент. Технология приготовления. Правила подачи.

Соусы молочные, сметанные. Ассортимент. Технология приготовления. Правила подачи.

Соусы яично-масляные, масляные смеси. Ассортимент. Правила подачи. Технология приготовления.

Соусы холодные и желе. Технология приготовления. Правила подачи.

Соусы сладкие. Технология приготовления. Правила подачи. Требования к качеству соусов. Сроки хранения.

ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы

Приобретение навыков обработки рыбы с костным скелетом: оттаивание мороженой рыбы, очистка от чешуи, удаление плавников, головы, плечевой кости, внутренностей, промывание. Ознакомление с приемами приготовления полуфабрикатов из рыбы.

Приобретение навыков обработки сельди и кильки.

Приобретение навыков приготовления котлетной массы из рыбы. Ознакомление с технологическим процессом обработки морепродуктов.

ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Ознакомление с предварительной обработкой мяса: оттаивание, срезание клейма, зачистка загрязненных мест, промывка, обсушивание.

Ознакомление с приемами кулинарного разуба и обвалки туш крупного рогатого скота, бараньих и свиных туш.

Ознакомление с порядком использования отходов.

Ознакомление с приемами нарезки мясных полуфабрикатов из говядины, телятины, свинины.

Приобретение навыков обработки птицы и дичи: ошипывание, опаливание, потрошение, промывание, заправка мв кармашек". Обработка и использование отходов. Оттаивание субпродуктов. Приобретение навыков их обработки.

Приготовление котлетной массы. Ознакомление с рецептурой. Овладение навыками приготовления котлетной массы. Отработка приемов порционирования, формования и панировки, правильности укладки полуфабрикатов из котлетной массы. Ознакомление с условиями и сроками хранения полуфабрикатов из котлетной массы.

Приготовление полуфабрикатов из натурального рубленого мяса. Отработка приемов порционирования, формования, правильной укладки полуфабрикатов. Ознакомление с условиями и сроками хранения.

ПМ 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Приобретение навыков приготовления открытых бутербродов: подготовка мясных и рыбных гастрономических продуктов, и хлеба; овладение навыками нарезки гастрономических продуктов и хлеба; оформление и отпуск бутербродов.

Приобретение навыков приготовления блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов; ознакомление с условиями и сроками реализации.

ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков

Приобретение навыков приготовления компотов из свежих фруктов и ягод, сухофруктов. Кисели из свежих ягод, фруктов. Кисели из свежих ягод, фруктов, концентратов, соков. Приобретение навыков приготовления желе, муссов, самбу ков. Подача свежих ягод и фруктов.

Приобретение навыков приготовления горячих сладких блюд: яблоки в тесте, пудинги, яблоки печённые, бабка яблочная, каша гурьевская. Горячие напитки: чай (приготовление и подача), кофе чёрный, натуральный, кофе растворимый (приготовление и подача), какао и шоколад.

ПМ 08. Приготовление супов

Супы. Значение в питании. Ассортимент и классификация супов. Приобретение навыков приготовления бульонов.

Характерная особенность заправочных супов. Подготовка продуктов для приготовления заправочных супов. Заправочные супы. Щи. Ассортимент. Технология приготовления. Требование к качеству. Борщи. Ассортимент. Технология приготовления. Требование к качеству.

Органолептическая оценка качества, оформление, отпуск.

Рассольники. Солянки. Органолептическая оценка качества, оформление, отпуск.

Супы картофельные с овощами, крупами, макаронными изделиями и бобовыми. Органолептическая оценка качества, оформление, отпуск.

Холодные, сладкие супы. Ассортимент. Технология приготовления. Органолептическая оценка качества, оформление, отпуск.

Молочные супы. Органолептическая оценка качества, оформление, отпуск.

Супы - пюре. Органолептическая оценка качества, оформление, отпуск. Приготовление прозрачных супов. Оттяжка. Отпуск. Требования к качеству супов. Сроки хранения.

4.1. Учебный (тематический) план по направлению «Кондитерское производство: Кондитер 2 разряда»»

№ п/п	Название раздела/модуля	Количество часов			Форма контроля
		Всего	Теория	Практика	
1	Введение и ознакомление с производством кондитерских изделий. Инструктаж по ТБ и пожарной безопасности на рабочем месте.	3	1	2	Беседа. Тестирование
2	Сырье и материалы кондитерского производства	10	2	8	
2.1	Основное сырье кондитерского производства и подготовка его к производству.	6	1	5	Тестирование Собеседование
2.2	Дополнительное сырье кондитерского производства и подготовка его к производству.	4	1	3	Тестирование Собеседование
3	Технология приготовления начинок	10	3	7	

3.1	Технология приготовления начинок из овощей и фруктов.	5	1	4	Анализ наблюдения; Практическая работа
3.2	Технология приготовления начинок из мясных и молочных продуктов	5	2	3	Анализ наблюдения; Практическая работа
4	Технология приготовления отделочных полуфабрикатов	14	3	11	
4.1	Технология приготовления сиропов, помад, глазури.	4	1	3	Анализ наблюдения; Практическая работа
4.2	Технология приготовления масляных кремов. Технология приготовления белковых кремов. Технология приготовления мастики.	10	2	8	Анализ наблюдения; Практическая работа
5	Технология приготовления хлебобулочных изделий	21	6	15	
5.1	Способы приготовления теста.	10	3	7	Анализ наблюдения; Практическая работа
5.2	Деление теста, разновидности формования хлеба и сдобных хлебобулочных изделий.	4	1	3	Анализ наблюдения; Практическая работа
5.3	Выпечка хлебобулочных изделий	3	1	2	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация; Внутренние конкурсы
5.4	Виды брака при нарушении технологического процесса, их причины и устранение.	4	1	3	Тестирование
6	Технология приготовления теста для мучных и кондитерских изделий	42	6	36	
6.1	Технология приготовления бисквитного теста.	10	1	9	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация; Внутренние конкурсы
6.2	Технология приготовления песочного теста.	10	1	9	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация; Внутренние конкурсы
6.3	Технология приготовления заварного теста.	7	1	6	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация; Внутренние конкурсы
6.4	Технология приготовления пресного сдобного теста.	7	1	6	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация; Внутренние конкурсы
6.5	Технология приготовления пряничного теста.	4	1	3	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация; Внутренние конкурсы
6.6	Технология приготовления воздушного теста.	4	1	3	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация; Внутренние конкурсы
7	Технология приготовления выпеченных	14	3	11	Анализ наблюдения;

	полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий				Презентация готового изделия; Дегустация; Внутренние конкурсы
8	Технология приготовления национальных кондитерских изделий	11	3	8	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация; Внутренние конкурсы
		126	27	99	
	Самостоятельное изучение материала	26	7	19	
	Учебно-производственная практика	54		54	
	Проектная деятельность	40	10	30	
	Консультации	10	10		
	Квалификационный экзамен	4	4		
	Итого:	260	58	202	

4.2. Содержание учебного (тематического) плана по направлению «Кондитерское производство: Кондитер 2 разряда»

ПМ.01. Введение и ознакомление с производством хлебобулочных и кондитерских изделий

Ознакомление с квалификационной характеристикой и программой обучения, нормативно – технической документацией, охраной труда и т/б в мастерской по переработке пищевых продуктов, правилами электробезопасности и ПДД.

ПМ.02. Сырье и материалы кондитерского производства

ПМ.02.01. Основное сырье кондитерского производства и подготовка его к производству.

ПМ.02.02. Дополнительное сырье кондитерского производства и подготовка его к производству.

ПМ.03. Технология приготовления начинок

ПМ.03.01. Технология приготовления начинок из овощей и фруктов.

ПМ.03.02. Технология приготовления начинок из мясных и молочных продуктов

ПМ.04. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов

ПМ.04.01. Технология приготовления сиропов, помад, глазури.

ПМ.04.02. Технология приготовления масляных кремов. Технология приготовления белковых кремов. Технология приготовления мастики.

ПМ. 05. Технология приготовления хлебобулочных изделий

ПМ. 05.01. Способы приготовления теста.

ПМ. 05.02. Деление теста, разновидности формования хлеба и сдобных хлебобулочных изделий.

ПМ. 05.03. Выпечка хлебобулочных изделий

ПМ. 05.04. Виды брака при нарушении технологического процесса, их причины и устранение.

ПМ.06. Технология приготовления теста для мучных и кондитерских изделий

ПМ.06.01. Технология приготовления бисквитного теста.

ПМ.06.02. Технология приготовления песочного теста.

ПМ.06.03. Технология приготовления заварного теста.

ПМ.06.04. Технология приготовления пресного сдобного теста.

ПМ.06.05. Технология приготовления пряничного теста.

ПМ.06.06. Технология приготовления воздушного теста.

ПМ. 07. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки

5.1. Учебный (тематический) план по направлению «Хлебопекарно-макаронное производство: пекарь 2 разряда»

№ п/п	Название раздела/темы	Количество часов					Форма контроля
		Всего	Теоретические	Практические	Учебно-производственная практика	Самостоятельная работа	
1	Введение и ознакомление с производством хлеба и хлебобулочных изделий. Правила ТБ, электробезопасность. Правила ПДД.	7	2	5	3	2	
1.1	Введение в проектную деятельность	3	1	2	1,5	1	Собеседование Наблюдение
1.2	Определение темы проекта.	4	1	3	1,5	1	Собеседование Наблюдение
2	Сырье и материалы хлебопекарного и кондитерского производства	7	2	5	3	2	
2.1.	Основное сырье хлебопекарного производства и подготовка его к производству	4	1	3	1,5	1	Тестирование Собеседование Наблюдение
2.2.	Дополнительное сырье хлебопекарного производства и подготовка его к производству	3	1	2	1,5	1	Собеседование Наблюдение
3	Технология приготовления хлеба и хлебобулочных изделий	21	5	16	7,5	5	
3.1.	Технологическая схема приготовления хлеба и хлебобулочных изделий. Унифицированная и производственная рецептуры для производства хлебобулочных изделий. Расчет рецептуры производственной.	7	2	5	1,5	1	Тестирование Собеседование Наблюдение Практическая работа

3.2.	Безопасный и опасный способы приготовления дрожжевого теста. Брожение теста.	4	1	3	1,5	1	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация.
3.3.	Деление теста и формование изделий.	3	1	2	1,5	1	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация.
3.4.	Окончательная расстойка. Выпечка изделий и оформление готовой продукции.	4	1	3	1,5	1	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация.
3.5.	Виды брака при нарушении технологического процесса, их причины и устранение.	3		3	1,5	1	Собеседование Наблюдение
4	Технология приготовления ремесленного хлеба	17	4	13	6	8	
4.1.	Особенности производства и технологии ремесленного хлеба.	4	1	3	1,5	1	Собеседование Наблюдение
4.2.	Приготовление дрожжевого теста на заквасках. Выведение заквасок.	3	1	2	1,5	1	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация.
4.3.	Длительный (ночной) способ приготовления теста на опаре пулиш и спелом тесте.	4	1	3	1,5	1	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация.
4.4	Технология и разновидности формования пшеничного хлеба на пшеничной, цельнозерновой и ржаной муке.	3	1	2	1,5	1	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация
4.5	Технология и разновидности формования багетов.	4	1	3	1,5	1	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация
5	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий	21	6	15	9	6	
5.1	Расчет производственной рецептуры для сдобных изделий.	3	1	2	1,5	1	Практическая работа Собеседование Наблюдение
5.2	Приготовление теста для сдобных булочных изделий. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий.	4	1	3	1,5	1	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация
5.3	Технология и разновидности	3	1	2	1,5	1	Анализ

	формования булочных изделий.						наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация
5.4	Технология и разновидности формования плетеных изделий.	4	1	3	1,5	1	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация
5.5	Технология и разновидности формования пирогов. Технология выпекания сдобных хлебобулочных изделий.	2	1	2	1,5	1	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация
5.6	Технология приготовления начинок.	4	1	3	1,5	1	Тестирование Практическая работа
6	Технология приготовления осетинских пирогов	21	6	15	6	134	
6.1	История осетинских пирогов. Разновидности осетинских пирогов.	3	1	2	1,5	1	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация; Внутренние конкурсы
6.2	Технология приготовления дрожжевого, сдобного, полусдобного и пресного теста для осетинских пирогов.	7	2	5	1,5	1	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация; Внутренние конкурсы
6.3	Начинки для осетинских пирогов: овощные, фруктово – ягодные и мясные.	4	1	3	1,5	1	Тестирование Практическая работа
6.4	Способы формования осетинских пирогов. Выпечка пирогов.	7	2	5	1,5	1	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация; Внутренние конкурсы
7	Технология приготовления мучных и кондитерских изделий	32	9	23	13,5	9	
7.1	Способы разрыхления бездрожжевого теста.	4	1	3	1,5	1	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация; Внутренние конкурсы
7.2	Технология приготовления бисквитного теста.	3	1	2	1,5	1	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация;

							Внутренние конкурсы
7.3	Технология приготовления песочного теста.	4	1	3	1,5	1	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация; Внутренние конкурсы
7.4	Технология приготовления заварного теста.	3	1	2	1,5	1	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация; Внутренние конкурсы
7.5	Технология приготовления воздушного теста.	4	1	3	1,5	1	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация; Внутренние конкурсы
7.6	Технология приготовления пряничного теста.	3	1	2	1,5	1	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация; Внутренние конкурсы
7.7	Технология приготовления пресного сдобного теста.	4	1	3	1,5	1	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация; Внутренние конкурсы
7.8	Технология приготовления сливочного и белкового крема.	3	1	2	1,5	1	Анализ наблюдения; Практическая работа
7.9	Виды брака при нарушении технологии при приготовлении основных выпеченных полуфабрикатов, их причины и способы устранения.	4	1	3	1,5	1	Анализ наблюдения; Практическая работа
Всего:		126	34	92	54	36	
Конкурсное движение		26	26				
Консультации		10	10				
Квалификационный экзамен		4	4				
Всего:		260					

5.2. Содержание учебного (тематического) плана по направлению «Хлебопекарно-макаронное производство: пекарь 2 разряда»

Профессиональный цикл изучается в объеме 260 часа. В профессиональный цикл входят профессиональные модули:

Раздел 1. ПМ.01. Введение и ознакомление с производством хлеба и хлебобулочных изделий

Теория: Ознакомление с правилами внутреннего распорядка «ЦО и ПО», правилами ТБ в мастерской по переработке пищевых продуктов, правилами электробезопасности и правилами ПДД.

Практика: Организация рабочего места пекаря и кондитера на производстве. Выполнение правил техники безопасности на рабочем месте.

Тема 1.1. Введение в проектную деятельность.

Теория: Что такое проект. Виды проекта. Жизненный цикл проекта. Проблема- цель- результат.

Практика: Викторина «Профессия пекарь, новое в профессии»

Тема 1.2. Определение темы проекта. Мозговой штурм.

Теория: Определение целей проекта, постановка задач. Что необходимо проекту. Финансирование.

Практика: Какие проекты можно реализовать в пекарном мастерстве.

Раздел 2. ПМ.02. Сырье и материалы хлебопекарного и кондитерского производства

Теория: Изучение основного сырья хлебопекарного производства и подготовка его к производству. Дополнительного сырья хлебопекарного производства и подготовка его к производству

Практика: Определение сортности муки, составляющих муки пшеничной. подготовка основного и дополнительного сырья хлебопекарного производства

Раздел 3. ПМ. 03. Технология приготовления хлеба и хлебобулочных изделий

Теория: Изучение технологической схемы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий. Унифицированная и производственная рецептуры для производства хлебобулочных изделий. Расчет рецептуры производственной. Безопарный и опарный способы приготовления дрожжевого теста. Брожение теста. Деление теста и формование изделий. Окончательная расстойка. Выпечка изделий и оформление готовой продукции. Виды брака при нарушении технологического процесса, их причины и устранение.

Практика: расчет унифицированной и производственной рецептуры для производства хлебобулочных изделий. Приготовление безопарного и опарного способа дрожжевого теста. Брожение теста. Деление теста и формование изделий. Окончательная расстойка. Выпечка изделий и оформление готовой продукции. Определение видов брака при нарушении технологического процесса, их причины и устранение.

Раздел 4. ПМ. 04. Технология приготовления ремесленного хлеба

Теория: Изучение особенностей производства и технологии ремесленного хлеба. Приготовление дрожжевого теста на заквасках. Выведение заквасок. Длительный (ночной) способ приготовления теста на опаре пулиш и спелом тесте. Технология и разновидности формования пшеничного хлеба на пшеничной, цельнозерновой и ржаной муке. Технологии и разновидности формования багетов.

Практика: Приготовление дрожжевого теста на заквасках. Выведение заквасок. Длительный (ночной) способ приготовления теста на опаре пулиш и спелом тесте, разновидности формования пшеничного хлеба из пшеничной, цельнозерновой и ржаной муке. Разнообразности формования багетов.

Раздел 5. ПМ. 05. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий

Теория: Изучение расчета производственной рецептуры для сдобных изделий. Изучение приготовления теста для сдобных булочных изделий. Ассортимента сдобных хлебобулочных изделий. Технология и разновидности формования булочных изделий. Технологии и разновидности формования плетеных изделий. Технологии и разновидности формования плетеных изделий. Технология и разновидности формования пирогов. Технологии выпекания сдобных хлебобулочных изделий. Технология приготовления начинок.

Практика: Расчет производственной рецептуры для сдобных изделий. приготовление теста для сдобных булочных изделий. Приобретение навыков формования булочных изделий, разновидности формования плетеных изделий. Разнообразности формования пирогов. выпекание сдобных хлебобулочных изделий. Приготовление начинок.

Раздел 6. ПМ.06. Технология приготовления осетинских пирогов

Теория: Изучение истории осетинских пирогов. Разновидности осетинских пирогов. Технологии приготовления дрожжевого, сдобного, полусдобного и пресного теста для осетинских пирогов. Начинок для осетинских пирогов: овощные, фруктово – ягодные и мясные. Способов формования осетинских пирогов. Параметров выпечки пирогов.

Практика: Приготовление дрожжевого, сдобного, полусдобного и пресного теста для осетинских пирогов. Начинок для осетинских пирогов: овощных, фруктово – ягодных и мясных. Приобретение навыков формования осетинских пирогов. выпечки пирогов.

Раздел 7. ПМ.07. Технология приготовления теста для мучных и кондитерских изделий

Теория: Изучение способов разрыхления бездрожжевого теста. Технология приготовления бисквитного теста. Технология приготовления песочного теста. Технология приготовления заварного теста. Технология приготовления воздушного теста. Технология приготовления пряничного теста. Технология приготовления пресного сдобного теста. Приготовление сливочного и белкового крема. Определение видов брака при нарушении технологии при приготовлении основных выпеченных полуфабрикатов, их причины и способы устранения.

Приложение 2