

**ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ, ОПЕКИ И ПОПЕЧИТЕЛЬСТВА
АДМИНИСТРАЦИИ АННИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ**

Ленина ул., д. 28, п.г.т. Анна, 396250
Тел./факс (47346) 2-12-64 e-mail: otdobr.anna@govvrn.ru;
<http://обранна.рф>

22.08.2020 № 2038

Руководителям общеобразовательных
организаций

Проект рабочей программы
учебного курса «Профессиональные пробы»

Уважаемые руководители!

С целью реализации подготовки обучающихся по самоопределению и профессиональной ориентации в рамках сетевого взаимодействия общеобразовательных организаций Аннинского муниципального района и ГБПОУ ВО «Аннинский аграрно-промышленный техникум» отдел образования, опеки и попечительства направляет вам Проект рабочей программы учебного курса «Профессиональные пробы» для 8-9 класса для рассмотрения, согласования и использования в работе.

Приложение на 10 л.

Начальник отдела образования,
опеки и попечительства



А.В. Сухочев

Некрасова И.В.
847346-22727

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
АННИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 6**

СОГЛАСОВАНО Директор ГБПОУ ВО «ААПТ» _____ Н.В. Сухочева	Принята педагогическим советом школы протокол № ____ от « » августа 2020 г.	УТВЕРЖДЕНО Директор школы _____ приказ № ____ от « » августа 2020г.
--	---	--

Рабочая программа
учебного курса «Профессиональные пробы»

для 8-9 класса
(общеобразовательное обучение)

Составители: Феокистов Н.В., Тютин А.А.,
Грибанова Е.И., Кожанова О.А.

2020 г.

Пояснительная записка

Количество недельных часов- 1ч

Количество часов в год 34 ч

Уровень рабочей программы учебного курса базовый

Классификация рабочей программы учебного курса модифицированная

Для учащихся, завершающих освоение ООП ООО выбор профиля обучения – самый главный вопрос их образовательного развития. Его решение поможет выпускникам сориентироваться в выборе дальнейших путей получения образования, определиться с будущей сферой профессиональной деятельности.

Выбор профессии – один из важнейших выборов человека, определяющий его жизненный путь. Необходимо, чтобы профессия соответствовала интересам личности, но ее выбор должен быть обоснован и тем, насколько человек по своим индивидуально-психологическим качествам отвечает требованиям профессии. Неудачный, необоснованный выбор профессии имеет неблагоприятные последствия и для человека, и для общества. Данная программа учебного курса «Профессиональные пробы» побуждает обучающихся к активному самопознанию, исследованию собственных познавательных ресурсов и возможностей, а также помогает им сориентироваться в планах на будущую жизнь. Учебный курс знакомит обучающихся со следующими специальностями «Автомобильный транспорт», «Деревообработка», «Механизация сельского хозяйства», «Технология приготовления пищи».

Цель учебного курса: сформировать готовность учащихся к собственному выбору профессии, карьеры, жизненного пути с учётом своих склонностей, способностей, состояния здоровья и потребностей рынка труда в специалистах, профессии.

Задачи учебного курса:

- обобщить у учащихся знания о сферах трудовой деятельности, профессиях, карьере;
- создать условия для изучения школьниками своих профессиональных возможностей с целью дальнейшего самоопределения и самореализации;
- выявить склонности, способности, интересы школьников;
- оказать психолого-педагогическую поддержку в процессе приобретения школьниками представлений о профессии.

Нормативные правовые документы, на основании которых разработана рабочая программа:

- Закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования;
- Основная образовательная программа основного общего образования МКОУ Аннинской СОШ №6.

Учебно-тематическое планирование

№	Разделы	Кол-во часов	Формы контроля
---	---------	--------------	----------------

1	Автомобильный транспорт	8,5	
2	Деревообработка: знакомство со специальностью	8,5	
3	Механизация сельского хозяйства	8,5	
4	Технология приготовления пищи	8,5	
	Итого	34 часа	

Содержание тем элективного курса

Раздел I. Автомобильный транспорт

1. Введение

– Задачи и содержание курса: «Автомобильный транспорт». Понятие «профессиональное самоопределение». Понятие, интерес, склонности, способности, их виды. История учебного заведения.

2. Устройство автомобиля

– Устройство двигателя.

– Общие сведения. Рабочие циклы. Кривошипно-шатунный механизм. Механизм газораспределения. Система охлаждения Система смазки. Система питания карбюраторного двигателя. Система питания двигателя от газобаллонной установки. Система питания дизельного двигателя. Система питания инжекторного двигателя.

– *Практические работы.* Частичная разборка агрегатов двигателя внутреннего сгорания: кривошипно-шатунного механизма; механизма газораспределения; системы охлаждения; системы смазки; системы питания двигателя.

– *Оборудование рабочих мест кабинета «Устройство автомобилей»:* - бензиновый (дизельный) двигатель в разрезе; комплект деталей кривошипно-шатунного механизма: поршень в разрезе в сборе с кольцами, поршневым пальцем, шатуном и фрагментом коленчатого вала; комплект деталей газораспределительного механизма; комплект деталей системы охлаждения; комплект деталей системы смазки; комплект деталей системы питания; комплект деталей системы зажигания.

– Устройство трансмиссии Общее устройство трансмиссии. Сцепление. Коробка передач. Карданная передача. Мосты. Подвеска. Колеса, шины. Кузов и кабина. Рулевое управление. Тормозные системы.

– *Практические работы.* Частичная разборка агрегатов и узлов трансмиссии: - сцепления;- коробки передач; карданной передачи; ведущих мостов; подвески; колес, шин; рулевого управления; тормозной системы.

– *Оборудование рабочих мест кабинета «Устройство автомобилей»:* - элементы передней подвески, рулевой механизм в разрезе; элементы заднего моста в разрезе в сборе с тормозными механизмами и фрагментом карданной передачи; элементы колеса в разрезе; коробка передач автомобиля КамАЗ; сцепление КамАЗ; главная передача КамАЗ; раздаточная коробка ГАЗ-3309.

3. Техническое обслуживание и ремонт автомобильного транспорта

– Основы технического обслуживания подвижного состава автомобильного транспорта

– Введение. Система технического обслуживания и ремонта подвижного состава автомобильного транспорта. Положение о техническом обслуживании и ремонте подвижного состава автомобильного транспорта. Основы диагностирования технического состояния автомобилей. Технологическое и диагностическое оборудование, приспособления и инструмент для технического обслуживания и текущего ремонта автомобилей. Технология технического обслуживания, диагностирования и текущего ремонта автомобилей. Организация хранения и учета подвижного состава и производственных запасов.

– *Практические работы.* Диагностика основных параметров агрегатов и узлов ДВС и трансмиссии.

– *Оборудование рабочих мест кабинета «Техническое обслуживание и ремонт автомобильного транспорта»:* стенд проверки генератора; стенд проверки системы зажигания; стенд проверки стартера; стенд проверки светового оборудования; прибор для регулирования фар; стенд для проверки электрооборудования Э-204; стенд балансировки колёс; стенд компьютерной диагностики инжекторных двигателей; стенд проверки и очистки инжекторов шиномонтажный стенд; стенд проверки свечей зажигания.

Основы авторемонтного производства. Технология капитального ремонта автомобилей.

Общие положения по ремонту автомобилей. Основы технологии капитального ремонта автомобилей. Основы организации капитального ремонта автомобилей. Прием автомобилей и агрегатов в ремонт и их наружная мойка. Комплектование деталей. Общая сборка, испытание и сдача автомобилей из ремонта.

– *Практические работы.* Дефектация блока цилиндров. Дефектация коленчатого вала. Дефектация распределительного вала. Дефектация цилиндрических зубчатых колес и шлицевых валов. Дефектация подшипников качения. Комплектование деталей кривошипно-шатунного механизма.

– *Оборудование рабочих мест кабинета «Техническое обслуживание и ремонт автомобильного транспорта»:* микрометр; штангельциркуль; нутромер; шаблоны; детали кривошипно-шатунного механизма.

4. Характеристика предприятий и производственных участков автотранспортных предприятий

– Классификация автотранспортных предприятий. Общая характеристика технологического процесса технического обслуживания и текущего ремонта подвижного состава. Организация труда ремонтных рабочих. Организация хранения и учета подвижного состава. Организация управления и автоматизированные системы управления в организации технического обслуживания и текущего ремонта автомобильного транспорта.

5. Организация охраны труда и техники безопасности на автотранспортных предприятиях (1 ч)

– Основные требования по технике безопасности на производственных участках. Пожарная безопасность. Электробезопасность. Экологические требования. Охрана окружающей среды.

Раздел II «Деревообработка: знакомство со специальностью»

1. Введение

Задачи и содержание курса: «Деревообработка: знакомство со специальностью». Понятие «профессиональное самоопределение». Понятие, интерес, склонности, способности, их виды. История учебного заведения.

2. История развития мебельного производства и технологии деревообработки

- Развитие в России производства ЛПК.
- Общие сведения о технологии деревообработки.
- Технологические режимы деревообработки.

3. Сырье и материалы

- Материалы применяемые для изготовления мебели.
- Отделочные материалы и покрытия.
- Рынок материалов для изготовления мебели.

4. Классификация отраслей деревообрабатывающей промышленности (1 ч)

- Классификация отрасли по экономическому назначению продукции.
- Классификация отрасли по характеру воздействия на предмет труда.
- Классификация отрасли по функциональному назначению продукции.

5. Продукция и перспективы развития в ЛПК

- Лесопромышленный комплекс в народном хозяйстве России.
- Лесоперерабатывающая промышленность России.
- Перспективы развития лесоперерабатывающей промышленности.

6. Механизмы и оборудование ЛПК

- Сырье и оборудование в ЛПК.
- Виды оборудования, применяемые в деревообрабатывающей промышленности.
- Экономический потенциал лесопромышленного комплекса в России.

7. Организация предприятий ЛПК

- Особенности развития ЛПК в России.
- Новое научно-прикладное направление в ЛПК.

8. Организация охраны труда и техники безопасности

Раздел III «Механизация сельского хозяйства»

1. Введение

- Задачи и содержание курса.
- Понятие “профессиональное самоопределение”
- Понятия интерес, склонности, способности, их виды.
- История нашего учебного заведения

2. Сельскохозяйственные культуры

- Назначение сельскохозяйственных культур
- Сельскохозяйственные культуры нашей зоны

3. Машины для обработки почвы.

- Назначение плуга
- Назначение катков
- Назначение борон

4. Машины для посева, уборки и первичной обработки зерна

- Назначение сеялки
- Назначение жатки
- Назначение сушилки

5. Классификация тракторов и общее устройство трактора .

- История создания трактора
- Классификация тракторов
- Типаж
- Основные части трактора
- 6. Органы управления трактора
 - Органы управления и приборы
- 7. Основы устройства и работы двигателей внутреннего сгорания
 - Основные понятия и определения
 - Рабочий процесс четырехтактного дизеля
- 8. Назначение и общее устройство зерноуборочного комбайна
 - Назначение зерноуборочного комбайна
 - Основные части зерноуборочного комбайна
- 9. Органы управления зерноуборочного комбайна
 - Органы управления и приборы
- 10. Техника безопасности при работе на тракторах и зерноуборочных комбайнах
 - Меры безопасности при работе на тракторе
 - Меры безопасности при работе на комбайне
- 11. Правила дорожного движения.
 - Общие положения
 - Обязанности пешеходов
 - Обязанности пассажиров
 - Дорожные знаки
 - Сигналы светофора

Раздел IV «Технология приготовления пищи»

Введение

– Человек как, биологический вид, живет и развивается по общим законам живой природы. Факт наличия развитого мозга не отвергает эти законы, а скорее создает сложности в их исполнении, ведь человеку присущ выбор и, как правило, он старается выбирать только лучшее.

– Питание, как один из основных процессов, влияющих на жизнедеятельность организма, может как положительно, так и отрицательно сказываться на состоянии здоровья человека.

Кулинария

– Классификация блюд. Первичная обработка продуктов. Способы тепловой обработки при приготовлении блюд. Правила подачи блюд.

– *Практические работы.* Первичная обработка овощей. Технология приготовления зраз картофельных со сметанным соусом. Рыба, запеченная по - «Московски» и правила подачи. Технология приготовления и правила подачи азу по «Татарски». Правила приготовления салатов и сладких блюд. Виды теста и технология их приготовления.

– Оборудование, инвентарь, посуда для приготовления и подачи блюд

– Для приготовления кулинарных блюд из овощей и грибов используется оборудование: *тепловое* - плиты, жарочные шкафы, пищеварочные котлы, пароконвектоматы, электросковороды, электрофритюрницы; *холодильное* - холодильные шкафы; *немеханическое* - столы и стеллажи, секционные модулированные столы, передвижная ванная для промывки гарниров; *механическое* - универсальный привод П-Н, машина для приготовления картофельного пюре. Также используется *посуда* – наплитные котлы, кастрюли, сотейники, противни металлические, сковороды; *инвентарь* – венчики,

веселки, вилки поварские, лопатки, приспособление для процеживания бульона, сита разные, черпаки, шумовки,

Оборудование, инвентарь, посуда для приготовления и подачи блюд

– **Хранение.** Для *сохранения* температуры и вкуса горячих блюд до раздачи используют мармиты. Производственный стол с охлаждаемой горкой и шкафом используется в ресторанах для порционирования и оформления блюд. Для сохранения низкой температуры холодных блюд используют холодильные камеры.

– **Подача.** Используют салатники; закусочные тарелки, закусочные приборы. *Столовый прибор* (нож, вилка, ложка) подают к супам – ложка к горячим блюдам из овощей и грибов. К вспомогательным приборам относят: ложку для салата, ложки разливательные (половники) для разливания супов, щипцы для переключивания спаржи с решетки. Для подачи холодных блюд (*салатов*) используют салатники или салатные вазы, в качестве столовых приборов подают столовую или десертную ложку и вилку в зависимости от размера салатника.

– *Посуда для подачи супов:* суповые миски, суповые тарелки, соусные миски, керамический горшочек, салатник.

Характеристика предприятий общественного питания

– **Предприятие общественного питания** – предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и организации их потребления. В зависимости от характера торгово-производственной деятельности предприятия общественного питания подразделяют на рестораны, кафе, бары, буфеты, закусочные, столовые и др.

– **Предприятия с полным циклом производства** осуществляют обработку сырья, выпускают полуфабрикаты и готовую продукцию, а затем сами реализуют ее в залах, буфетах, магазинах кулинарии. В зависимости от типа, места расположения, степени материально-технической оснащенности и объема, предоставляемых потребителям услуг предприятия общественного питания подразделяют на типы и классы.

Организация труда на предприятиях общественного питания, техника безопасности

Создание благоприятных условий труда в соответствии с гигиеническими и эстетическими нормами — один из важнейших элементов НОТ, помогающих повысить производительность труда, сократить число профессиональных заболеваний, сохранить здоровье работников. Так, улучшая условия труда работников предприятий, установка усовершенствованной системы вентиляции повышает производительность труда на 5—10%, правильное освещение — на 5—15, а окраска стен и оборудования в специально подобранные тона — еще на 2—4%.

Чередование работы и отдыха при научной организации труда должно обеспечить полное восстановление сил работника.

Экология и качество продуктов

Человек как биологический вид, живет и развивается по общим законам живой природы. Факт наличия развитого мозга не отвергает эти законы, а скорее создает сложности в их

исполнении, ведь человеку присущ выбор и, как правило, он старается выбирать только лучшее. Питание, как один из основных процессов, влияющих на жизнедеятельность организма, может как положительно, так и отрицательно сказываться на состоянии здоровья человека.

Требования к уровню подготовки выпускников

В результате изучения данного курса выпускник **узнает:**

- о требованиях современного общества к профессиональной деятельности человека, о рынке профессионального труда и образовательных услуг;
- о возможностях получения образования по избранному профилю и о перспективе, о психологических основах принятия решения в целом и выборе профиля обучения в частности;

научится:

- находить выход из проблемной ситуации, связанной с выбором профиля и пути продолжения образования;
- объективно оценивать свои индивидуальные возможности в соответствии с избираемой деятельностью;
- ставить цели и планировать действия для их достижения;
- выполнять пробы выбора профиля обучения, позволяющие приобрести соответствующий практический опыт.

Материально-техническое оборудование обеспечение

1. Кабинет «Устройство автомобилей»
2. Кабинета «Техническое обслуживание и ремонт автомобильного транспорта»
3. Мастерские по деревообработке
4. Транспортный парк
5. Кабинет кулинарии

Календарно-тематическое планирование

№	дата		Тема урока	Кол- во часов	Примечание
	план	факт			
			Раздел I: «Автомобильный транспорт» (8,5ч)		
1			Введение	1	
2			Устройство автомобиля	1	
3			Устройство автомобиля	1	
4			Устройство автомобиля	1	
5			Техническое обслуживание и ремонт автомобильного транспорта	1	
6			Техническое обслуживание и ремонт автомобильного транспорта	1	

7			Характеристика предприятий и производственных участков автотранспортных предприятий	1	
8			Организация охраны труда и техники безопасности на автотранспортных предприятиях	1	
9			Зачетная работа	0,5	Зачет
			Раздел II «Деревообработка: знакомство со специальностью» (8,5ч)		
9			Введение	0,5	
10			История развития мебельного производства и технологии деревообработки	1	
11			История развития мебельного производства и технологии деревообработки	1	
12			Сырье и материалы	1	
13			Классификация отраслей деревообрабатывающей промышленности	1	
14			Продукция и перспективы развития в ЛПК	1	
15			Организация предприятий ЛПК	1	
16			Механизмы и оборудование ЛПК	1	
17			Организация охраны труда и техники безопасности	0,5	
17			Зачетная работа	0,5	
			Раздел III «Механизация сельского хозяйства» (8,5ч)		
18			Введение	1	
19			Сельскохозяйственные культуры	0,5	
19			Машины для обработки почвы	0,5	

20		Машины для посева, уборки и первичной обработки зерна.	1	
21		Классификация тракторов и общее устройство колесного трактора	1	
22		Органы управления трактора.	1	
23		Основы устройства и работы двигателей внутреннего сгорания	1	
24		Назначение и общее устройство зерноуборочного комбайна	1	
25		Органы управления зерноуборочного комбайна.	0,5	
25		Техника безопасности при работе на тракторах и зерноуборочных комбайнах	0,5	
26		Зачетная работа	0,5	
		Раздел IV «Технология приготовления пищи» (8,5ч)		
26		Введение	0,5	
27		Кулинария	1	
28		Кулинария	1	
29		Кулинария	1	
30		Оборудование, инвентарь, посуда для приготовления и подачи блюд	1	
31		Характеристика предприятий общественного питания	1	
32		Организация труда на предприятиях общественного питания, техника безопасности.	1	
33		Экология и качество продуктов	1	
34		Зачетная работа	1	