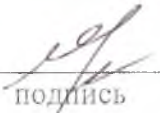


Рассмотрена
УМО педагогов спецдисциплин учебного
отделения «Механизация сельского
хозяйства и автомобильного транспорта»
протокол № 1 от 30.08.2018 г.
Руководитель УМО


И.В. Ярушина
подпись

Утверждена
Директор ГАПОУ КККАТК
30.08.2018г.


А.Г. Скидан
М.П.

Согласованна
Директор МБОУ СОШ № 5
2018г.


Н.Н. Веретенник

Рассмотрена
на заседании педагогического совета,
протокол №1 от 30.08.2018г.

Программа предназначена для реализации ФГОС основного общего образования, приказ Министерства образования и науки РФ от 17 декабря 2010 г. № 1897 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования", в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29 декабря 2010 г. N 189 "Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях", в целях реализации исполнения подпункта «б» пункта 2 Перечня поручений Президента Российской Федерации от 2 января 2016 года № ПР-15ГС.

Организация разработчик: ГАПОУ КККАТК

Разработчик:

Королева Н.А., старший методист ГАПОУ КККАТК

Рецензенты:

	Панарин М.В., учитель технологии МАОУ СОШ №13, высшая квалификационная категория
	Баранова О.А., учитель технологии МБОУ СОШ №4, высшая квалификационная категория

Министерство образования, науки и молодежной политики Краснодарского края
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края «Каневской аграрно-технологический колледж»

Рабочая программа
проектно-исследовательской деятельности
по направлению «Сфера обслуживания»
для учащихся 9-х классов

2018 год

1. Пояснительная записка

1.1 Характеристика программы

Программа включает в себя сведения по кулинарии, как технологическом процессе обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и изготовления кулинарной продукции. В курсе представлены сведения об особенностях обработки сырья и технологии приготовления блюд. Современный подход к изучению кулинарии позволит показать взаимное влияние различных учебных дисциплин и их взаимодействие с общеобразовательным курсом. Курс базируется на обязательных учебных предметах средней школы и является его естественным дополнением в плане ознакомления учащихся с основными технологическими процессами. Знакомство с деятельностью предприятий общественного питания как элемента сферы обслуживания, с содержанием труда повара, (кондитера), официанта, калькулятора, экспедитора, работника пищевой промышленности. Знакомство с основами товароведения, технологией приготовления отдельных блюд, изделий; получение общих понятий о требованиях, предъявляемых к сырью, готовым блюдам. Обеспечение ситуации профессиональной пробы в приготовлении отдельных блюд, оценке качества сырья и продукции, составлении калькуляции. Данная программа подразумевает: знакомство с правилами продажи товаров; основных этапов совершения покупки и тактику поведения продавца на этих этапах, знакомство с различными профессиональными позициями в сфере торговли, получение учащимися опыта выполнения отдельных операций по обслуживанию покупателей и вспомогательных операций в сфере торговли. Ознакомление обучающихся с понятием «качество товаров», особенностями современных товаров, развитие интереса к профессии продавца.

1.2 Цель и задачи программы

Цель программы: создание ориентационной мотивационной основы для осознанного выбора профессии.

Задачи программы:

1. Обучающие

- Формировать профессиональную компетентность учащихся через знакомство с профессиями;
- Формировать учебно-исследовательскую компетентность (освоение основного инструментария для проведения исследования, методики проведения опытов и экспериментов с сельскохозяйственными растениями и животными, средств исследования, форм и методов его проведения, грамотного представления результатов);
- Обучить правилам техники безопасности и специальным умениям, и навыкам при проведении практических работ.

2. Развивающие

- Развивать эмоциональную, мотивационную сферы учащихся в области профессиональных знаний;

			Знания и умения. Медицинские противопоказания	
6	Профессия «Бармен»	5	Характеристика профессии. Профессионально важные качества. Знания и умения. Медицинские противопоказания	Лекция, беседа, практические занятия
7	Профессия «Продавец»	5	Характеристика профессии. Профессионально важные качества. Знания и умения. Медицинские противопоказания.	Лекция, беседа, практические занятия
8	Профессия «Парикмахер»	6	Характеристика профессии. Профессионально важные качества. Знания и умения. Медицинские противопоказания.	Лекция, беседа, практические занятия
9	Индивидуальный проект	2		Защита исследовательского проекта

3. Тематическое планирование

№ п/п	№ темы	Разделы/основное содержание по темам	Характеристика основных видов деятельности ученика и универсальные учебные действия
1.	1.0	Вводное занятие (1ч)	<ul style="list-style-type: none"> воспринимают на слух тематику занятия описывают тематические картинки формируют представление о различных профессиях и специальностях колледжа
2.	1.1	Сущность понятия профессиональной деятельности (1ч)	<ul style="list-style-type: none"> воспринимают на слух тематику занятия формируют представление о понятии деятельности человека по своей профессии и специальности в определенной сфере и отрасли производства читают несложные тексты, оценивают полученную информацию, выражают свое мнение
3.	1.2	Современные востребованные профессии в сфере туризма (3ч)	<ul style="list-style-type: none"> воспринимают на слух тематику занятия формируют представление о мотивах и потребностях описывают тематические картинки различных профессий и специальностей представляют монологическое высказывание об изучаемых профессиональных направлениях при выборе профессии и специальности проектируют профессиональную

			реферативные работы
8.	1.7	Профессия «Парикмахер» (5 ч)	<ul style="list-style-type: none"> • узнают об особенностях профессии «Парикмахер» • формируют практические навыки в лабораториях и кабинетах колледжа по профессии «Парикмахер» • описывают тематические картинки по получаемой профессии «Парикмахер» • изучают квалификационные характеристики выпускников • подводят итоги практических и теоретических занятия, оформляют реферативные работы
9.	1.8	Индивидуальный проект (2ч).	<ul style="list-style-type: none"> • защита индивидуальных проектов по выбранной тематике

В ходе изучения курса, учащиеся будут **знать**:

- Отраслевую структуру общественного производства.
- Понятие о профессиях и карьере.
- Требования профессии к личности.
- Возможности человека в развитии профессионально важных качеств.
- Свои профессиональные интересы, склонности и способности.

Таким образом, по завершению изучения данного курса, учащиеся будут **уметь**:

- Осуществлять анализ профессий и соотносить требования профессии к личным достижениям.
- Осуществлять самоанализ развития своей личности.
- Проектировать свой профессиональный план.

4. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие кабинета «Организация и технология в сфере бытового обслуживания», парикмахерской- мастерской, лаборатории для поваров, лаборатории для кондитеров, учебного магазина.

Оборудование учебной мастерской для парикмахеров:

парикмахерские кресла, зеркала, столики для инструментов и препаратов, мойка для мытья волос, сушиары, стерилизаторы, кондиционер, водонагреватель, профессиональные препараты; учебные болваны (муляжи).

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедийный проектор.

Оборудование учебного магазина:

- весы (рычажные и электронные),
- инвентарь для приемки, подготовки и продажи товаров и вскрытия тары,
- образцы этикеток и образцы товаров, каталоги товаров.