

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

«Утверждаю»
Директор МАОУ
«СОШ № 14 г. Челябинска»

_____ Т.А.Королёва
01.09.2020г.

«Утверждаю»
Зам. директора по НМР
ГБПОУ «ЮУМК»

_____ Е.Г.Потапова
01.09.2020г.

Дополнительная общеразвивающая программа
«Профессиональные пробы»
(юрист, повар, официант, программист)
Социально-педагогической направленности

Возраст обучающихся: 15-17 лет
Срок реализации: полугодие

г. Челябинск, 2020

<p>ОДОБРЕНА Цикловой методической комиссией Протокол № ____ «__» _____ 2020г. Председатель ЦМК _____/_____</p>	<p>СОГЛАСОВАНА Методическим советом МАОУ СОШ №14 «__» _____ 2020 г. Протокол № _____.</p>
--	---

Рабочая программа «Профессиональные пробы» представлена в рамках приоритетного ведомственного проекта Министерства образования и науки Челябинской области «Образовательная индустрия будущего».

Авторы:

Баренкова Е.С., преподаватель ГБПОУ «ЮУМК»

Власова И.А., преподаватель ГБПОУ «ЮУМК»

Самсонова О.В., преподаватель ГБПОУ «ЮУМК»

Титаренко А.С., преподаватель ГБПОУ «ЮУМК»

Хлебникова Н.Е., преподаватель ГБПОУ «ЮУМК»

ОГЛАВЛЕНИЕ

Раздел I. «Комплекс основных характеристик программы»	4
1.1 Пояснительная записка	4
1.2 Цель и задачи программы	7
1.3 Учебный план	8
1.4 Содержание программы	9
1.5 Планируемые результаты	12
Раздел II. «Комплекс организационно-педагогических условий»	13
2.1 Календарный учебный график	13
2.2 Условия реализации программы	14
2.3 Формы аттестации	15
2.4 Оценочные материалы	15
2.5 Методы обучения	16
2.6 Список литературы	18
Раздел III. Приложение	20
3.1 Карта достижений	20

Раздел I. «Комплекс основных характеристик программы»

1.1 Пояснительная записка

Правовыми основами реализации дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Профессиональные пробы» являются:

1. Конституция Российской Федерации
2. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ст. 5ч.6; ст.28; ст.30 ч.2)
3. Концепция развития дополнительного образования детей. Утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 04.09.2014 года № 1726 – р
4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.11.2018 № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»
5. Письмо Департамента молодежной политики, воспитания и социальной поддержки детей Минобрнауки России от 11.12.2006 № 06-1844 № «О примерных требованиях к программам дополнительного образования детей»
6. Письмо Минобрнауки России от 29 марта 2016 г. №ВК-641/09 «О направлении методических рекомендаций по реализации адаптированных дополнительных общеобразовательных программ, способствующих социально-психологической реабилитации, профессиональному самоопределению детей с ограниченными возможностями здоровья, включая детей-инвалидов, с учетом их особых образовательных потребностей»
7. Письмо Минобрнауки России от 18.11.2015 года № 09-3242 «Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)»
8. Постановление Главного санитарного врача РФ от 04.07.2014 № 41 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей (СанПиН 2.4.4.3172-14)»
9. Устав ГБПОУ «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Программа «Профессиональные пробы» относится к программам *социально-педагогической направленности*. Программа предназначена для занятий с учащимися основной школы.

Современному выпускнику необходимо быстро включаться в экономические и общественные процессы. Рынок труда остро нуждается в подготовленной к выбору

профессии и адаптированной к трудовой деятельности молодежи. Это означает, что выпускники школ должны быть подготовлены к осознанному выбору профессии. Осознанный выбор профессии предполагает наличие знаний о предмете труда, условиях работы, средствах труда, трудовых функциях, профессионально необходимых качествах, уровне заработной платы, медицинских противопоказаниях, путях получения профессии и востребованности профессий на рынке труда. Кроме того, обучающиеся должны иметь представление о собственных интеллектуальных и физических ресурсах, необходимых для получения той или иной профессии и реализации себя как профессионала в будущем. Данные задачи позволяет решать реализация программ профессиональных проб на базе профессиональных образовательных организаций.

Профессиональная проба – это профессиональное испытание, или профессиональная проверка, моделирующая элементы конкретного вида профессиональной деятельности, имеющая завершённый вид, способствующая сознательному, обоснованному выбору профессии. Профессиональная проба включает: представление о себе, своих качествах и особенностях (Образ «Я»); представления о будущей профессии («Образ профессии»); соотнесение Образа «Я» с «Образом профессии».

Актуальность данной программы определяется развитием мотивации на профессиональное самоопределение и воспитание позитивной социализации у школьников. Кроме этого, программа имеет **практическую** направленность, которая позволяет сформировать первоначальные профессиональные компетенции у обучающихся данной категории по профессиям «Юрист», «Повар», «Официант», «Программист», и в этом заключается ее *новизна*.

Программа носит развивающий, мотивирующий характер первоначального профессионального образования. Поэтому основная задача программы – не только передать определенные знания и навыки (предметные результаты), но сделать так, чтобы обучающийся сам захотел добыть эти знания (обучение как хобби), самостоятельно овладеть умениями и навыками профессиональной направленности под руководством и в тесном сотрудничестве с наставником-преподавателем-мастером (продуктивный и творческий характер программы). В этом состоит *особенность* данной программы, в основе которой положено практико-ориентированное обучение, направленное на формирование основ инновационной культуры у молодых людей данной возрастной категории. Кроме того, программа уделяет внимание не только развитию имеющихся способностей, но и формирует компетенции, связанные с определенным видом профессиональной деятельности.

Адресат программы

Программа рассчитана на обучающихся от 15 до 17 лет. В процессе реализации программы учитываются возрастные особенности детей.

Для успешной реализации программы целесообразно объединение обучающихся в учебные группы численностью от 12 до 15 человек. Задания по программе построены с учётом интересов, возможностей и предпочтений обучающихся. В группу принимаются все желающие без специального отбора с разрешения родителей.

Возрастные особенности детей:

Возрастные особенности 15-17 лет

Старший школьный возраст – 15-17 лет (ранняя юность). Главное психологическое приобретение ранней юности – это открытие своего внутреннего мира, внутреннее «Я». Главным измерением времени в самосознании является будущее, к которому он (она) себя готовит. Ведущая деятельность в этом возрасте – учебно-профессиональная, в процессе которой формируются такие новообразования, как мировоззрение, профессиональные интересы, самосознание, мечта и идеалы. Старший школьный возраст – начальная стадия физической зрелости и одновременно стадия завершения полового развития.

Задания, предлагаемые каждой возрастной группе, в зависимости от ситуации можно варьировать, переставлять местами, уменьшая или увеличивая время на их выполнение. Педагог вправе предлагать другие аналогичные темы, органично входящие в русло программы. Программа не только не должна ограничивать педагога в его творческих поисках, но, наоборот, служить определённым стимулом к ним.

Объём и сроки освоения программы

Программа рассчитана на полгода обучения:

- общее количество учебных часов за весь период обучения – 32;
- количество часов в неделю – 2;
- периодичность занятий – еженедельно.

Форма обучения–очная

Данная образовательная программа является авторской.

1.2 Цель и задачи программы

Основная цель программы – развитие гуманитарных, естественнонаучных, социально-экономических и технических способностей и формирование раннего профессионального самоопределения школьников в процессе освоения различных видов профессиональной деятельности

Задачи:

Обучающие:

- способствовать получению базовых сведений о профессиональной деятельности юриста, повара, официанта, программиста;
- научить правилам безопасной работы с инструментами и оборудованием;
- расширить и научить практическому применению знаний, полученных на уроках биологии, химии, обществознания, технологии.

Развивающие:

- повышать мотивацию к личностному саморазвитию и непрерывному профессиональному образованию;
- формировать умение соотносить личностные характеристики с профессионально важными качествами;
- способствовать формированию готовности к профессиональному самоопределению;
- развивать умение организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения;
- формировать навыки индивидуальной работы и работы в команде.

Воспитательные:

- воспитывать трудолюбие, ответственность;
- прививать уважение к профессиональной деятельности и людям труда.

1.3 Учебный план

Неделя	Тема занятия и содержание	Количество часов			Формы контроля
		всего	теория	практика	
Раздел 1. Юрист					
1-4	1.1 Введение в профессию «Юрист»	2	2		Устный опрос
	1.2 Практическое занятие «Функциональное использование унифицированных средства для работы правоохранительных органов»	2		2	Наблюдение, оценка выполнения практической работы
	1.3 Практическое занятие «Основы дактилоскопии»	2		2	
	1.4 Деловая игра «Суд над сигаретой»	2		2	Наблюдение
Раздел 2. Повар		8	2	6	
5-8	2.1 Особенности профессии «Повар»	2	2		Устный опрос
	2.2 Практическое занятие «Приготовление картофельного гратена»	2		2	Наблюдение, оценка выполнения практической работы
	2.3 Практическое занятие «Технология приготовления и способы подачи винегрета»	2		2	
	2.4 Практическое занятие «Самостоятельное приготовление и авторская подача винегрета»	2		2	
Раздел 3. Официант		8	2	6	
9-12	3.1 Знакомство с профессией Официант.	2	2		Устный опрос
	3.2 Практическое занятие «Методы и правила сервировки стола»	2		2	Наблюдение, оценка выполнения практической работы
	3.3 Практическое занятие «Сервировка стола различными способами»	2		2	
	3.4 Практическое занятие «Складывание салфеток различными способами»	2		2	
Раздел 4. Программист		8	2	6	
13-16	4.1 Погружение в профессию. Общие сведения теории баз данных (БД)	2	2		Устный опрос
	4.2 Практическое занятие «Ведение БД средствами MS Excel: фильтрация и сортировка»	1		1	Наблюдение, оценка выполнения практической работы
	4.3 Практическое занятие «Расширенный фильтр»	1		1	
	4.4 Практическое занятие «Выбор данных средствами сводных таблиц в MS Excel»	1		1	
	4.5 Практическое занятие «Создание БД и работа с данными в предметной области»	2		2	
	4.6 Результаты выполнения профессиональных проб	1		1	
Всего часов		32	8	24	

1.4 Содержание программы

Раздел 1. Юрист

1.1 Введение в профессию «Юрист».

Содержание занятия: Характеристика профессии «Юрист»: предмет труда, условия работы, техника безопасности, средства труда, трудовые функции, профессионально необходимые качества, уровень заработной платы, медицинские противопоказания, пути получения профессии, востребованность профессии на рынке труда.

1.2 Практическое занятие «Функциональное использование унифицированных средства для работы правоохранительных органов»

Содержание занятия: Содержание криминалистического чемодана для изъятия следов преступления. Знакомство с комплектом унифицированного чемодана:

- средства для выявления и изъятия следов рук;
- контейнер с дактилоскопическими порошками;
- планшет для дактилоскопирования;
- средства гигиены.

1.3 Практическое занятие «Основы дактилоскопии».

Содержание занятия: Основы дактилоскопической экспертизы в раскрытии и расследовании преступлений. Криминалистическое значение следов рук. (Получение отпечатков пальцев рук для сравнительного исследования). Способы обнаружения следов рук. Виды порошков и правила работы с ними. Работа со следами пальцев рук, обнаруженных на (условно) месте происшествия.

1.4 Деловая игра «Суд над сигаретой».

Содержание занятия: Действие происходит в зале суда. Обучающиеся предстают в роли судьи, прокурора, адвоката, свидетелей, зрителей. Прослушав дело, суд признает сигарету виновной в преднамеренном покушении на жизнь и здоровье человека, его будущее; в посягательстве на право человека жить в чистой окружающей среде.

Раздел 2. Повар

2.1 Особенности профессии «Повар».

Содержание занятия: Характеристика профессии «Повар»: предмет труда, условия работы, техника безопасности, средства труда, трудовые функции, профессионально необходимые качества, уровень заработной платы, медицинские противопоказания, пути получения профессии, востребованность профессии на рынке труда.

2.2 Практическое занятие «Приготовление картофельного гратена»

Содержание занятия: Технология приготовления картофельного гратена. Приготовление картофельного гратена, его подача и оформление под руководством преподавателя.

2.3 Практическое занятие «Технология приготовления и способы подачи винегрета»

Содержание занятия: Технология приготовления винегрета. Приготовление винегрета, его подача и оформление под руководством преподавателя.

2.4 Практическое занятие «Самостоятельное приготовление и авторская подача винегрета»

Содержание занятия: Самостоятельное приготовление винегрета в соответствии с технологической картой, подача и оформление.

Раздел 3. Официант

3.1 Знакомство с профессией «Официант».

Содержание занятия: Характеристика профессии «Официант»: предмет труда, условия работы, техника безопасности, средства труда, трудовые функции, профессионально необходимые качества, уровень заработной платы, медицинские противопоказания, пути получения профессии, востребованность профессии на рынке труда. Характеристика предприятий общественного питания: ресторан люкс, высшего и первого класса, кафе, бар, кофейня, закусочная, столовая.

3.2 Практическое занятие «Методы и правила сервировки стола»

Содержание занятия: Показ и отработка основных методов сервировки столов в соответствии с правилами. Подбор посуды для сервировки. Правила работы с подносом и правила переноса посуды на подносе.

3.3 Практическое занятие «Сервировка стола различными способами»

Содержание занятия: Самостоятельный подбор посуды для сервировки. Работа с подносом, перенос посуды на подносе. Самостоятельная сервировка стола различными способами в соответствии с индивидуальным заданием.

3.4 Практическое занятие «Складывание салфеток различными способами»

Содержание занятия: Показ и отработка различных способов складывания салфеток. Самостоятельное складывание салфеток 5-ю способами в соответствии с индивидуальным заданием.

Раздел 4. Программист

4.1 Погружение в профессию. Общие сведения теории баз данных (БД).

Содержание занятия: Основная деятельность программиста. Тип профессии по предмету труда, по признаку цели, по средствам труда, по условиям труда. Требования к

специалисту. Медицинские противопоказания. Область применения. Условия труда. Условия труда на рабочих местах специалистов с ограниченными возможностями здоровья. Профессиональные риски. Карьерный рост. Требования к профессиональной подготовке.

Представление об организации баз данных (далее – БД) и системах управления ими (далее – СУБД). Структурные элементы БД. Поле и его характеристики. Запись. Назначение СУБД. Структура данных и система запросов на примерах баз данных различного назначения: юридических, библиотечных, налоговых, социальных, кадровых и др.

4.2 Практическое занятие «Ведение БД средствами MS Excel: фильтрация и сортировка».

Содержание занятия: Интерфейс программы MS Excel. Основные структурные единицы. Возможности MS Excel по ведению БД. Технологии использования фильтрации и сортировки для выбора и представления данных.

4.3 Практическое занятие «Расширенный фильтр».

Содержание занятия: Создание средствами БД MS Excel. Технологии создания расширенного фильтра для выбора и представления данных.

4.4 Практическое занятие «Выбор данных средствами сводных таблиц в MS Excel»

Содержание занятия: Технология создания сводных таблиц. Использование сводных таблиц при решении практических задач.

4.5 Практическое занятие «Создание БД и работа с данными в предметной области».

Содержание занятия: Индивидуальные занятия по вариантам: создание простой однотабличной БД, сортировка данных по описанным условиям, создание простых и расширенных фильтров по заданным условиям.

4.6 Результаты выполнения профессиональных проб

Содержание занятия: Подведение итогов выполнения этапов пробы. Анализ работы учащихся: какие индивидуальные черты ученика не позволили ему выполнить задание на требуемом уровне. Рекомендации по дальнейшей подготовке. Рефлексия участника профессиональной пробы. Заполнение листка участника профпробы. Беседа, в ходе которой выясняется, изменились ли профессиональные намерения учащихся, какие трудности и сомнения они испытывали при выполнении пробы.

1.5 Планируемые результаты

Предметные результаты:

По итогам выполнения профессиональных проб обучающиеся должны

знать:

- содержание, характер труда в изучаемой сфере деятельности, требования, предъявляемые к личности и профессиональным качествам;
- общие теоретические сведения, связанные с характером выполняемой пробы;
- технологию выполнения профессиональной пробы;
- правила безопасности труда, санитарии, гигиены;
- правила использования оборудования и инвентаря на примере практической пробы.

уметь:

- выполнять простейшие операции; пользоваться инвентарем, оборудованием, документацией (технологической картой);
- выполнять санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда;
- соотносить свои индивидуальные особенности с профессиональными требованиями.

Личностные результаты	Метапредметные результаты		
	познавательные	регулятивные	коммуникативные
<ul style="list-style-type: none"> - критическое отношение к результатам собственной деятельности; - уважение к труду других людей; - осмысление мотивов своих действий при выполнении заданий; - формирование профессионального самоопределения, ознакомление с миром профессий. 	<ul style="list-style-type: none"> - анализ действий с выделением признаков (существенных, несущественных); - синтез – составление целого из частей; - выбор оснований и критериев для сравнения, классификации объектов; - установление причинно-следственных связей; - построение логической цепи рассуждений. 	<ul style="list-style-type: none"> - определение наиболее эффективных способов достижения результата в деятельности; - позитивная самооценка своих возможностей; - формирование умения определять и формулировать цель деятельности; - формирование умения верно отличать выполненное задание от неверного. 	<ul style="list-style-type: none"> - продуктивное сотрудничество (общение, взаимодействие) со сверстниками и педагогом при работе над выполнением задания; - выслушивание собеседника и ведение диалога; - формирование умения выражать свои мысли, чувства.

Раздел II. «Комплекс организационно-педагогических условий»

2.1 Календарный учебный график

Год обучения/ № группы	Дата начала обучения по программе	Дата окончания обучения по программе	Всего учебных недель	Количество учебных дней	Количество учебных часов	Режим занятий	Дата начала и окончания каникул	Даты проведения аттестации
1 полугодие / группы 1-4	02.09.2019г	28.12.2019г	16	16	32	1р./нед. X 2 часа	27.10.2019 - 02.11.2019	декабрь

2.2 Условия реализации программы

Материально-техническое обеспечение:

- Учебный кабинет с компьютером, проектором, учебной доской, комплектами учебно-наглядных пособий, комплектами учебно-методической документации.

- Лаборатория поварского и кондитерского дела с оборудованием:

- рабочие столы;
- электрическая плита;
- электрические жарочные шкафы;
- кухонные инструменты, приспособления, инвентарь;
- столовые приборы;
- кухонная и столовая посуда;
- ложки из нержавеющей стали;
- вилки из нержавеющей стали;
- ножи (комплект поварской тройки);
- тарелки мелкие d32см;
- весы настольные электронные;
- доски разделочные 30x50;
- кастрюли 2 литра;
- сковороды;
- миски металлические из нержавеющей стали;
- лопатки деревянные;
- терки для овощей;
- венчики для перемешивания.

- Учебный кабинет с компьютером, проектором, учебной доской, комплектами учебно-наглядных пособий, комплектами учебно-методической документации и оборудованием:

- кухонные инструменты, приспособления, инвентарь;
- столовые приборы;
- кухонная и столовая посуда;
- производственные столы;
- посуда бара: фужеры, бокалы, рюмки, стаканы;
- столовое белье;
- скатерти.

- Компьютерный класс с интерактивной доской

Информационное обеспечение:

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Кадровое обеспечение:

Баренкова Е.С., преподаватель ГБПОУ «ЮУМК», первая категория, эксперт демонстрационного экзамена по стандартам WORLDSKILLS по компетенции «Поварское дело» до 2021г.

Власова И.А., преподаватель ГБПОУ «ЮУМК», высшая квалификационная категория, курсовая подготовка по программе «Проектирование образовательной среды» с 21 января по 6 февраля 2019 г.

Титаренко А.С., преподаватель ГБПОУ «ЮУМК», б/к, эксперт демонстрационного экзамена по стандартам WORLDSKILLS по компетенции «Ресторанный сервис» до 2021г.

Хлебникова Н.Е., преподаватель ГБПОУ «ЮУМК», преподаватель высшей категории, повышение квалификации: ООО «Центр онлайн-обучения Нетология-групп» по ДПП «Профориентация в современной школе», 108ч. 15.06.2017-25.09.2017. Удостоверение о повыш. квалификации Ф 029990, 26.09.2017, ДПП ПК «Инновационный менеджмент», ЧИРПО, 72ч. 29.01.18-08.02.2018, удостов. рег. №2302, ДПП «Современные образовательные и производственные технологии подготовки специалистов для металлургической отрасли», ГБПОУ «ЮУМК» 14.05.2019-16.05.2019, 16 час.

2.3. Формы аттестации

Результатом успешного усвоения программы является усвоение обучающимися знаний и умений, заложенных в программе.

Форма аттестации: практические работы

Формы отслеживания результатов: включенное педагогическое наблюдение, устный опрос, практическая работа для оценивания знаний, умений и навыков.

Формы фиксации результатов: сертификаты.

Формы представления результатов – практические занятия, конкурс профессионального мастерства.

2.4. Оценочные материалы.

Для отслеживания и анализа предметных результатов рекомендуются использовать карты достижений, где усвоение программного материала и развитие других качеств ребёнка определяются по 3 уровням: высокий, средний, достаточный

(см. Приложение).

Критерии оценки выполнения практических работ:

ФИО учащегося	Тема практической работы	Соответствие технологии	Самостоятельность	Соблюдение ТБ	Завершенность

«5» - *высокий уровень*: работа выполнена в соответствии с технологией и правилами техники безопасности, завершена, выполнена самостоятельно.

«4» - *средний уровень*: работа выполнена в соответствии с технологией и правилами техники безопасности, завершена, выполнена с помощью педагога.

«3» - *достаточный уровень*: работа выполнена с нарушением технологии, в соответствии с правилами техники безопасности, завершена, выполнена с помощью педагога.

Уровень	Знания	Умения
Достаточный	Знает правила техники безопасности при выполнении работы. Ошибки в технологии выполнения работы.	Самостоятельно выполнить работу не может. Работу выполняет в полном объеме с помощью педагога.
Средний	Знает правила техники безопасности при выполнении работы. Знает технологию выполнения работы.	Самостоятельно выполнить работу не может. Работу выполняет в полном объеме с помощью педагога.
Высокий уровень	Знает правила техники безопасности при выполнении работы. Знает технологию выполнения работы.	Работу выполняет самостоятельно в полном объеме.

Для определения достижения личностных результатов используется «Диагностика личностного роста обучающегося».

Технология «Портфель достижений» является формой представления метапредметных результатов.

2.5 Методы обучения

Основными *методами* преподавания являются:

- словесный – передача необходимой для дальнейшего обучения информации;
- демонстрационный – показ педагогом технологий выполнения работ;
- практический – отработка технологий выполнения работ;

— наглядный – просмотр фильмов и презентаций;

Формы проведения занятий: лекция, беседа, практическое занятие, комбинированные занятия.

Основой образовательного процесса является групповое обучение. Для успешной реализации программы целесообразно объединение обучающихся в учебные группы численностью от 12 до 15 человек. Состав группы постоянный.

Задания по программе построены с учётом интересов, возможностей и предпочтений обучающихся. В процессе реализации программы учитываются возрастные особенности детей.

Программа состоит из 4-х разделов по 8 часов, каждый раздел представляет собой профессиональную пробу по одной из профессий «Юрист», «Повар», «Официант», «Программист». Общая продолжительность программы 32 часа.

Основа теоретических блоков программы – вводные беседы о предмете труда, условия работы, технике безопасности, средствах труда, трудовых функциях, профессионально необходимых качествах, уровне заработной платы, медицинских противопоказаниях, путях получения профессии, востребованности профессии на рынке труда.

На практических занятиях дети изучают технологии работы, пробуют выполнять работы вслед за преподавателем и самостоятельно, учатся пользоваться полученными знаниями на практике, получают умения и закрепляют навыки, развивают творческие способности.

Для более полного погружения в вид профессиональной деятельности обучающихся просматриваются презентации и видеоматериалы по профессии. Важным элементом работы является итоговое занятие в виде самостоятельного выполнения практического задания, которое показывает успешность освоения программы, проверяет наличие способностей к определенному виду деятельности, демонстрирует уровень сформированности общепрофессиональных и профессиональных компетенций, способствует обеспечению профессионального и личностного самоопределения.

В основе программы лежит системно-деятельностный подход, который создает условия для самостоятельного успешного усвоения обучающимися новых знаний, умений, компетенций, видов и способов деятельности и обеспечивает соответствие деятельности обучающихся их возрасту и индивидуальным особенностям.

В этом качестве программа обеспечивает реализацию следующих принципов:

- Принцип деятельности: включение в активную созидательную деятельность; сочетание индивидуальных и коллективных форм работы; связь теории с практикой, приоритет практических занятий.
- Принцип индивидуализации и учета, возрастных психолого-педагогических особенностей развития детей: творческое развитие на различных возрастных этапах и в соответствии с личностным развитием.
- Принцип доступности, последовательности и систематичности: от простого к сложному, с учётом возврата к освоенному содержанию на новом, более сложном творческом уровне; интеграция с учебными программами.
- Принцип вариативности: развитие вариативного мышления – понимания возможности наличия различных вариантов решения задачи и умения осуществлять выбор вариантов.
- Принцип творчества: ориентация на творческое начало, приобретение и расширение собственного опыта творческой деятельности.

2.6 Список литературы

Раздел 1. Юрист

1. Федеральный Конституционный Закон от 12 декабря 1993 г. «Конституция Российской Федерации» // Российская газета от 25 декабря 1993 г. - N 237.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая) от 30.11.1994 N 51-ФЗ (принят ГД ФС РФ 21.10.1994) // Собрание законодательства РФ.- 1994.- N 32.- ст. 3301.
3. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая) от 26.01.1996 N 14-ФЗ (принят ГД ФС РФ 22.12.1995) // Собрание законодательства РФ.- 1996.- N 5.- ст. 410.
4. Алексеев, С.С. Введение в юридическую специальность /С.С. Алексеев.– М., Издательство Юрид. Лит., 1976.- 256
5. Анисимов, А.П. Гражданское право. Практикум: учебное пособие для СПО / А. П. Анисимов, М. Ю. Козлова, А. Я. Рыженков, А. Ю. Чикильдина ; под общ.ред. А. Я. Рыженкова. — 2-е изд., пер. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 333 с.

Раздел 2. Повар

1. Здобнов, А.И Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: / для предприятий общественного питания. /А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И.Пересичный – М.: Изд-во «А.С.К.». 2017.
2. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи: учебник/Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, М.Н. Кравцова – М.: Омега – Л, 2018.

Раздел 3. Официант

1. Кучер, Л.С. Официант. Повышенный уровень. /Л.С.Кучер,Л.М.Шкуратова – ИЦ "Академия", 2017 .
2. Радченко, Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания / Л.А.Радченко – Издательский центр «Феникс», 2016
3. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие / В.В.Усов – М.: Академия, 2016 г.

Раздел 4. Программист

1. Гохберг, Г.С. Информационные технологии: учебник для студ. учреждений сред. проф. Образования / Г. С. Гохберг, А. В. Зафиевский, А. А .Короткин. – 9-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 208 с.
2. Создание базы данных в Excel и функции работы с ней [Электронный ресурс] // URL: <https://exceltable.com/bazy-dannyh-xml/sozdanie-bazy-dannyh>
3. Создание базы данных в Excel по клиентам с примерами и шаблонами [Электронный ресурс] // URL: <https://exceltable.com/bazy-dannyh-xml/sozdanie-bazy-dannyh-v-excel#>
4. Создание базы данных в Excel [Электронный ресурс] // Planetaexcel, 2006-2018 . - URL: <https://www.planetaexcel.ru/techniques/11/1233/>

Раздел III. Приложение

Карта достижений

ФИО	Раздел 1 Тема 1.4	Раздел 2 Тема 2.4	Раздел 3 Тема 3.4	Раздел 4 Тема 4.4	Итог

«5» - *высокий уровень*: работа выполнена в соответствии с технологией и правилами техники безопасности, завершена, выполнена самостоятельно.

«4» - *средний уровень*: работа выполнена в соответствии с технологией и правилами техники безопасности, завершена, выполнена с помощью педагога.

«3» - *достаточный уровень*: работа выполнена с нарушением технологии, в соответствии с правилами техники безопасности, завершена, выполнена с помощью педагога.