

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МЕЖШКОЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ КОМБИНАТ»**



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ МУК

Н.П. Черняева

Приказ № 25 от «19» августа 2013 г.

**дополнительная общеобразовательная программа
«ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПРОБЫ (сервисные)»
для обучающихся 9 классов
(24 часа)**

**Составители: Мишурина Наталья Анатольевна,
зам. директора по НМР
Скупова Ирина Александровна,
педагог-психолог**

**Программа рассмотрена
МС МОУ МУК
Протокол № 7
«12» апреля 2010 г.**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Переход на профильное обучение в старшей школе является серьезной институциональной трансформацией для системы общего образования.

Особую важность приобретают задачи предпрофильной подготовки девятиклассников – как их комплексной подготовки к жизненно важному выбору варианта дальнейшего образования из предлагаемых образовательным пространством города (округа, государства) или конструировать собственные версии образовательного и профессионального самопродвижения, ставить образовательные и профессиональные цели, приобретать опыт создания лично значимых образовательных продуктов.

Дополнительная общеобразовательная программа социально-экономической направленности «Профессиональные пробы (сервисные)» направлена на информирование, ориентацию и пробу сил выпускников основной школы в отношении выбора ими возможного направления в системе начального или среднего профессионального образования.

Программа предназначена для учащихся 9-х классов, рассчитана на 24 часа. Занятия по программе организуются на базе автономного учреждения среднего профессионального образования «Ханты-Мансийский технологический колледж» на основании соглашения о сотрудничестве с муниципальным бюджетным образовательным учреждением «Межшкольный учебный комбинат».

Для реализации цели поставлены задачи:

- создание условий выпускникам основной школы для осознанного и ответственного выбора – предварительного самоопределения в отношении профессионального направления собственной деятельности;
- подготовка выпускников основной школы к освоению программ начального и/или среднего профессионального образования;
- создание условий для повышения готовности подростков к социальному, профессиональному и культурному самоопределению в целом.

Программа «Профессиональные пробы (сервисные)» включает в себя пробы по специальностям «повар», «кондитер», «специалист по туризму», «администратор»,

«официант», «бармен».

Профессиональные пробы – это специально организованная система занятий, позволяющая ученику «примерить» на себя универсальные виды деятельности конкретных специалистов.

Календарно-тематическое планирование составляется мастерами производственного обучения МБОУ МУК на основании графика занятий, предоставляемого Ханты-Мансийским технологическо-педагогическим колледжем.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительной общеобразовательной программы

«Профессиональные пробы (сервисные)»

№ п/п	Наименование раздела	Кол-во часов		
		всего	теория	практика
1.	Профессиональная проба по профессии «повар».	6	1	5
2.	Профессиональная проба по профессии «кондитер».	6	1	5
3.	Профессиональная проба по профессии «специалист по туризму».	3	1	2
4.	Профессиональная проба по профессии «менеджер».	3	1	2
5.	Профессиональная проба по профессии «официант».	3	1	2
6.	Профессиональная проба по профессии «бармен».	3	1	2
ИТОГО:		24	6	18

СОДЕРЖАНИЕ

дополнительной общеобразовательной программы

«Профессиональные пробы (сервисные)»

Тема № 1. Профессиональная проба по профессии «повар» – 6 часов.

Теория – 1 час

Характеристика профессии «повар». Правила приема в Ханты-мансийский технологического-педагогического колледжа на направление «повар, кондитер».

Практика – 5 часов

Приготовление блюд по готовым рецептам.

Тема № 2. Профессиональная проба по профессии «кондитер» – 6 часов.

Теория – 1 час

Характеристика профессии «кондитер». Правила приема в Ханты-мансийский технологического-педагогического колледжа на направление «повар, кондитер».

Практика – 5 часов

Приготовление кондитерских изделий по готовым рецептам.

Тема № 3. Профессиональная проба по профессии «специалист по туризму» – 3 часа.

Теория – 1 час

Характеристика специальности «специалист по туризму». Правила приема в Ханты-мансийский технологического-педагогического колледжа на направление «туризм».

Практика – 2 часа

Поиск наиболее выгодных и подходящих туристических фирм по заданным требованиям.

Оформление необходимых документов по образцу.

Поиск информации о стране или городе, необходимой клиенту.

Тема № 4. Профессиональная проба по профессии «менеджер» – 3 часа.

Теория – 1 час

Характеристика профессии «менеджер». Правила приема в Ханты-мансийский технологического-педагогического колледжа на направление ««Организация обслуживания на предприятиях общественного питания» (базовая подготовка)».

Практика – 2 часа

Деловая игра (организация работы официантов, контроль качества обслуживания клиентов, прием заказов и организация банкетов, разработка новых форм приема посетителей).

Тема № 5. Профессиональная проба по профессии «официант» – 6 часов.

Теория – 1 час

Характеристика профессии «официант». Правила приема в Ханты-мансийский технологического-педагогического колледжа на направление «официант, бармен».

Практика – 5 часов

Организация работы официантов (деловая игра): оформление заказа, анализ меню ресторана, сервировка стола по случаю, обслуживание гостей.

Тема № 5. Профессиональная проба по профессии «бармен» – 6 часов.

Теория – 1 час

Характеристика профессии «бармен». Правила приема в Ханты-мансийский технологического-педагогического колледжа на направление «официант, бармен».

Практика – 5 часов

Организация работы официантов (деловая игра): оформление заказа, анализ меню ресторана, обслуживание гостей.

ИСТОЧНИКИ ИНФОРМАЦИИ

Ханты-Мансийский технологическо-педагогический колледж [Электронный ресурс]:

Режим доступа – <http://www.hmcolleg.ru>.