

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 122
с углубленным изучением иностранных языков»
г. Перми



**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ПРОБ «ПРОФИ»
для учащихся 7-9 классов**

г. Пермь, 2014

Пояснительная записка

Программа профессиональных проб «ПРОФИ» для учащихся 7-9 классов МАОУ «Средняя общеобразовательная школа № 122 с углубленным изучением иностранных языков» г. Перми разработана с целью расширения спектра предоставляемых образовательных услуг на основе взаимодействия с учреждениями, организациями и предприятиями г. Перми.

Программа профессиональных проб «ПРОФИ» разработана на основе следующих нормативных документов:

- 1) Положение о социальных практиках, об образовательных стажировках и профессиональных пробах от 01 ноября 2011 года.
- 2) План работы на 2014-2015 учебный год в МАОУ «СОШ № 122».
- 3) ФГОС ООО.

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОБА – это моделирование для обучающегося ситуации, актуализирующей значимые элементы определенной профессиональной деятельности.

Прохождение профессиональной пробы связано с принятием образовательного решения. В современной школе реализуются различные виды и уровни профессиональных проб. В зависимости от того, кто инициатор и основной заказчик, различают пробы «по заказу ребенка» и «по предложению сверху». Далее деление проходит по принципу организации: пробу организует образовательное учреждение, профессионал или педагоги (вне ОУ). И, наконец, для организации профессиональных проб школа может использовать собственный или сетевой ресурс.

Целью организации профессиональных проб является создание дополнительных условий для профессионального самоопределения учащихся.

Задачи программы:

1. Познание реалий современного профессионального мира.
2. Деятельностное знакомство обучающихся с профессиями.
3. «Примеривание» на себя обучающимся конкретного вида деятельности.

УРОВНИ профессиональных проб:

1. Знакомство
2. Наблюдение
3. Практика
4. Испытание
5. Презентация себя

Аудитория: учащиеся 7-9 классов.

Программа «ПРОФИ» состоит из трех основных элементов:

1. Информационный блок (объявления на информационных стендах, статьи).
2. Организация ОС в школе (деловые игры, конкурсы, дебаты).
3. Участие в образовательных и культурных мероприятиях социальных партнеров (ВУЗы, музеи, библиотеки и др.).

Механизм сотрудничества с социальными партнерами:

заключение договора с социальным партнером о прохождении профессиональной пробы учащимися 7-19 классов МАОУ «Средняя общеобразовательная школа № 122 с углубленным изучением иностранных языков».

Механизм привлечения партнеров:

- 1) сотрудничество администрации МАОУ «СОШ № 122» с администрациями социальных партнеров г. Перми (бюджетные организации, бизнес, доп. структуры);
- 2) родительский ресурс (индивидуальное привлечение родителей по результатам анкетирования учащихся);
- 3) выход в организации.

Ресурсное обеспечение программы:

- 1) создание в МАОУ «СОШ № 122» локального акта – Положения об организации профессиональных проб;
- 2) сопровождение программы классными руководителями;
- 3) создание целевой системы социального и образовательного партнерства;
- 4) информационно-образовательное освещение реализации программы (подготовка отчетов, публикация статей в школьной газете и на сайте школы).

Ответственность:

Директор школы:

- обеспечивает общее руководство и осуществляет контроль за прохождением профессиональной пробы;
- утверждает программу профессиональной пробы;
- подбирает базы для проведения профессиональных проб;
- заключает договора с социальными партнерами о прохождении учащимися профессиональной пробы;
- рассматривает аналитические материалы по организации профессиональной пробы.

Ответственный в ОУ за реализацию программы «ПРОФИ»:

- составляет программу профессиональной пробы;
- распределяет учащихся по базам практики, оказывает методическую помощь, заботится об условиях труда;
- осуществляет методическое руководство и контроль за деятельностью лиц, участвующих в организации и проведении профессиональной пробы;
- контролирует ведение документации по прохождению профессиональной пробы;
- готовит аналитические материалы.

Классные руководители:

- оказывают содействие реализации программы «ПРОФИ» (в т.ч. информационное);
- наблюдают за работой учащихся, анализируют и оценивают ее, при необходимости корректируют и оказывают консультационную поддержку.

Работники баз практики:

- знакомят учащихся с необходимой документацией;
- осуществляют практическую помощь в подготовке заданий;
- следят за безопасностью условий труда;
- консультируют учащихся-практикантов.

С момента распределения учащихся-практикантов на базы проб, на них распространяются правила охраны труда, правила внутреннего распорядка, действующие в организации, правила пожарной безопасности.

Контроль работы учащихся и отчетность:

1. Учет выполненной работы ведется каждым учащимся индивидуально.
2. Ответственное лицо в ОУ по реализации программы «ПРОФИ» оставляет за собой право попросить учащегося/учащихся написать рефлексивное эссе о выполненной работе.

Ожидаемый результат:

- 1) повышение уровня информированности участников программы о высшем профессиональном образовании, направлениях подготовки и условиях труда на рабочих местах;
- 2) знакомство с профессиональными компетенциями;
- 3) индивидуальное планирование дальнейшей работы над выбором;
- 4) получение рекомендаций и расширение спектра индивидуальных «образовательных привычек»;
- 5) осознанный выбор профильного предмета

Этапы программы «ПРОФИ»:

1. Подготовительный:

- проведение анкетирования среди учащихся 7-9 классов;
- проведение встреч рабочих групп по планированию совместной деятельности в рамках программы «Профи».

2. Практический:

- заключение договоров с социальными партнерами о прохождении профессиональной пробы учащимися 7-9 классов МАОУ «СОШ № 122»;
- организация встреч учащихся МАОУ «СОШ № 122» со студентами ВУЗов г. Перми;
- сопровождение проф.проб учащихся школы на предприятиях;
- организация и проведение экскурсий в музеи, выставки, экспозиции, открытые лекции;
- организация походов на Дни открытых дверей в техникумы и ВУЗы г. Перми (ПГНИУ, ПГТУ, Мед. Академия им. Вагнера, НИУ ВШЭ - Пермь);
- информационное обеспечение участников программы «ПРОФИ»;
- др.

3. Заключительный:

- подготовка отчета о реализации программы «ПРОФИ» за 2014-2015 уч.г.;
- планирование работы на 2015-2016 уч.г.

Нормативные документы:

Конституция РФ - выдержки из Главы 2. http://omczo.org/documents/lab_prof-psyho_norm-doc-constitution.doc

Конвенция о правах ребенка. http://omczo.org/documents/lab_prof-psyho_norm-doc-prava-of-children-convencia.doc

Федеральный закон "О высшем и послевузовском профессиональном образовании". http://omczo.org/documents/lab_prof-psyho_norm-doc-law-RF-o-vyschem-obrazov.doc

Федеральный закон "Об основных гарантиях прав ребенка в РФ". http://omczo.org/documents/lab_prof-psyho_norm-doc-law-RF-garantii-prav-of-children.doc

Федеральный закон "Об утверждении федеральной программы развития образования". http://omczo.org/documents/lab_prof-psyho_norm-doc-law-RF-federal-program-education.doc

Закон "Об образовании". http://omczo.org/documents/lab_prof-psyho_norm-doc-law-RF-education.doc

Закон "О занятости населения в РФ". http://omczo.org/documents/lab_prof-psyho_norm-doc-law-RF-o-zanyatosti.doc

Интернет-ресурсы по вопросам выбора профессии и планирования карьеры

«Всё о работе. Вакансии и резюме, аналитика, кадровые агентства». <http://www.job.ru>

«Методический кабинет профориентации» психолога-профконсультанта Галины Резапкиной. <http://www.metodkabi.net.ru>

Раздел «Профориентация и трудоустройство» сайта Московского государственного университета имени М. В. Ломоносова. <http://www.profcareer.ru>.
<http://www.msu.ru/work>

Центр тестирования и развития «Гуманитарные технологии». <http://www.profedu.ru>

Сайт для старшеклассников и специалистов по профориентационной работе «Время выбрать профессию». <http://www.proforientator.ru>

Столичный центр профориентации «Разумный выбор». <http://www.iacedu.ru>

Информационно-аналитический центр Департамента образования Москвы. http://www.edu.ru/db/portal/index_org.htm

Портал «Российское образование». <http://www.planetaedu.ru>

Планета образования. <http://www.postupim.ru>

Поступим.ру – место общения школьников, выпускников и абитуриентов. <http://moscollege.umcro.ru>

«Выбери профессию» (государственные образовательные учреждения среднего профессионального образования). http://www.mosteens.ru/ru/you_future

Портал для московской молодежи. <http://www.sami-forum.ru>

Международный молодежный форум по самоопределению "Мы сами!" <http://www.ed.vseved.ru>

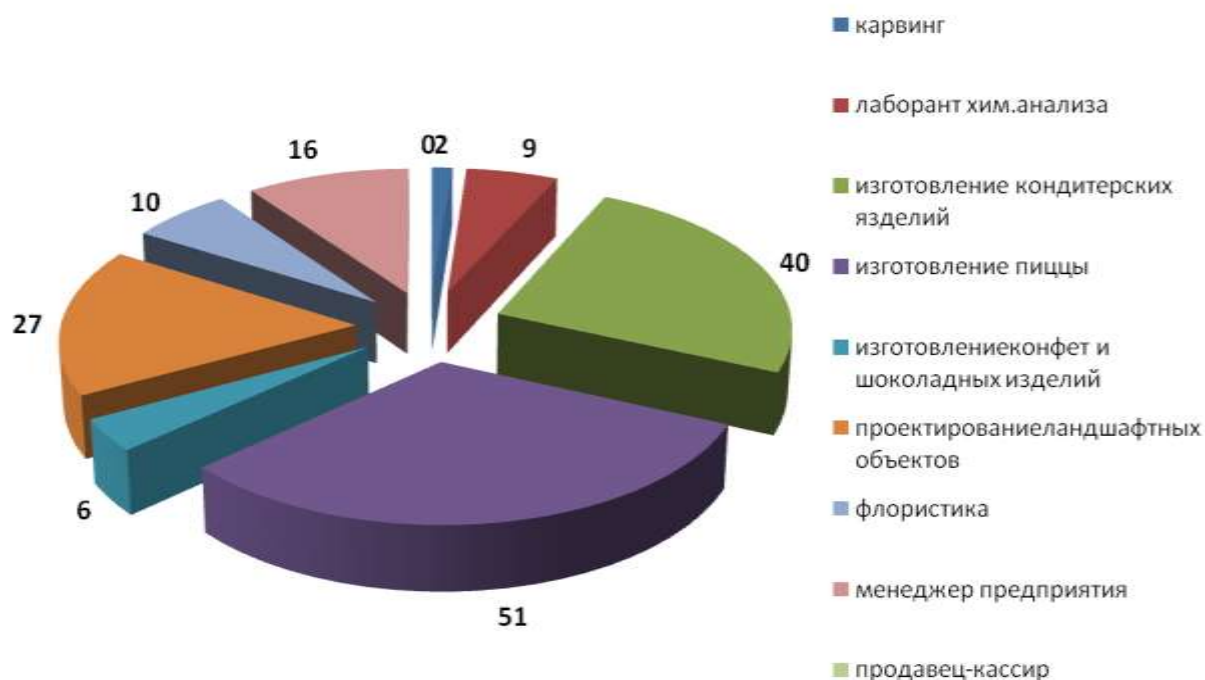
Приложение 1

№	сроки	Название мероприятия	Планируемый охват
1	Сентябрь 2014 г.	Профессиональное ориентирование (групповое тестирование учащихся)	9 классы
2	Ноябрь 2015 г.	Как выбрать дело по душе, как понять свое призвание	8 – 9 классы
3	Декабрь 2014 г.	Встреча учащихся с представителями ГПБОУ «Пермского агропромышленного техникума». Презентация направлений профессиональных проб	7 – 9 классы
4	Январь 2015 г.	Анкетирование учащихся. Выбор направления в рамках проекта «Профессиональные пробы»	7 - 9 классы
5	Февраль 2015 г.	Распределение учащихся на группы и микрогруппы в зависимости от выбора направления	7 - 9 классы
6	Март 2015 г.	Закрепление мест прохождения профессиональных практик в Пермском агропромышленном техникуме	7 - 9 классы
7	13.02.2015	Выставка «Образование и карьера»	8 - 9 классы
8	Апрель 2015	Молодежный форум «Карьера в Прикамье – 2015» Профориентационная олимпиада ПГНИУ «Мир профессий Прикамья»	8 классы
9	Апрель 2015 г.	День профдиагностики в рамках Молодежного форума «Карьера в Прикамье-2015»	9 классы

Распределение выбора учащихся школы для участия в проекте
«Профессиональные пробы»

класс	Количество учащихся, выбравших направление								
	карвинг	Лаборант химического анализа молока и молочных продуктов	Изготовление кондитерских изделий	Изготовление пиццы	Изготовление конфет и шоколадных изделий	Проектирование ландшафтных объектов	флористика	Менеджер предприятия	Продавец-кассир
7 а		7	4	4	2	8			
7 б			7	9		2	3		
8 а		2		5	3	4		1	
8 б			5	8		4		2	
8 в			11	5		1	2	1	
9 а			2	8		5	2	5	
9 б	1		10	6		2		3	
9 в	1		1	6	1	1	3	4	
всего	2	9	40	51	6	27	10	16	

распределение выбора учащихся



**График профессиональных проб
 МАОУ «Средняя общеобразовательная школа № 122 с углублённым изучением иностранных языков» г. Перми
 В ГПБОУ «Пермский агропромышленный техникум»**

Дата	23.03.15	24.03.15	25.03.15	26.03.15	27.03.15
Проф.пробы					
Карвинг	До 12:00 Плотникова И.А. каб.207	После 12:00 Плотникова И.А. лаб.			
Лаборант молока	До 12:00 Русских О.А. каб. 212	После 12:00 Русских О.А. лаб			
Пирожное	До 12:00 Мазунина Н.С. Михалева Н.Г. Баяндина С.Г. Каб. 215, и свободные 2	После 12:00 Мазунина Н.С. Михалева Н.Г. Баяндина С.Г. лаб			
Пицца			Плотникова И.А. до 12:00 216 каб.	Плотникова И.А. Лаб. весь день	Плотникова И.А. после 12:00 лаб.
Конфеты			До 12:00 Михалева Н.Г.	После 12:00 Михалева Н.Г.	
Ландшафтный дизайн	До12:00 Лахно А.М.	После 12:00 Лахно А.М.	До12:00 Лахно А.М.	После 12:00 Лахно А.М.	
Флористика	До 12:00 Назарова С.В. Флористич. лаб.	После 12:00 Назарова С.В. Флористич. лаб.			
Коммерция	До 12:00 Смирнова Л.В. Каб. 302	После 12:00 Смирнова Л.В. Каб. 302			

Приложение 4

Тематический план занятий «Профессиональные пробы»
специальности «Садово-парковое и ландшафтное строительство»
кол-во часов 10

№ темы	Тема	Кол-во часов
1.	1.1. Введение в специальность	1
2.	Проектирование объектов садово-паркового и ландшафтного строительства с применением программы «Компас 3D»	9
	2.1. Основы ландшафтной архитектуры	1
	2.2. Основные компоненты объектов садово-паркового дизайна	1
	2.3. Характеристика программы «Компас 3D»	
	2.4. Практическое занятие «Разработать дизайн-проект садово-паркового участка»	1
		6
	Итого	10

Тематический план занятий «Профессиональные пробы»
специальности «Флористика»
кол-во часов 10

№ темы	Тема	Кол-во часов
1.	1.1. Введение в специальность	1
2.	«Основные стили и техники изготовления флористических изделий»	9
	2.1. Основы дизайна и композиции	1
	2.2. Стилистическое решение изготовления флористических изделий	1
	2.3. Техники изготовления композиций из растительного материала	
	2.4. Практическое занятие «Изготовление тематической флористической композиции»	1
		6
	Итого	10

Тематический план занятий «Профессиональные пробы»
специальности «Технология молока и молочных продуктов»
кол-во часов 10

№ темы	Тема	Кол-во часов
1.	Введение в специальность. Техника безопасности. Правила санитарии.	1
2.	Оборудование, инструменты и приспособления для проведение лабораторных исследований	1
3.	Характеристика основных видов химического анализа молока и молочных продуктов	1
4.	Технология проведения лабораторных исследований молока и молочных продуктов	1
5.	<u>Практическое занятие.</u> Проведение лабораторных исследований образцов молока и молочной продукции	6
	Итого	10

Тематический план занятий «Профессиональные пробы»
специальности «Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий»
кол-во часов 10

№ темы	Тема	Кол-во часов
1.	Введение в специальность. Санитарные требования к помещению кухни. Правила техники безопасности	1
2.	Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей. Экологическая оценка технологии. Подготовка кондитерского сырья к производству	1
3.	Технология приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий.	1
4.	Виды и назначение отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов	1
5.	<u>Практическое занятие.</u> Приготовление и оформление пирожных и тортов	6
	Итого	10

Тематический план занятий «Профессиональные пробы»
 профессии «Повар, кондитер»
 кол-во часов 10

№ темы	Тема	Кол-во часов
1.	Введение в специальность. Санитарные требования к помещению кухни. Правила техники безопасности	1
2.	Правила подбора овощей для карбования .	1
3.	Первичная обработка продуктов.	1
4.	Работа с овощами. Теоретические занятия	1
5.	<u>Практическое занятие</u> . Карбование овощей. Составление композиций	6
	Итого	10

Тематический план занятий «Профессиональные пробы»
 специальности «Технология общественного питания»
 кол-во часов 10

№ темы	Тема	Кол-во часов
1.	Введение в специальность. Санитарные требования к помещению кухни. Правила техники безопасности	1
2.	Правила подбора продуктов для приготовление суши и ролов.	1
3.	Основные типы суши и роллов	1
4.	Теоретические занятия Базовая технология приготовления суши и роллов	1
5.	Практические занятия. Приготовление блюд национальной японской кухни	6
	Итого	10

Тематический план занятий «Профессиональные пробы»
Профессии «Кондитер сахаристых изделий»
кол-во часов 10

№ темы	Тема	Кол-во часов
1.	Введение в специальность. Санитарные требования к помещению кухни. Правила техники безопасности	1
2.	Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей.	1
3.	Технология изготовления конфет ручной работы	1
4.	Технологии изготовления шоколада и шоколадных изделий ручной работы	1
5.	Практическое занятие. Приготовление и оформление конфет и шоколадных изделий ручной работы	6
	Итого	10

Тематический план занятий «Профессиональные пробы»
специальности «Коммерция (по отраслям)»
кол-во часов 10

№ темы	Тема	Кол-во часов
1.	Введение в специальность. Техника безопасности. Правила санитарии.	1
2.	Перспективы специальности - Схемы перспективы данной специальности - Виды трудовой карьеры	1
3.	Самоорганизация и самоуправление - Мотивация и её факторы - Тайм менеджмент	2
4.	Рекламное обращение: форма, содержание структура - Влияние рекламы на жизнь населения страны	1
5.	Знакомство с «Законом о защите прав потребителей»	1
6.	<u>Практическое занятие.</u> Продвижение товара	4
	Итого	10

Тематический план занятий «Профессиональные пробы»
 профессии «Продавец, контролёр - кассир»
 кол-во часов 10

№ темы	Тема	Кол-во часов
1.	Введение в профессию. Техника безопасности. Правила санитарии.	1
2.	Перспективы профессии - Схемы перспективы данной специальности - Виды трудовой карьеры	1
3.	Самоорганизация и самоуправление - Тайм менеджмент	1
4.	Обслуживание покупателей	2
5.	Знакомство с «Законом о защите прав потребителей»	1
6.	<u>Практическое занятие.</u> Работа на контрольно - кассовой технике и весоизмерительном оборудовании	4
	Итого	10