

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области основная общеобразовательная школа с. Кузькино муниципального района Шигонский Самарской области

Рассмотрена  
на заседании МО  
«Современный урок»  
Протокол №5 от «18» апреля 2016г.

Руководитель МО  
 /Иванова А.А./

Проверена:  
  
Директор школы  
/А.А. Воронина/  
«18» апреля 2016г.

Утверждена:  
Приказом  
№58 от «19» апреля 2016г.  
Директор школы:  
  
/А.А. Воронина/



Рабочая программа  
предпрофильного курса  
9 класс

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Данный курс является составной частью системы педагогической, психологической, информационной и организационной поддержки процесса самоопределения учащихся по завершению основного общего образования для их подготовки к выбору жизненного пути как в части выбора профиля дальнейшего образования, так и в части выбора сферы трудовой деятельности. Содержание данного курса является ориентационным при выборе профессии медицинского работника. Данный курс обучения необходим в современных условиях жизни общества, так как помогает детям профессионально сориентироваться, определиться в выборе образа жизни и научиться оказывать несложную медицинскую помощь в различных критических ситуациях, а также дает понятие главной заповеди к человеку: «Не навреди».

Программа курса составлена на основе рамочной и рассчитана на 8 часов, из них экскурсий – 3, практических работ – 5. Занятия проводятся один раз в неделю по 1 часу.

### *Целевое назначение программы*

Данная программа нацелена на:

- знакомство учащихся с некоторыми специальностями и методами работы медицинских работников;
- получение учащимися первоначальных умений и опыта общего ухода за больными, а также некоторых специальных действий: проведения лечебного массажа, препарирования.

По окончании курса у школьников должны сформированы понятия: о структуре современного здравоохранения, должностных обязанностях младшего и среднего медицинского персонала, правилах ухода за больными, гигиенических требованиях, предъявляемых к организации ухода за больными, правилах выполнения общего оздоровительного массажа; уметь: измерять рост, вес, окружность грудной клетки, температуру, пульс, частоту дыхания, величину артериального давления, оказывать доврачебную помощь при отравлениях, проводить общий уход за больными, ставить грелку, банки, горчичники, накладывать пузырь со льдом, компресс, делать общий оздоровительный массаж.

### *Содержание программы*

Тема 1. Введение (1 час).

Тема 2. Больница (3 часа, из них 1 час практикум, 1 час экскурсии).

Тема 3. Аптека (1 час, из них 1 час экскурсии)

Тема 4. Медицина за стенами больницы (3 часа, из них 1 час экскурсии, 3 часа практикумы).

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПРЕДПРОФИЛЬНОГО КУРСА  
«МЕДИЦИНА – НАУКА ПРОШЛОГО, БУДУЩЕГО И НАСТОЯЩЕГО»**

**Место программы в системе предпрофильных курсов**

*Основная позиция*

производство (товара \ услуги)

человек – окружающий мир

*Дополнительная позиция*

исследование

человек – человек

**Целевое назначение программы**

Данная программа нацелена на:

- знакомство учащихся с некоторыми специальностями и методами работы медицинских работников;
- получение учащимися первоначальных умений и опыта общего ухода за больными, а также некоторых специальных действий: проведения лечебного массажа, препарирования.

№	Тема урока	Кол-во часов	Дата	Домашнее задание
1	Введение. Современная система здравоохранения в РФ.	1		
2	В гостях у микробиолога. В гостях у хирурга	1		
3	В гостях у кардиолога. В гостях у окулиста. В гостях у психотерапевта	1		
4	Практикум: «Общий уход за больным»	1		
5	Аптека. Медицина за стенами больницы. В гостях у медицинского статиста.	1		
6	В гостях у массажиста. Практическая работа «Приемы массажа»	2		
7	В гостях у косметолога. Практическая работа: «Наложение маски»	1		
	ИТОГО:	8		

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

### *Целевое назначение программы*

Данная программа подразумевает:

- знакомство с профессиями сферы услуг: портного, раскройщика, парикмахера, визажиста- косметолога,
- создание ситуации профессиональной пробы в области пошива одежды по индивидуальному заказу, выполнения макияжа, выполнения прически из полудлинных или длинных волос, массажа лица, выполнения вспомогательных операций в парикмахерской (салоне красоты).

По данному курсу учащиеся должны усвоить основные приемы работы на швейной промышленной машине. Различать ассортимент тканей, их назначение, технологические свойства тканей. Знать различные способы моделирования, типы фигур, отклонения, снятие мерок, работа с готовыми выкройками и моделирование на основе рабочих лекал, технологический процесс изготовления изделия, технические условия, раскрой на ткани, технологическая карта. Знать о роли макияжа в формировании индивидуального имиджа, цветовые типы внешности. Виды макияжа и их особенности: дневной, вечерний, фото, видео, фантазийный, подиумный, макияж невесты.

Уметь выполнять упражнения на швейной промышленной машине (пуск, остановка машины; работа вхолостую; заправка; стачивание деталей прямолинейной строчкой; стачивание деталей накладным швом; застрочка края детали).

Определять технологических свойств тканей (ситуативные задания).

Вариант 1: Изготовление предмета одежды на основе готовой выкройки.

Главное требование: изделие изготавливается для другого человека, не для самого учащегося.

Уметь изготавливать простые изделия (прихватки, салфетки и т.п.) на основе технологической карты.

Уметь составлять макияж и прически девушки конкретного цветового типа (по выбору) с использованием готовых шаблонов или компьютерной программы «Салон красоты»,

выполнять массаж лица, наносить макияж

Программа курса составлена на основе рамочной и рассчитана на 11 часов, из них экскурсий – 2, практических работ – 6. Занятия проводятся один раз в неделю по 1 часу.

### *Содержание программы*

Тема 1. Введение.

Тема 2. Индивидуальный пошив одежды (5 часов, из них 3 часа практикум, 1 час экскурсии).

Тема 3. Искусство макияжа и прически (6 часов, из них 1 час экскурсии, 4 часа практикума)

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПРЕДПРОФИЛЬНОГО КУРСА  
«МОЙ САЛОН КРАСОТЫ»**

**Место программы в системе предпрофильных курсов**

*Основная позиция*

производство (товара \ услуги)

человек – человек

*Дополнительная позиция*

проектирование \ изобретательство

человек – материальный объект

**Целевое назначение программы**

Данная программа подразумевает:

- знакомство с профессиями сферы услуг: портного, раскройщика, парикмахера, визажиста- косметолога,
- создание ситуации профессиональной пробы в области пошива одежды по индивидуальному заказу, выполнения макияжа, выполнения прически из полудлинных или длинных волос, массажа лица, выполнения вспомогательных операций в парикмахерской (салоне красоты).

№	Тема урока	Кол-во часов	Дата	Домашнее задание
1	<u>Введение.</u> Ролевая игра. Особенность оказания услуг <u>Тема 1. Индивидуальный пошив одежды</u> Основные приёмы работы на швейной промышленной машине	2 1		
2	Ассортимент тканей, их назначение, технологические свойства Самостоятельная работа по определению ассортимента тканей для ателье на основе ассортимента магазинов.	1		
3	Практикум: «Определение технологических свойств тканей (ситуативные задания)»	1		
4	Способы моделирования, типы фигур, отклонения. Практикум «Изготовление предмета одежды на основе готовой выкройки»	1		
5	Технологический процесс изготовления изделия, технические условия, раскрой на ткани, технологическая карта. Изготовление простого изделия (практикум). Экскурсия в ателье (с.Новодевичье)	1		

	<u>Тема 2. Искусство макияжа и прически</u>	<u>6</u>		
1	Роль макияжа в формировании индивидуального имиджа, цветовые типы внешности Виды макияжа и их особенности Практическая работа «Составление макияжа»	1		
<u>2</u>	Подбор косметических средств для разных типов кожи Средства по уходу за лицом Практическая работа «Выполнение массажа для лица»	1		
3	Искусство прически. Подбор прически с учетом типа лица и телосложения	1		
4-5	Практическая работа «Изготовление прически»	2		
6	Средства по уходу за волосами Практикум-экскурсия	1		
	ИТОГО:	11		

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Мир профессий в юридической сфере очень велик. Поэтому основной задачей данного курса является раскрыть этот широкий круг профессий для учащихся и роль каждого из них для жизни общества.

По окончании курса у учащихся должны сформироваться следующие понятия: право, что значит быть юристом, обзор юридических профессий, профессия – адвокат, критерии профессиональной деятельности, особенности профессиональной деятельности современного адвоката, виды правовой помощи, органы прокуратуры, профессия прокурора в современной России, особенности профессиональной деятельности судей, статус судьи, аппарат суда, мировой судья, судебные приставы; присяжные заседатели, профессия – нотариус, особенности профессиональной деятельности нотариуса, требования к лицам, желающим стать нотариусом, система органов внутренних дел, основные службы, их функции и характеристики, арест, задержание и обыск, применение специальных средств и огнестрельного оружия, профессия – следователь, подследственность, предварительное расследование, оперативно-следственная группа., основные этапы следственных мероприятий, обвинительный акт и его составные части. Уметь: применять юридические знания в конкретных ситуациях из ролевых позиций, связанных с различными социально-профессиональными ролями в рамках юридических специальностей.

Программа составлена на основе рамочной и рассчитана на 8 часов, из них – практическая работа – 2 часа.

### *Целевое назначение программы*

Данная программа подразумевает:

знакомство учащихся с основными способами деятельности юристов, набором социально-профессиональных ролей в рамках юридических специальностей,

получение учащимися опыта применения юридических знаний в конкретных ситуациях из ролевых позиций, связанных с различными социально-профессиональными ролями в рамках юридических специальностей.

### *Содержание программы*

Введение. Знакомство с профессией + Тема 1. Адвокат и прокурор на страже закона (2 часа, из них практическая работа – 1 час).

Тема 2. Профессия судьи как она есть (1 часа, из них практическая работа – 1 час).

Тема 3. Деятельность нотариуса в мире права (1 час).

Тема 4. Милиция (1 час).

Тема 5. Тайны следственной профессии (3 часа).

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПРЕДПРОФИЛЬНОГО КУРСА  
«ЮРИДИЧЕСКАЯ ПРОФЕССИЯ В СОВРЕМЕННОМ МИРЕ»**

**Место программы в системе предпрофильных курсов**

производство (товара \ услуги)

человек – человек

**Целевое назначение программы**

Данная программа подразумевает:

знакомство учащихся с основными способами деятельности юристов, набором социально-профессиональных ролей в рамках юридических специальностей, получение учащимися опыта применения юридических знаний в конкретных ситуациях из ролевых позиций, связанных с различными социально-профессиональными ролями в рамках юридических специальностей.

№	Тема урока	Кол-во часов	Дата	Домашнее задание
1	Введение. Знакомство с профессией. Адвокат и прокурор на страже закона. Органы прокуратуры. Профессия прокурора в современной России.	1		
2	Практическая работа «Права и обязанности адвоката и прокурора» (анализ законодательных актов).	1		
3	Профессия судьи как она есть. Практическая работа «Приговор суда» (реконструкция действий судьи на основе модельного документа).	1		
4	Деятельность нотариуса в мире права. Самостоятельная работа «Обращение к нотариусу».	1		
5	Милиция. Самостоятельная работа «Что делать в первые минуты задержания».	1		
6	Тайны следственной профессии	1		
7	Кто может стать частным детективом? Диагностика.	1		
8	Ролевая игра «Расследование преступления».	1		
	ИТОГО:	8		



## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

### *Целевое назначение программы*

Данная программа подразумевает:

- 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.

По данному курсу учащиеся должны усвоить основные понятия о технологическом процессе на предприятиях питания (сырье, полуфабрикаты, готовая продукция), основные сведения о гигиене и санитарии на предприятиях питания, сведения о технике безопасности.

Узнать основы сервировки стола, некоторые приемы по технике сворачивания салфеток, о коммуникативной культуре официанта, о движении официанта по залу.

Учащиеся должны получить понятие о калькуляции меню, об операции по закупке сырья, об оценке качества сырья по формальным показателям и об опытной оценке качества сырья.

Программа курса составлена на основе рамочной и рассчитана на 7 часов, из них экскурсий – 1, практических работ – 4. Занятия проводятся один раз в неделю по 1 часу.

### *Содержание программы*

Тема 1. Индустрия общественного питания (1 час, из них 1 час экскурсия).

Тема 2. Технология приготовления блюд (2 часа, из них 2 часа практикум).

Тема 3. Технология обслуживания посетителей (2 часа, из них 1 час практикум)

Тема 4. Обеспечение производственного процесса на предприятиях общественного питания (2 часа, из них 1 час практикум)

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПРЕДПРОФИЛЬНОГО КУРСА  
«ИНДУСТРИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

**Место программы в системе предпрофильных курсов**

<i>Основная позиция</i>	человек – материальный объект
производство (товара \ услуги)	человек – человек
<i>Дополнительная позиция</i>	
исследование	человек – материальный объект

**Целевое назначение программы**

Данная программа подразумевает:

- 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.

№	Тема урока	Кол-во часов	Дата	Домашнее задание
1	<u>Тема 1. Индустрия общественного питания.</u>  Система общественного питания. Основные сведения о гигиене и санитарии на предприятиях питания. Сведения о технике безопасности Экскурсия на предприятие общественного питания	<u>1</u>  1		
1-2	<u>Тема 2. Технология приготовления блюд</u>  Практикум «Приготовление блюд»	<u>2</u>  2		

	<u>Тема 3. Технология обслуживания посетителей</u>	<u>2</u>		
1	Основы сервировки стола.	1		
2	Коммуникативная культура официанта, движение официанта по залу. Практическая работа «Обслуживание посетителей»	1		
	<u>Тема 4. Обеспечение производственного процесса на предприятиях общественного питания</u>	<u>2</u>		
1	Калькуляция меню. Операции по закупке сырья. Оценка качества сырья.	1		
2	Практическая работа «Калькуляция меню» Практическая работа «Оценка качества сырья»	1		
	ИТОГО:	7		