

**ГАОУ СПО «Сармановский аграрный колледж»**

**УТВЕРЖДАЮ**

**3.3.Агелтдинов**

\_\_\_\_\_  
Директор ГАОУ СПО  
«Сармановский аграрный колледж»

**ПРОЕКТ**  
**программы профессиональных проб**  
**для учащихся общеобразовательных школ Сармановского района**  
**на базе ГАОУ СПО «Сармановский аграрный колледж»**

**с. Сарманово, 2015 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка.....	3
Особенности организации профессиональных проб.....	5
Техник- механик.....	9
Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства.....	12
Электрогазосварщик.....	17
Водитель категории «С».....	21
Повар, кондитер.....	26
Техник-технолог.....	30
Электромонтер по ремонту электрооборудования.....	32
Оператор ЭВМ.....	36

## Пояснительная записка

В современных условиях рациональное использование трудовых ресурсов является необходимым фактором развития производства, торговли, сферы услуг и других видов экономической деятельности. Причины неэффективной профессиональной деятельности многочисленны, однако большая часть из них (80%) прямо связана с физиологическими, психическими и социальными особенностями работников. Труд работников должен быть производительным, однако не все люди в одинаковой мере способны освоить ту или иную профессию.

Профессия – это род трудовой деятельности, требующий определённой подготовленности, и является источником существования людей

Некоторые индивиды за короткое время могут овладеть трудовыми навыками, быстро достигнуть профессионального совершенства, у других же, наоборот, «вхождение в профессию» затягивается, человек теряет интерес к профессии и приходит к иному виду деятельности. В настоящее время эта проблема достаточно актуальна, поскольку подростки, в общем, как и взрослое население, в связи с большой конкуренцией на рынке труда буквально «цепляются» за любую возможность трудоустройства.

Поэтому важно с подросткового возраста достаточно точно определиться со своими профессиональными интересами, склонностями, состоянием здоровья, работоспособностью, необходимыми знаниями, умениями, навыками. Все эти проблемы помогает решить профориентация, которая является особой формой заботы общества о профессиональном становлении подросткового поколения, поддержки и развития природных дарований, и сопровождается проведением комплекса специальных мер содействия человеку в профессиональном самоопределении и выборе оптимального вида занятости с учётом его потребностей и возможностей, социально-экономической ситуации на рынке труда.

Целью системы профессиональной ориентации является формирование у обучающихся способности выбирать сферу профессиональной деятельности, оптимально соответствующую личностным особенностям и запросам рынка труда. В связи с этим профессиональная ориентация призвана решать задачу формирования личности работника нового типа, что обеспечит эффективное использование кадрового потенциала и рациональное регулирование рынка труда.

Особо значимой является проблема приобретения обучающимися адекватных представлений о профессиональной деятельности, избираемой профессии и собственных возможностях, активного развития их, формирования потребности и умения включаться в общественный производительный труд и социальные отношения трудового коллектива. Ориентация на профессиональный труд и выбор своего профессионального будущего выступает как неотъемлемая часть всего учебно-воспитательного процесса при обязательном дополнении его информационной и консультативной работой,

практической деятельностью для развития склонностей и способностей обучающихся к труду.

Помощь обучающимся в правильном выборе профессии предполагает необходимость специальной организации их деятельности, включающей получение знаний о мире профессионального труда (анализ профессиональной деятельности) с последующим соотнесением знаний о себе со знаниями, о профессиональной деятельности (профессиональная проба).

**Профессиональная проба** – это испытание, моделирующее элементы конкретного вида профессиональной деятельности, имеющее завершённый вид, способствующая сознательному, обоснованному выбору профессии. Профессиональная проба помогает "окунуться" в будущую профессию, убедиться в ее достоинствах, определится в недостатках. Профессиональные пробы также являются возможностью самовыражения. В процессе профессиональных проб учащиеся знакомятся с психофизиологическими, интеллектуальными и коммуникативными качествами личности, необходимыми для работы по прогнозируемой профессии (специальности), приобретают первоначальные профессиональные умения и навыки.

**Цель** организации профессиональных проб — создание условий для профессионального самоопределения старшеклассников.

**Задачи:**

- познакомить учащихся с профессиями и специальностями, содержанием и характером труда работников, специалистов;
- формировать допрофессиональные знания, умения и навыки, опыт практической работы в конкретной профессиональной деятельности;
- развить и укрепить интерес к будущей профессии;
- оказать обучающимся помощь в профессиональном самоопределении;
- развить интереса к конкретной профессиональной деятельности;
- воспитать готовности к самостоятельному, сознательному и обоснованному выбору профессии.

В ГАОУ СПО «Сармановский аграрный колледж» готовят специалистов по следующим рабочим специальностям: «тракторист-машинист сельскохозяйственного производства, «электрогазосварщик, «водитель кат.С», «повар, кондитер», «электромонтер по ремонту электрического оборудования», «оператор ЭВМ» и др.

## Особенности организации профессиональных проб

Организация профессиональных проб может осуществляться по нескольким вариантам.

**Первый вариант.** Предполагается, что обучающиеся VIII—IX классов будут пробовать свои возможности по всем типам профессий по предмету труда: «человек — природа», «человек — техника», «человек — человек», «человек — знак», «человек — художественный образ» по одной профессии от каждого типа. При формировании групп учитываются индивидуальные склонности и способности обучающихся, которые определяются тестированием. В конце обучения, обучающиеся на основе анализа своих успехов и неудач, результатов труда, объективной самооценки должны самостоятельно определить, какая из сфер профессиональной деятельности их больше всего привлекает. Результаты проб фиксируются в дневнике профессионального самоопределения. По окончании профессиональных проб выпускники IX класса должны осознанно выбрать направление дальнейшего профильного обучения в старших классах. Желаящие могут получить сертификат, где указаны названия пройденных курсов, количество часов и оценка. Накопленные материалы о профессиях и практические задания сохраняются в портфеле достижений ученика.

**Второй вариант.** Предусматривает прохождение профессиональных проб 9, 10, 11 классов, по выбору обучающихся, без предварительной диагностики по выявлению профессиональных предпочтений. В этом случае обучающиеся заполняют зачетную книжку и получают сертификат о прохождении профессиональных проб. Данный вариант может быть использован как индивидуальный образовательный маршрут для обучающихся. Накопленные материалы накапливаются в портфеле достижений ученика.

Отличительная особенность проектирования профессиональных проб заключается в том, что они дают старшеклассникам:

- Первичный опыт профессиональной деятельности (без вывода на реальное производство);
- Умение анализировать свои знания, способности и умения с точки зрения максимальной выгоды (и для профессии и для себя);
- Возможность ответственно и осмысленно принять решение о своем профессиональном будущем.

## **Организация профессиональных проб**

### **Формы организации профессиональных проб:**

- экскурсии на предприятия и в лаборатории ГАОУ СПО «Сармановский аграрный колледж»;
- практики наблюдений за деятельностью студентов (учебная практика);
- профессиональная практика;
- беседы;
- тренинги.

**Аудитория:** учащиеся 8,9,10,11 классов.

### **Распределение бюджета времени:**

В соответствии с положением о прохождении старшеклассниками профессиональной пробы для получения первичных профессиональных навыков, время для прохождения пробы – 1- 2 недели, не более 40 академических часов, но не менее 20 академических часов.

### **Профессиональная проба может проводиться:**

- концентрированно (непрерывным циклом в каникулярное время),
- рассредоточено (параллельно с обучением).

### **Механизм сотрудничества с социальными партнерами:**

Заключение договора о прохождении учащимися общеобразовательных школ Сармановского района профессиональной пробы в профильных организациях

### **Ресурсное обеспечение программы:**

Создание в ГАОУ СПО «Сармановский аграрный колледж» локального акта – Положения об организации профессиональных проб.

Профессиональная подготовка педагога-тьютора;

Создание и внедрение подпрограмм (программ элективных курсов, клубов, в рамках которых учащиеся получают возможность проходить профессиональные пробы);

Изучение и внедрение способов организации проб.

Разработка и проведение отдельных мероприятий по организации профессиональных проб.

Создание целевой системы социального и образовательного партнерства.

Информационно-образовательное освещение проблемы (размещение материалов по проблеме на сайте ГАОУ СПО «Сармановский аграрный колледж»).

### **Ответственность:**

#### Директор ГАОУ СПО «Сармановский аграрный колледж» :

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

#### Заместители директора по УВР и НМР:

- составляют программу профессиональной пробы;
- распределяют старшеклассников, совместно с тьюторами и кураторами, по базам практики, оказывают методическую помощь, заботятся об условиях труда;
- осуществляют методическое руководство и контроль за деятельностью лиц, участвующих в организации и проведении профессиональной пробы;
- контролируют ведение документации по прохождению профессиональной пробы;
- готовят мероприятия (зачет, семинары, образовательные события) по практике;
- готовят аналитические материалы.

#### Тьюторы, кураторы:

- осуществляют методическое руководство и контроль за деятельностью учащихся;
- оказывают помощь и сопровождение при составлении индивидуально программы профессиональной пробы;
- наблюдают за работой учащихся, анализируют и оценивают ее.

#### Работники баз практики:

- знакомят учащихся с необходимой документацией;
- осуществляют практическую помощь в подготовке заданий;
- консультируют учащихся-практикантов;
- анализируют их работу и заполняют шаблон резюме;
- по возможности участвуют в мероприятии по итогам практики.

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

## Контроль работы учащихся и отчетность:

Учет выполненной работы ведется каждым старшеклассником в *индивидуальной программе профессиональной пробы*. Программа заполняется по каждому разделу. Записи в программе должны содержать краткое описание выполненной работы с анализами и выводами. Руководитель пробы заполняет шаблон резюме на каждого учащегося, прошедшего пробу. Итогом пробы является ее защита, где оценивается уровень приобретенных практических навыков и умений, качество заполнения программы. По итогам пробы выставляется оценка в зачетную книжку

### Ожидаемый результат:

- 1) получение учащимися достаточно полных сведений о рабочих профессиях;
- 2) учащимися составлена индивидуальная программа профессиональных проб;
- 3) учащиеся соотнесли свои интересы и индивидуальные особенности с требованиями интересующей профессии;
- 4) осознанный выбор профильного предмета;
- 5) старшеклассниками составлены профессиограммы;
- 6) учащиеся заполнили раздел о прохождении профпробы в ГАОУ СПО «Сармановский аграрный колледж»;
- 7) старшеклассники защитили программу профессиональной пробы.

### Критерии эффективности программы профессиональных проб:

Критерии	Способ измерения
Сознательный выбор учащимися дальнейшего профессионального маршрута	Информация, получаемая от выпускников, классных руководителей, кураторов
Рост количества учащихся прошедших профессиональные пробы	Количественный подсчет по учебным годам
Увеличение числа баз для прохождения профессиональных проб	Количественный подсчет по учебным годам
Положительные результаты учащихся, участников профессиональных проб, в конкурсах, смотрах с представлением результатов своей деятельности	Анализ участия учащихся в конкурсах, смотрах
Рост количества педагогов, организующих профессиональные пробы	Количественный подсчет по учебным годам
Внешняя экспертиза программы	По итогам педагогических семинаров, совещаний



## «Техник-механик»

### Общая характеристика профессии

Подготавливает машины, механизмы, установки, приспособления к работе, комплектует сборочные единицы.

Эксплуатирует сельскохозяйственную технику.

Технически обслуживает и диагностирует неисправности сельскохозяйственных машин и механизмов.

Ремонтирует отдельные детали и узлы.

Управляет работами по обеспечению функционирования машинно-тракторного парка сельскохозяйственной организации.

### Профессионально важные качества:

- физическая сила и выносливость;
- высокая эмоциональная устойчивость,
- достаточная острота слуха;
- хороший объемный глазомер;
- точная сенсомоторная реакция;
- устойчивый интерес к работе с техникой;
- техническая наблюдательность и смекалка.

### Квалификационные требования:

Трактористу необходимо иметь среднее профессиональное образование по профессии «Тракторист-машинист», водительское удостоверение и иметь категорию «Е», и навыки вождения. Тракторист должен знать устройства трактора, его техобслуживание и ремонт. Тракторист должен обладать физической силой и выносливостью, такими качествами как дисциплинированность, ответственность, иметь хороший глазомер и слух.

### Где можно обучаться:

ГАОУ СПО «Сармановский аграрный колледж». 423350 РТ, Сармановский район, с.Сарманово, Ленина ул., д.37,

### Возможные места работы:

Агрофирма, Крестьянско-фермерские хозяйства, строительные компании.

### Близкие и родственные виды деятельности:

Слесарь по ремонту сельскохозяйственных машин и оборудования.  
Водитель транспортных средств категории «С».

### Профессиональная проба «Техник-механик»

#### Цель профессиональной пробы:

Формирование осознанного собственного мнения о выборе профиля обучения и путях получения дальнейшего образования избираемой профессии, связанной с агропромышленными комплексами.

#### Профессиональная проба направлена на:

- углубление знаний о характере труда, перспективе профессионального роста, необходимых профессиональных качествах работников, связанных с агропромышленным комплексом;
- формирование первоначальных знаний, умений и навыков;
- выявление склонностей и способностей обучающихся к

управлению тракторными средствами, самоходными сельскохозяйственными машинами, орудиями, механизациями и оборудованьями и выполнению работ в сельском хозяйстве;

- контроль соответствия задачам, будущей профессиональной деятельности;

- выяснение объема знаний по профессии.

Продолжительность пробы - 16 часов.

### **Проектирование профессиональной пробы**

#### **Подготовительный этап - 2 часа**

*Вопросы для рассмотрения:* содержание и характер труда профессий механизатора сельскохозяйственного производства, перспективы профессионального роста по данным профессиям, профессионально-важные качества. Современный рынок труда и социально-психологический портрет современного профессионала.

#### **Практический этап – 12 часов**

*Вопросы для рассмотрения:*

- психофизиологические качества кандидатов в водители транспортных средств;
- машинотракторные агрегаты для проведения агротехнических работ в сельском хозяйстве;
- технологические операции по регулировкам машин и механизмов;
- обслуживание автомобилей, тракторов и агрегируемых с ними сельскохозяйственных машин;
- выявления несложных неисправностей.

#### **Содержание пробы (Вариант 1)**

Тестирование на универсальном психодиагностическом комплексе УПДК-МК.

УПДК-МК предназначен для оценки уровня психофизиологических качеств кандидатов в водители, которые необходимы для безопасного управления транспортными средствами (профессионально важных качеств ПВК), а также тренировки этих качеств.

УПДК имеет следующие методики тестирования:

Тесты оценки уровня ПДК:

Автоматическое тестирование:

1. Уровень восприятия скорости и расстояния (Тест №1)
2. Оценка склонности к риску (Тест №2)
3. Распределение внимания (Тест №3)
4. Эмоциональная устойчивость (Тест №4)
5. Сложная двигательная реакция (Тест №5)
6. Оценка моноустойчивости (Тест №6)
7. Оценка бдительности (Тест №7)
8. Оценка динамики работоспособности (Тест №8)
9. Концентрация внимания (Тест №9)
10. Оценка глазомера (Тест №10)

Психофизиологические тесты:

1. Готовность к экстренным действиям - М

2. Корректирующая проба
3. Объем внимания
4. Оценка переключения внимания и помехоустойчивости
5. Простая двигательная реакция
6. Реакция на движущийся объект
7. Скорость переделки навыков
8. Стрессоустойчивость - М
9. Чувство времени

<b>№ п/п</b>	<b>Формулировка задания</b>	<b>Вид деятельности</b>	<b>Ожидаемый продукт</b>
1	Укажите профессиональные качества, необходимые представителю профессий, связанных с управлением транспортных средств, механизмами и оборудованием	Практическая работа	Перечень профессиональных качеств
2	Запомнить назначения и названия органов управления на тренажерах комбайна Вектор-Акрос; МТЗ-80; автомобиля КАМАЗ. (компоновка рабочего места оператора предусматривает стандартное расположение органов управления панелями приборов, кресла оператора)	Практическая работа	Запоминание назначения и названия органов управления
3	Отработка правильной посадки, приемов пользования органами управления	Практическая работа	Умение пользоваться органами управления, ориентироваться по показаниям контрольно-измерительных приборов
4	Отработка приемов запуска и остановки двигателя	Практическая работа	Соблюдение приемов последовательно запуска и остановки
5	Отработка приемов начало движения и маневрирования	Практическая работа	Правильное выполнение управления

## **«Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства» Общая характеристика профессии**

Управляет различными видами тракторов, уборочными комбайнами, грузовыми машинами.

Следит за их технической исправностью и осуществляет несложный ремонт техники.

Выполняет вспашку, посев, уборку, транспортировку урожая и т.п. В ходе работы наблюдает за показаниями приборов, прислушивается к работе двигателя, следит за состоянием машины. В период посевной и уборочной компании рабочий день не нормирован.

### **Профессионально важные качества:**

- физическая сила и выносливость;
- высокая эмоциональная устойчивость,
- достаточная острота слуха;
- хороший объемный глазомер;
- точная сенсомоторная реакция;
- устойчивый интерес к работе с техникой;
- техническая наблюдательность и смекалка.

### **Квалификационные требования:**

Трактористу необходимо иметь среднее профессиональное образование по профессии «Тракторист-машинист», водительское удостоверение и иметь категорию «Е», и навыки вождения. Тракторист должен знать устройства трактора, его техобслуживание и ремонт. Тракторист должен обладать физической силой и выносливостью, такими качествами как дисциплинированность, ответственность, иметь хороший глазомер и слух.

### **Где можно обучаться:**

ГАОУ СПО «Сармановский аграрный колледж». 423350 РТ, Сармановский район, с.Сарманово, Ленина ул., д.37,

### **Возможные места работы:**

Агрофирма, Крестьянско-фермерские хозяйства, строительные компании.

### **Близкие и родственные виды деятельности:**

Слесарь по ремонту сельскохозяйственных машин и оборудования. Водитель транспортных средств категории «С».

### **Профессиональная проба «Тракторист-машинист»**

#### **Цель профессиональной пробы:**

Формирование осознанного собственного мнения о выборе профиля обучения и путях получения дальнейшего образования избираемой профессии, связанной с агропромышленными комплексами.

#### **Профессиональная проба направлена на:**

- углубление знаний о характере труда, перспективе профессионального роста, необходимых профессиональных качествах работников, связанных с агропромышленным комплексом;
- формирование первоначальных знаний, умений и навыков;
- выявление склонностей и способностей обучающихся к

управлению тракторными средствами, самоходными сельскохозяйственными машинами, орудиями, механизациями и оборудованьями и выполнению работ в сельском хозяйстве;

- контроль соответствия задачам, будущей профессиональной деятельности;

- выяснение объема знаний по профессии.

Продолжительность пробы - 16 часов.

### **Проектирование профессиональной пробы**

#### **Подготовительный этап - 2 часа**

*Вопросы для рассмотрения:* содержание и характер труда профессий механизатора сельскохозяйственного производства, перспективы профессионального роста по данным профессиям, профессионально-важные качества. Современный рынок труда и социально-психологический портрет современного профессионала.

#### **Практический этап – 12 часов**

*Вопросы для рассмотрения:*

- психофизиологические качества кандидатов в водители транспортных средств;
- машинотракторные агрегаты для проведения агротехнических работ в сельском хозяйстве;
- технологические операции по регулировкам машин и механизмов;
- обслуживание автомобилей, тракторов и агрегируемых с ними сельскохозяйственных машин;
- выявления несложных неисправностей.

#### **Содержание пробы (Вариант 1)**

Тестирование на универсальном психодиагностическом комплексе УПДК-МК.

УПДК-МК предназначен для оценки уровня психофизиологических качеств кандидатов в водители, которые необходимы для безопасного управления транспортными средствами (профессионально важных качеств ПВК), а также тренировки этих качеств.

УПДК имеет следующие методики тестирования:

Тесты оценки уровня ПДК:

Автоматическое тестирование:

11. Уровень восприятия скорости и расстояния (Тест №1)
12. Оценка склонности к риску (Тест №2)
13. Распределение внимания (Тест №3)
14. Эмоциональная устойчивость (Тест №4)
15. Сложная двигательная реакция (Тест №5)
16. Оценка моноустойчивости (Тест №6)
17. Оценка бдительности (Тест №7)
18. Оценка динамики работоспособности (Тест №8)
19. Концентрация внимания (Тест №9)
20. Оценка глазомера (Тест №10)

Психофизиологические тесты:

10. Готовность к экстренным действиям - М

- 11.Корректирующая проба
- 12.Объем внимания
- 13.Оценка переключения внимания и помехоустойчивости
- 14.Простая двигательная реакция
- 15.Реакция на движущийся объект
- 16.Скорость переделки навыков
- 17.Стрессоустойчивость - М
- 18.Чувство времени

<b>№ п/п</b>	<b>Формулировка задания</b>	<b>Вид деятельности</b>	<b>Ожидаемый продукт</b>
1	Укажите профессиональные качества, необходимые представителю профессий, связанных с управлением транспортных средств, механизмами и оборудованием	Практическая работа	Перечень профессиональных качеств
2	Запомнить назначения и названия органов управления на тренажерах комбайна Вектор-Акрос; МТЗ-80; автомобиля КАМАЗ. (компоновка рабочего места оператора предусматривает стандартное расположение органов управления панелями приборов, кресла оператора)	Практическая работа	Запоминание назначения и названия органов управления
3	Отработка правильной посадки, приемов пользования органами управления	Практическая работа	Умение пользоваться органами управления, ориентироваться по показаниям контрольно-измерительных приборов
4	Отработка приемов запуска и остановки двигателя	Практическая работа	Соблюдение приемов последовательно запуска и остановки
5	Отработка приемов начало движения и маневрирования	Практическая работа	Правильное выполнение управления

## Содержание пробы (Вариант 2)

Компоненты		
Технологические	Ситуативный	Функциональный
Проба 1-го уровня		
<b>Задание:</b> интерактивный просмотр (предусматривает трехмерную визуализацию) работы механизма	<b>Задание:</b> воздействие на органы управления	<b>Задание:</b> включение, выключение, изменение режима работы того или иного агрегата
<b>Условие:</b> задание выполняется самостоятельно опираясь на полученные задания	<b>Условие:</b> задание выполняется самостоятельно, с использованием органов управления	<b>Условие:</b> задание выполняется самостоятельно
<b>Результат:</b> задание считается выполненным, если органы управления выбраны правильно	<b>Результат:</b> задание считается выполненным, если агрегаты включены правильно	<b>Результат:</b> задание считается выполненным, если агрегаты включены верно и функционируют
Проба 2-го уровня		
<b>Задание:</b> обсуждение конкретной ситуации	<b>Задание:</b> узнавание объектов изучения	<b>Задание:</b> осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, для решения данной проблемы
<b>Условие:</b> применять свои знания в процессе решения практических задач	<b>Условие:</b> применять свои знания в процессе решения практических задач	<b>Условие:</b> применять свои знания в процессе решения практических задач
<b>Результат:</b> задание считается выполненным, если кандидат умеет оценивать, синтезировать, анализировать причинно-следственные связи	<b>Результат:</b> задание считается выполненным, если обучающийся умеет аргументировать свою точку зрения	<b>Результат:</b> задание считается выполненным, если обучающийся умеет аргументировать свою точку зрения
Проба 3-го уровня		
<b>Задание:</b> определить виды и назначение слесарных инструментов и приборов для проведения	<b>Задание:</b> выполнить несложные слесарные операции согласно инструкционно-технологической карты	<b>Задание:</b> правильно подберите инструменты и выполняйте слесарные операции

технического обслуживания и устранения несложных неисправностей		
<b>Условие:</b> задание выполняется самостоятельно	<b>Условие:</b> задание выполняется самостоятельно	<b>Условие:</b> задание выполняется самостоятельно
<b>Результат:</b> задание считается выполненным, если последовательность операций соблюдается	<b>Результат:</b> задание считается выполненным в случае техническим условиям	<b>Результат:</b> задание считается выполненным, если последовательность операций соблюдается

### **Заключительный этап – 2 часа**

Обсуждение итогов прохождения профессиональной пробы обучающимся. Оценка достижений в процессе тренировок и тестирования с выделением положительных/отрицательных результатов. Оценка соответствия результатов проверки задачами будущей профессиональной деятельности, рекомендации, выяснение объема знаний по профессии, умения ориентироваться в информационном пространстве.



## «Электрогазосварщик»

### Общая характеристика профессии

Электрогазосварщик соединяет (сваривает) элементы металлоконструкций, трубопроводы, детали машин и механизмов с помощью сварочного аппарата. Собирает заготовки (узлы) конструкций, осуществляет их транспортировку в пределах рабочего места, налаживает сварочное оборудование, устанавливает требуемый режим сварки, осуществляет зрительный контроль швов. Предупреждает возникновение напряжений и деформаций в изделии.

### Профессионально важные качества:

- физическая выносливость;
- четкая память на эталоны цвета и его оттенки;
- четкая координация движений;
- хорошее зрение и глазомер;
- способность к работе на высоте;
- техническая смекалка;
- пространственное воображение;
- концентрированное внимание;
- аккуратность.

### Квалификационные требования:

Должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность: Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес; Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем; Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы; Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

### Где можно обучаться:

ГАОУ СПО «Сармановский аграрный колледж». 423350 РТ, Сармановский район, с.Сарманово, Ленина ул., д.37,

### Возможные места работы:

Осуществлять сварку различных изделий из металла (узлов металлоконструкций, трубопровода, деталей машин и механизмов и т.д.).

### Близкие и родственные виды деятельности:

Газосварщик. Электрогазосварщик на автоматических и полуавтоматических машинах. Электросварщик ручной сварки. Газорезчик.

### Профессиональная проба «Электрогазосварщик»

#### Цель профессиональной пробы:

Формирование осознанного собственного мнения о выборе профиля обучения и путях получения дальнейшего образования избираемой профессии, связанной со сваркой варочным аппаратом.

#### Профессиональная проба направлена на:

- углубление знаний о характере труда, перспективе профессионального роста, необходимых профессиональных качествах работников, связанных со сваркой различных изделий из металла.

- формирование первоначальных знаний, умений и навыков;
- выявление склонностей и способностей обучающихся к выполнению работ с варкой.

Продолжительность пробы - 16 часов.

### Проектирование профессиональной пробы

#### Подготовительный этап - 2 часа

*Вопросы для рассмотрения:*

содержание и характер труда профессии электрогазосварщик. Перспективы профессионального роста по данной профессии, профессионально-важные качества. Современный рынок труда и социально-психологический портрет современного профессионала

#### Практический этап – 12 часов

*Вопросы для рассмотрения:*

- электросварочные и газосварочные работы.
- технологические процессы сборки и электрогазосварки конструкций;
- сварочное оборудование и источники питания, сборочно-сварочные приспособления;
- детали, узлы и конструкции из различных материалов;
- сварка и резка деталей из различных сталей, цветных металлов и их сплавов, чугунов во всех пространственных положениях;
- наплавка дефектов деталей и узлов машин, механизмов, конструкций и отливок под механическую обработку и пробное давление;
- дефектация сварных швов и контроль качества сварных соединений.

### Содержание пробы (Вариант 1)

№ п/п	Формулировка задания	Вид деятельности	Ожидаемый продукт
Проба 1-го уровня			
1	Укажите профессиональные качества, необходимые представителю профессий	Практическая работа	Перечень профессиональных качеств
2	Выделите различные изделия из стали, цветных металлов, чугунов	Работа	Наглядные изделия из различных металлов
Проба 2-го уровня			
	<b>Задание:</b> рассмотреть на электромеханическом стенда устройство и принцип работы сварочного трансформатора; кислородного редуктора; сварочной горелки, ацетиленового резака, аналоги и макеты электродов,	<b>Задание:</b> практическая работа	<b>Задание:</b> составить спецификацию элементов

источников питания постоянного тока		
<b>Условие:</b> задание выполняется самостоятельно	<b>Условие:</b> задание выполняется самостоятельно	<b>Условие:</b> задание выполняется самостоятельно
<b>Результат:</b> задание считается выполненным, если определен вид элементов, их назначение и требования к ним	<b>Результат:</b> задание считается выполненным, если назначение и требования к ним определены верно	<b>Результат:</b> задание считается выполненным, если спецификация составлена правильно

**Заключительный этап — 2 часа.** Обсуждение итогов прохождения профессиональной пробы обучающимися. Самооценка обучающихся. Оценка педагога, рекомендации.

### Содержание пробы (Вариант 2)

№ п/п	Формулировка задания	Вид деятельности	Ожидаемый продукт
Проба 1-го уровня			
1	Задание: задание выполняется на виртуальном тренажере «Раскат» Возбуждение электрической дуги, наложение сварочных швов в различных пространственных положениях	Задание: способы возбуждения дуги. Выбор способов манипулирования концом электрода.	Задание: сварка в различных пространственных положениях.
2	Условия: задание выполняется самостоятельно опираясь на полученные знания.	Условия: задание выполняется самостоятельно с использованием различных типов электродов.	Условия: задание выполняется самостоятельно.
3	Результат: задание считается выполненными, если умеет возбуждать дугу и наложить шов. В	Результат: задание считается выполненным, если умеет манипулировать	Результат: задание считается выполненным если выполнено сварочное

	различных пространственных положениях.	концом электрода.	соединение.
<b>Проба 2-го уровня</b>			
<b>Задание:</b> обсуждения выбора спроса сварки.	<b>Задание:</b> доказательства выбора сварки.	<b>Задание:</b> осмысление реальной профессиональной ориентации.	
<b>Условие:</b> применять свои знания в процессе и решении практических задач.	<b>Условие:</b> применять свои знания в процессе и решении практических задач.	<b>Условие:</b> применять свои знания в процессе и решении практических задач.	
<b>Результат:</b> задание считается выполненным, если умеет анализировать причинно-следственной связи.	<b>Результат:</b> задание считается выполнено, если кандидат умеет аргументировать свою точку зрения.	<b>Результат:</b> задание считается выполнено, если правильно подобраны способы сварки, типы и марки электродов.	
<b>Проба 3-го уровня</b>			
<b>Задание:</b> определить дефекты сварочных швов соединений визуально и с использованием различных приборов, шаблонов и инструментов и причины возникновения дефектов.	<b>Задание:</b> выполнить несложные проверочные работы.	<b>Задание:</b> правильно подберите и выполните контрольно-проверочные работы.	
<b>Условие:</b> задание выполняется самостоятельно.	<b>Условие:</b> задание выполняется самостоятельно.	<b>Условие:</b> задание выполняется самостоятельно.	
<b>Результат:</b> задание считается выполненным, если правильно подобраны приборы и контрольно измерительные инструменты.	<b>Результаты:</b> задание считается выполненным, в случае соответствия техническими условиями.	<b>Результат:</b> задание считается выполненным, если правильно выяснены дефекты и названы причины и с возникновения.	

### **Заключительный этап:**

Обсуждение итогов прохождения профессиональной пробы. Оценка достижения в процессе тренировок и тестирования с выделением положительных ( отрицательных ) результатов.

## **Водитель категории «С».**

### **Общая характеристика профессии**

Труд водителя включает: управление автомобилем при выполнении перевозок, приемку автомобиля у сменщика, подготовку к выезду на линию и оформление необходимой документации, сдача автомобиля сменщику, устранение ряда неисправностей автомобиля. Водитель грузового автомобиля перевозит груз до пункта назначения – базы, которая принимает груз и доставляет его на склады, на суда, самолеты, поезда или же клиентам. Водитель грузовика осуществляет как внутригосударственную, так и международную перевозку груза. Он должен делать своевременно доставку товара в пункты назначений, соблюдать инструкции, данные транспортными фирмами, заказчиками и отправителями груза. Он должен держать товар в целостности и сохранности.

### **Профессионально важные качества:**

- физическая сила и выносливость;
- высокая эмоциональная устойчивость,
- достаточная острота слуха;
- хороший объемный глазомер;
- точная сенсомоторная реакция;
- устойчивый интерес к работе с техникой;
- техническая наблюдательность и смекалка.

### **Квалификационные требования:**

Водителю необходимо иметь среднее профессиональное образование по профессии «Водитель кат «С»», водительское удостоверение категории «С», «Е», навыки вождения. Водитель должен знать устройство грузового автомобиля, его техобслуживание и ремонт. Водитель должен обладать физической силой и выносливостью, такими качествами как дисциплинированность, ответственность, иметь хороший глазомер и слух.

### **Где можно обучаться:**

ГАОУ СПО «Сармановский аграрный колледж». 423350 РТ, Сармановский район, с.Сарманово, Ленина ул., д.37,

### **Возможные места работы:**

Сельско-хозяйственные предприятия, продуктовые предприятия.

### **Близкие и родственные виды деятельности:**

Водитель-экспедитор.

### **Профессиональная проба «Водитель категории «С»»**

#### **Цель профессиональной пробы:**

Формирование осознанного собственного мнения о выборе профиля обучения и путях получения дальнейшего образования избираемой профессии, связанной с управлением грузовым автомобилем.

#### **Профессиональная проба направлена на:**

- углубление знаний о характере труда, перспективе профессионального роста, необходимых профессиональных качествах работников, связанных с доставкой товара в пункты назначений.
- формирование первоначальных знаний, умений и навыков;
- выявление склонностей и способностей обучающихся к выполнению работ с ремонтом грузового автомобиля.

Продолжительность пробы - 16 часов.

## **Проектирование профессиональной пробы**

### **Подготовительный этап - 2 часа**

*Вопросы для рассмотрения:*

содержание и характер труда профессии Водитель кат. «С» .  
Перспективы профессионального роста по данной профессии,  
профессионально-важные качества. Современный рынок труда и  
социально-психологический портрет современного профессионала.

### **Практический этап - 12 часов**

*Вопросы для рассмотрения:*

- психофизиологические качества кандидатов в водители транспортных средств;
- машинотракторные агрегаты для проведения агротехнических работ в сельском хозяйстве;
- технологические операции по регулировкам машин и механизмов;
- обслуживание автомобилей, тракторов и агрегируемых с ними сельскохозяйственных машин;
- выявления несложных неисправностей.

### **Содержание пробы (Вариант 1)**

Тестирование на универсальном психодиагностическом комплексе УПДК-МК.

УПДК-МК предназначен для оценки уровня психофизиологических качеств кандидатов в водители, которые необходимы для безопасного управления транспортными средствами (профессионально важных качеств ПВК), а также тренировки этих качеств.

УПДК имеет следующие методики тестирования:

Тесты оценки уровня ПДК:

Автоматическое тестирование:

21. Уровень восприятия скорости и расстояния (Тест №1)
22. Оценка склонности к риску (Тест №2)
23. Распределение внимания (Тест №3)
24. Эмоциональная устойчивость (Тест №4)
25. Сложная двигательная реакция (Тест №5)
26. Оценка моноустойчивости (Тест №6)
27. Оценка бдительности (Тест №7)
28. Оценка динамики работоспособности (Тест №8)
29. Концентрация внимания (Тест №9)
30. Оценка глазомера (Тест №10)

Психофизиологические тесты:

19. Готовность к экстренным действиям - М
20. Корректирующая проба
21. Объем внимания
22. Оценка переключения внимания и помехоустойчивости
23. Простая двигательная реакция
24. Реакция на движущийся объект
25. Скорость переделки навыков
26. Стрессоустойчивость - М
27. Чувство времени

№ п/п	Формулировка задания	Вид деятельности	Ожидаемый продукт
1	Укажите профессиональные качества, необходимые представителю профессий, связанных с управлением транспортных средств, механизмами и оборудованием	Практическая работа	Перечень профессиональных качеств
2	Запомнить назначения и названия органов управления на тренажерах комбайна Вектор-Акрос; МТЗ-80; автомобиля КАМАЗ. (компоновка рабочего места оператора предусматривает стандартное расположение органов управления панелями приборов, кресла оператора)	Практическая работа	Запоминание назначения и названия органов управления
3	Отработка правильной посадки, приемов пользования органами управления	Практическая работа	Умение пользоваться органами управления, ориентироваться по показаниям контрольно-измерительных приборов
4	Отработка приемов запуска и остановки двигателя	Практическая работа	Соблюдение приемов последовательно запуска и остановки
5	Отработка приемов начало движения и маневрирования	Практическая работа	Правильное выполнение управления

## Содержание пробы (Вариант 2)

Компоненты		
Технологические	Ситуативный	Функциональный
Проба 1-го уровня		
<b>Задание:</b> интерактивный просмотр (предусматривает трехмерную визуализацию) работы механизма	<b>Задание:</b> воздействие на органы управления	<b>Задание:</b> включение, выключение, изменение режима работы того или иного агрегата
<b>Условие:</b> задание выполняется самостоятельно опираясь на полученные задания	<b>Условие:</b> задание выполняется самостоятельно, с использованием органов управления	<b>Условие:</b> задание выполняется самостоятельно
<b>Результат:</b> задание считается выполненным, если органы управления выбраны правильно	<b>Результат:</b> задание считается выполненным, если агрегаты включены правильно	<b>Результат:</b> задание считается выполненным, если агрегаты включены верно и функционируют
Проба 2-го уровня		
<b>Задание:</b> обсуждение конкретной ситуации	<b>Задание:</b> узнавание объектов изучения	<b>Задание:</b> осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, для решения данной проблемы
<b>Условие:</b> применять свои знания в процессе решения практических задач	<b>Условие:</b> применять свои знания в процессе решения практических задач	<b>Условие:</b> применять свои знания в процессе решения практических задач
<b>Результат:</b> задание считается выполненным, если кандидат умеет оценивать, синтезировать, анализировать причинно-следственные связи	<b>Результат:</b> задание считается выполненным, если обучающийся умеет аргументировать свою точку зрения	<b>Результат:</b> задание считается выполненным, если обучающийся умеет аргументировать свою точку зрения
Проба 3-го уровня		
<b>Задание:</b> определить виды и назначение слесарных инструментов и приборов для проведения технического	<b>Задание:</b> выполнить несложные слесарные операции согласно инструкционно-технологической карты	<b>Задание:</b> правильно подберите инструменты и выполняйте слесарные операции



обслуживания и устранения несложных неисправностей		
<b>Условие:</b> задание выполняется самостоятельно	<b>Условие:</b> задание выполняется самостоятельно	<b>Условие:</b> задание выполняется самостоятельно
<b>Результат:</b> задание считается выполненным, если последовательность операций соблюдается	<b>Результат:</b> задание считается выполненным в случае техническим условиям	<b>Результат:</b> задание считается выполненным, если последовательность операций соблюдается

### **Заключительный этап – 2 часа**

Обсуждение итогов прохождения профессиональной пробы обучающимся. Оценка достижений в процессе тренировок и тестирования с выделением положительных/отрицательных результатов. Оценка соответствия результатов проверки задачами будущей профессиональной деятельности, рекомендации, выяснение объема знаний по профессии, умения ориентироваться в информационном пространстве.

## **«Повар, кондитер»**

### **Общая характеристика профессии**

Принимает и организует хранение продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами. Производит первичную обработку продуктов. Приготавливает и оформляет блюда и кулинарные изделия.

Работа в системах "человек-техника" (обработка неживых объектов и использование технических приспособлений), "человек-знак" (использование хранимой в памяти информации о рецептах блюд) и "человек - художественный образ" (оформление блюд).

Приготавливает и оформляет блюда и кулинарные изделия массового спроса, а также лечебные, диетические и заказные блюда.

Организует хранение продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами. Производит первичную обработку продуктов, закладку продуктов согласно рецептуре. Несмотря на то, что повар на предприятиях общественного питания пользуется установленными рецептами блюд, он может вносить в них изменения в зависимости от качества сырья и контингента потребителей

### **Профессионально важные качества:**

- образная память;
- эстетический вкус;
- хорошо развитые обоняние и вкусовые ощущения;
- аккуратность;
- подвижность кистей рук, пальцев;
- физическая выносливость;
- высокая тактильная чувствительность;
- творческая мышления;
- дисциплинированность.

### **Квалификационные требования:**

Чтобы стать поваром, не обязательно иметь высшее образование, достаточно закончить поварские курсы либо кулинарное училище, иметь мастерство повара, хорошее воображение, фантазию, эстетический вкус, физическую выносливость, аккуратность, опыт работы в приготовлении различных блюд, знать кухни разных народов мира, условия хранения продуктов, рецепты приготовления разных блюд.

### **Где можно обучаться:**

ГАОУ СПО «Сармановский аграрный колледж». 423350 РТ, Сармановский район, с.Сарманово, Ленина ул., д.37,

### **Возможные места работы:**

Предприятие общественного питания. Столовые в учреждениях.

### **Близкие и родственные виды деятельности:**

Кондитер. Пекарь. Шеф-повар.

## **Профессиональная проба «Повар, кондитер»**

**Цель профессиональной пробы:** формирование осознанного собственного мнения о выборе профиля обучения и путях получения дальнейшего образования избираемой профессии, связанной с приготовлением пищи.

### **Профессиональная проба направлена на:**

- углубление знаний о характере труда, перспективе профессионального роста, необходимых профессиональных качествах работников, связанных с приготовлением пищи.
- формирование первоначальных знаний, умений и навыков;
- выявление склонностей и способностей обучающихся к выполнению работ по приготовлению пищи.

Продолжительность пробы - 16 часов.

### **Проектирование профессиональной пробы**

#### **Подготовительный этап - 2 часа**

*Вопросы для рассмотрения:* содержание и характер труда профессии повара, программист, перспективы профессионального роста по данной профессии, профессионально-важные качества. Современный рынок труда и социально-психологический портрет современного профессионала.

#### **Практический этап - 12 часов**

*Вопросы для рассмотрения:*

- Содержание и характер труда профессий повар, кондитер, технолог продукции общественного питания;
- Перспективы профессионального роста по данным профессиям;
- Просмотр кинофильмов, для ознакомления с данной специальностью;
- Квалификационная характеристика повара, кондитера, технолога;
- Посещения предприятий, таких как ООО «Сарман-мясо», кофе «Сарман», ООО «Сарман-хлеб»;
- Выполнения простейших заданий по приготовлению пищи

### **Содержание пробы (Вариант 1)**

<b>№ п/п</b>	<b>Формулировка задания</b>	<b>Вид деятельности</b>	<b>Ожидаемый продукт</b>
1	Классифицировать указанные профессии по типам	Практическая работа	Таблица
2	Укажите профессиональные качества, необходимые для профессий, связанной с технологиями приготовления пищи	Работа	Перечень профессиональных качеств
3	Из представленного пресного теста формировать изделия: вареники, пельмени, хинкали, манты. Проявить творчество	Работа	Наглядные изделия из теста
4	Выполнить следующие формы нарезки: брусочки, соломки, кубики, дольки	Работа	Наглядные изделия по нарезке
5	Приготовление татарских национальных блюд:	Работа	Наглядные изделия из теста

	эчпочмак, кыстыбый, чак-чак и показ своих индивидуальных блюд		
--	---	--	--

### Содержание пробы (Вариант 2)

Компоненты		
Технологический	Ситуативный	Функциональный
Проба 1-го уровня		
<b>Задание:</b> Определение блюда из теста	<b>Задание:</b> Выбор производственного инвентаря	<b>Задание:</b> Подготовка рабочего места
<b>Задание:</b> Составление технологической карты для приготовления пельмени	<b>Задание:</b> Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья для пельменей	<b>Задание:</b> Подготовка начинки для пельменей, хинкалий и т.п.
<b>Задание:</b> Замес теста, с использованием всех ингредиентов	<b>Задание:</b> Последовательность выполнения замеса теста	<b>Задание:</b> Замесить тесто, используя все ингредиенты
<b>Условия:</b> Задание выполняется самостоятельно, опираясь на полученные знания	<b>Условия:</b> Задание выполняется самостоятельно, опираясь на полученные знания	<b>Условия:</b> Задание выполняется самостоятельно
<b>Результат:</b> задание считается выполненным, если замес теста выполнен правильно	<b>Результат:</b> задание считается выполненным, если использовались все ингредиенты	<b>Результат:</b> задание считается выполненным, если использовались все ингредиенты и выполнены технологично
<b>Задание:</b> раскатка теста, формовка. Проявить творчество при формовки	<b>Задание:</b> Последовательность выполнения раскатки теста, формовка	<b>Задание:</b> раскатать тесто, его формовка
<b>Условия:</b> Задание выполняется самостоятельно, опираясь на полученные знания	<b>Условия:</b> Задание выполняется самостоятельно, опираясь на полученные знания	<b>Условия:</b> Задание выполняется самостоятельно
<b>Результат:</b> задание считается выполненным, если раскатка теста выполнена правильно,	<b>Результат:</b> задание считается выполненным, если раскатка теста выполнена правильно,	<b>Результат:</b> задание считается выполненным, если все выполнено технологично

формовка сделана по требованию	формовка сделана по требованию	
--------------------------------	--------------------------------	--

**Заключительный этап — 2 часа.** Обсуждение итогов прохождения профессиональной пробы обучающимися. Самооценка обучающихся. Оценка педагога, рекомендации.

## «Техник-технолог»

### Общая характеристика профессии

Контролирует процесс приготовления различных видов продуктов и сырья, полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности.

Управляет различными участками производства продукции общественного питания.

Организовывает процесс приготовления и приготавливает полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Организовывает процесс приготовления и приготавливает сложную холодную кулинарную продукцию.

Организовывает процесс приготовления и приготавливает сложную горячую кулинарную продукцию.

Организовывает процесс приготовления и приготавливает сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.

Организовывает процесс приготовления и приготавливает сложные холодные и горячие десерты.

Организовывает работу структурного подразделения.

Принимает и организует хранение продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами. Производит первичную обработку продуктов. Приготавливает и оформляет блюда и кулинарные изделия.

Работа в системах "человек-техника" (обработка неживых объектов и использование технических приспособлений), "человек-знак" (использование хранимой в памяти информации о рецептах блюд) и "человек - художественный образ" (оформление блюд).

Приготавливает и оформляет блюда и кулинарные изделия массового спроса, а также лечебные, диетические и заказные блюда.

Организует хранение продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами. Производит первичную обработку продуктов, закладку продуктов согласно рецептуре. Несмотря на то, что повар на предприятиях общественного питания пользуется установленными рецептами блюд, он может вносить в них изменения в зависимости от качества сырья и контингента потребителей

### Профессионально важные качества:

- образная память;
- эстетический вкус;
- хорошо развитые обоняние и вкусовые ощущения;
- аккуратность;
- подвижность кистей рук, пальцев;
- физическая выносливость;
- высокая тактильная чувствительность;
- творческая мышления;
- дисциплинированность.

### Квалификационные требования:

Чтобы стать поваром, не обязательно иметь высшее образование,

достаточно закончить поварские курсы либо кулинарное училище, иметь мастерство повара, хорошее воображение, фантазию, эстетический вкус, физическую выносливость, аккуратность, опыт работы в приготовлении различных блюд, знать кухни разных народов мира, условия хранения продуктов, рецепты приготовления разных блюд.

**Где можно обучаться:**

ГАОУ СПО «Сармановский аграрный колледж». 423350 РТ, Сармановский район, с.Сарманово, Ленина ул., д.37,

**Возможные места работы:**

Предприятие общественного питания. Столовые в учреждениях.

**Близкие и родственные виды деятельности:**

Кондитер. Пекарь. Шеф-повар.

**Профессиональная проба «Повар, кондитер»**

**Цель профессиональной пробы: формирование осознанного собственного мнения о выборе профиля обучения и путях получения дальнейшего образования избираемой профессии, связанной с приготовлением пищи.**

**Профессиональная проба направлена на:**

- углубление знаний о характере труда, перспективе профессионального роста, необходимых профессиональных качествах работников, связанных с приготовлением пищи.
- формирование первоначальных знаний, умений и навыков;
- выявление склонностей и способностей обучающихся к выполнению работ по приготовлению пищи.

Продолжительность пробы - 16 часов.

**Проектирование профессиональной пробы**

**Подготовительный этап - 2 часа**

*Вопросы для рассмотрения:* содержание и характер труда профессии повара, программист, перспективы профессионального роста по данной профессии, профессионально-важные качества. Современный рынок труда и социально-психологический портрет современного профессионала.

**Практический этап - 12 часов**

*Вопросы для рассмотрения:*

- Содержание и характер труда профессий повар, кондитер, технолог продукции общественного питания;
- Перспективы профессионального роста по данным профессиям;
- Просмотр кинофильмов, для ознакомления с данной специальностью;
- Квалификационная характеристика повара, кондитера, технолога;
- Посещения предприятий, таких как ООО «Сарман-мясо», кофе «Сарман», ООО «Сарман-хлеб»;
- Выполнения простейших заданий по приготовлению пищи

**Содержание пробы (Вариант 1)**

№ п/п	Формулировка задания	Вид деятельности	Ожидаемый продукт
1	Классифицировать указанные профессии по	Практическая работа	Таблица

	типам		
2	Укажите профессиональные качества, необходимые для профессий, связанной с технологиями приготовления пищи	Работа	Перечень профессиональных качеств
3	Из представленного пресного теста формовать изделия: вареники, пельмени, хинкали, манты. Проявить творчество	Работа	Наглядные изделия из теста
4	Выполнить следующие формы нарезки: брусочки, соломки, кубики, дольки	Работа	Наглядные изделия по нарезке
5	Приготовление татарских национальных блюд: эчпочмак, кыстыбый, чак-чак и показ своих индивидуальных блюд	Работа	Наглядные изделия из теста

## «Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования»

### Общая характеристика профессии

Электромонтер проводит монтаж осветительных электропроводок и оборудования, выполняет работы по монтажу электропроводок всех видов (кроме проводок во взрывоопасных зонах); устанавливает светильники всех видов, различные электроустановочные изделия и аппараты; производит ремонт осветительных сетей и оборудования.

Область профессиональной деятельности: электромонтажные работы в промышленных, жилых, культурно-бытовых, административных зданиях, на инженерных сооружениях, на строительных площадках. Объектами профессиональной деятельности являются: электрические провода и кабели; установочные изделия; электромонтажные инструменты и механизмы; коммутационные аппараты; осветительное оборудование; распределительные устройства; приборы и аппараты дистанционного, автоматического управления, регулирования и контроля; устройства сигнализации, релейной защиты и автоматики; электроизмерительные приборы; источники тока; электрические схемы.

### Профессионально важные качества:

- Attentional properties (attention - its selectivity, volume, stability, distribution, switching).
- Observability.
- Mnemonic properties (memory - its volume, durability of material preservation, accuracy and speed of reproduction and etc.).



- Моторные (двигательные) свойства - точность и скорость движений.
- Сенсорные свойства (чувствительность анализаторов, способность к различению температуры, оттенков цвета и т.д.).
- Мыслительные (интеллектуальные) свойства.
- Эмоциональная устойчивость, устойчивость к стрессу.

### **Квалификационные требования**

Средне- специальное образование пол специальности «Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования»

Где можно обучаться: ГАОУ СПО «Сармановский аграрный колледж». 423350 РТ, Сармановский район, с.Сарманово, Ленина ул., д.37,

### **Возможные места работы:**

Строительные компании и агропромышленные комплексы.

**Близкие и родственные виды деятельности:** «Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования» в сельском хозяйстве.

## **Профессиональная проба «Электромонтер по ремонту электрооборудования»**

**Цель профессиональной пробы:** Формирование у обучающихся практического до профессионального опыта деятельности в области электроники; помощь в самоопределении.

**Профессиональная проба направлена на:** выявление способностей обучающегося – к практической деятельности в сфере производства, монтаж электрооборудования и ремонт осветительных сетей и оборудования.

Продолжительность профессиональной пробы – 16 часов

### **Проектирование профессиональной пробы**

#### **Подготовительный этап - 2 часа**

*Вопросы для рассмотрения:* Общая характеристика работы электромонтера по ремонту и обслуживанию электрооборудования

#### **Практический этап - 12 часов**

*Вопросы для рассмотрения:*

Электрические провода и кабели. Установочные изделия. Электромонтажные инструменты и механизмы. Коммутационные аппараты. Осветительное оборудование. Распределительные устройства. Приборы и аппараты дистанционного, автоматического и телемеханического управления, регулирования и контроля. Устройства сигнализации, релейной защиты и автоматики. Электроизмерительные приборы. Источники оперативного тока. Электрические схемы. Лужение. Пайка. Основные монтажные операции. Выполнение чертежей, пайка элементов на плату.

### **Содержание пробы (Вариант 1)**

<b>Компоненты</b>		
<b>Технологические</b>	<b>Ситуативный</b>	<b>Функциональный</b>
Проба 1-го уровня		
<b>Задание:</b> задание	освобождение	<b>Задание:</b> оказание

выполняется на манекене «Александр» первая помощь пострадавшему от электрического тока.	пострадавшего от электрического тока. <b>Задание:</b> определение состояния пострадавшего после поражения электрическим током.	первой медицинской помощи пострадавшему от электрического тока. Непрямой массаж сердца, искусственное дыхание.
<b>Условие:</b> задание выполняется самостоятельно	<b>Условие:</b> задание выполняется самостоятельно, с использованием органов управления	<b>Условие:</b> задание выполняется самостоятельно с очередностью выполнения мер по оказанию первой помощи и пострадавшему от электрического тока.
<b>Результат:</b> задание считается выполненным если все элементы оказания первой помощи соответствуют нормативу.	<b>Результат:</b> задание считается правильно выполняемым, если пострадавшему правильно оказанная первая помощь.	<b>Результат:</b> задание считается правильно выполняемым если манекен «Александр» ожил.
<b>Проба 2-го уровня</b>		
<b>Задание:</b> рассмотрение схемы монтажа на планшете освещается комнат жилого дома.	<b>Задание:</b> начертите схему освещения комнат жилого дома.	<b>Задание:</b> собрать схему освещение жилого дома на планшете и включить сеть напряжением 220В
<b>Условие:</b> задание выполняется самостоятельно под руководством учителя.	<b>Условие:</b> задание выполняется самостоятельно с использованием знаний при чертеже схемы освещения	<b>Условие:</b> применять знания и порядок выполнения монтажных схем освещение по ГОСТУ
<b>Результат:</b> задание считается выполненным если осветительная арматура набранная правильно по нагрузке.	<b>Результат:</b> задание считается правильно выполнена, если при включении схемы в сеть осветительная арматура работает нормально.	<b>Результат:</b> задание считается правильно выполнении, если монтажная схема соответствует ГОСТУ.

### Содержание пробы (Вариант 2)

Компоненты		
<b>Технологические</b>	<b>Ситуативный</b>	<b>Функциональный</b>
Проба 1-го уровня		
<b>Задание:</b> ознакомится с	<b>Задание:</b> определение	<b>Задание:</b> Перечень

характеристиками и марками изоляционных, проводниковых материалов.	характеристик и марки изоляционных, проводниковых материалов. Определяется самостоятельно.	наглядных инструментов и материалов применяемых при монтаже электрооборудования и освещения.
<b>Условие:</b> задание выполняется самостоятельно опираясь на полученные знания.	<b>Условие:</b> задание выполняется самостоятельно с определением характеристик и марок проводов, кабелей, изоляционных материалов.	<b>Условие:</b> задание выполняется самостоятельно.
<b>Результат:</b> задание выполняется самостоятельно.	<b>Результат:</b> задание считается выполненным, если выбранные элементы и материалы соответствуют номиналу.	<b>Результат:</b> задание считается выполненным если на указанных инструментах и материалах применяются конкурентные изоляционные проводниковые материалы.
<b>Проба 2-го уровня</b>		
<b>Задание:</b> измерение электрические величины при помощи «Мультиметра»	<b>Задание:</b> изучить устройство и порядок измерения электрических величин соблюдением ТБ	<b>Задание:</b> измерение приборов «Мультиметр» сопротивление, емкость, напряжение, сила тока.
<b>Условие:</b> задание выполняется самостоятельно с наблюдением учителя.	<b>Условие:</b> задание выполняется самостоятельно.	<b>Условие:</b> задание выполняется самостоятельно.
<b>Результат:</b> задание считается выполненным, если выбрана правильная схема измерения.	<b>Результат:</b> задание считается выполняемым если обучаемый правильно использовал прибор и соответствующие клеммы.	<b>Результат:</b> задание считается выполняемым если полученные электрические величины соответствуют эталону.

**Заключительный этап — 2 часа.** Обсуждение итогов прохождения профессиональной пробы обучающимися. Самооценка обучающихся. Оценка педагога, рекомендации.

## «Оператор ЭВМ»

### **Общая характеристика профессии**

Осуществляет обработку инженерно-технической, экономической, социологической и другой информации с последующим представлением ее заказчику.

Сортирует материалы, выполняет арифметические расчеты, составляет с помощью машины ведомости, таблицы, сводки. Выполняет набор текстов с рукописных, машинописных и печатных оригиналов на ПЭВМ.

Воспроизводит на ПЭВМ записи, сделанные на магнитных носителях (с применением диктофонов, магнитофонов и т.п.), или печатает под диктовку.

Информацию в машину вводит вручную, проверяет правильность ее отображения на мониторе.

Обеспечивает сохранность принятых для печатания материалов и фонограмм. Работа жестко регламентирована инструкциями.

### **Профессионально важные качества:**

- хорошее зрение;
- оперативная и абстрактно-логическая память;
- устойчивое концентрированное внимание;
- стойкая работоспособность;
- аккуратность;
- дисциплинированность;
- аналитическое мышление.

**Квалификационные требования:** в учреждениях начального и среднего профессионального образования:

### **Где можно обучаться:**

ГАОУ СПО «Сармановский аграрный колледж». 423350 РТ, Сармановский район, с.Сарманово, Ленина ул., д.37

**Возможные места работы:** вычислительные центры, предприятия и организации различного профиля, образовательные учреждения (школы, техникумы, колледжи).

**Близкие и родственные виды деятельности:** банковский служащий, бухгалтер, работник страховых и других социальных служб, секретарь-машинистка, секретарь-референт, счетовод.

### **Профессиональная проба «Оператор ЭВМ»**

**Цель профессиональной пробы:** формирование осознанного собственного мнения о выборе профиля обучения и путях получения дальнейшего образования избираемой профессии, связанной с информационными технологиями.

### **Профессиональная проба направлена на:**

- углубление знаний о характере труда, перспективе профессионального роста, необходимых профессиональных качествах работников, связанных с информационными технологиями;
- формирование первоначальных знаний, умений и навыков;

- выявление склонностей и способностей обучающихся к выполнению работ средствами электронно-вычислительной техники.

Продолжительность пробы - 16 часов.

### **Проектирование профессиональной пробы**

#### **Подготовительный этап - 2 часа**

*Вопросы для рассмотрения:* содержание и характер труда профессий оператор ЭВМ, программист, перспективы профессионального роста по данным профессиям, профессионально-важные качества. Современный рынок труда и социально-психологический портрет современного профессионала.

#### **Практический этап - 12**

*часов Вопросы для рассмотрения:*

- понятие информации, ее виды, способы кодирования информации; единицы измерения количества информации;
- структура и характеристика ПЭВМ, назначение и принцип работы основных устройств;
- структура программного обеспечения современных информационных систем;
- основные виды программного обеспечения;
- понятие операционной системы, их виды;
- понятие файловой системы, файла, каталога, их виды, характеристики;
- назначение и принципы работы с текстовым редактором Microsoft Word и табличным процессором MS Excel;
- назначение и принципы работы в PowerPoint.

### **Содержание пробы (Вариант 1)**

<b>№ п/п</b>	<b>Формулировка задания</b>	<b>Вид деятельности</b>	<b>Ожидаемый продукт</b>
1	Классифицировать указанные профессии по типам	Практическая работа	Таблица
2	Укажите профессиональные качества, необходимые представителю профессий, связанных с информационными технологиями	Практическая работа	Перечень профессиональных качеств
3	Загрузить ПК изучить элементы рабочего стола. Работа с окнами.	Практическая работа	Таблица
4	Создание, копирование, перемещение и удаление папок и файлов.	Практическая работа	Таблица. Составлено дерево каталогов.
5	Создайте презентацию по основным правилам ТБ и ОТ	Творческое мышление, практическая работа	Презентация на заданную тему

## Содержание пробы (Вариант 2)

Компоненты		
Технологический	Ситуативный	Функциональный
Проба 1-го уровня		
<b>Задание:</b> выполните перевод единиц измерения информации	<b>Задание:</b> расшифруйте закодированную информацию	<b>Задание:</b> Расшифруйте закодированную информацию и запишите объем данной информации в бит, байт, Мбайт, Гбайт.
<b>Условие:</b> задание выполняется самостоятельно, опираясь на полученные знания	<b>Условие:</b> задание выполняется самостоятельно, с использованием кодов Морзе	<b>Условие:</b> задание выполняется самостоятельно
<b>Результат:</b> задание считается выполненным, если перевод выполнен правильно	<b>Результат:</b> задание считается выполненным, если фразы расшифрованы верно	<b>Результат:</b> задание считается выполненным, если фраза расшифрована и верно вычислен объем информации
Проба 2-го уровня		
<b>Задание:</b> создать на диске файл, в котором набрать предложенную информацию	<b>Задание:</b> редактирование и форматирование текстового документа по предложенному образцу	<b>Задание:</b> создание текстового документа по предложенному образцу с использованием вычислений с помощью калькулятора
<b>Условие:</b> задание выполняется самостоятельно	<b>Условие:</b> задание выполняется самостоятельно	<b>Условие:</b> задание выполняется самостоятельно
<b>Результат:</b> задание считается выполненным в случае правильной записи предложенной информации	<b>Результат:</b> задание считается выполненным в случае соответствия полученного документа образцу	<b>Результат:</b> задание считается выполненным в случае соответствия полученного документа образцу
Проба 3-го уровня		
<b>Задание:</b> создайте рабочую книгу и изучите способы работы с листами и данными в Excel (форматирование и редактирование содержимого ячеек,	<b>Задание:</b> создайте таблицу в Excel по предложенному образцу	<b>Задание:</b> создайте предложенную таблицу и выполните необходимые вычисления используя простые формулы. Постройте диаграмму

выбор диапазона ячеек, автозаполнение, добавление, удаление, перемещение, переименование листов рабочей книги)		
<b>Условие:</b> задание выполняется самостоятельно с использованием инструкционной карты	<b>Условие:</b> задание выполняется самостоятельно	<b>Условие:</b> задание выполняется самостоятельно
<b>Результат:</b> задание считается выполненным в случае соответствия образцу	<b>Результат:</b> задание считается выполненным в случае соответствия полученного документа образцу	<b>Результат:</b> задание считается выполненным в случае соответствия полученного документа образцу

**Заключительный этап — 2 часа.** Обсуждение итогов прохождения профессиональной пробы обучающимися. Самооценка обучающихся. Оценка педагога, рекомендации.