

СОГЛАСОВАНО:

МБОУ ДО «Ужурский центр
дополнительного образования»

Тел.: 8 (39156) 22-1-88

E-mail: redo@uzhur@mail.ru

Директор

М.п.

Н.А. Мальковская



УТВЕРЖДАЮ

Директор КГБПОУ «Ужурский
многопрофильный техникум»

О.Ю. Качаева

приказ от 09.01.2023 № 19



**Сетевая образовательная программа внеурочной деятельности
агротехнической направленности «Профлайфхак»**

Нормативный срок обучения: 72 часа

Целевая аудитория: 14-16 класс

Форма обучения: очная

Организация - разработчик: КГБПОУ «Ужурский многопрофильный техникум»

Методист: Веденеева Нелли Наильевна

Ужур, 2023 г.

Пояснительная записка

Сетевая образовательная общеразвивающая программа профориентационной направленности «ПРОФЛАЙФХАК» создана для ранней профориентации обучающихся образовательных учреждений Ужурского района и является основой профессиональной подготовки и состязаний школьников в профессиональном мастерстве по компетенциям:

Эксплуатация сельскохозяйственных машин - приобщение к сельскохозяйственному труду: к работе в поле, на огородах, пришкольных и приусадебных участках, садах, на животноводческих фермах.

Сварочные технологии — одно из важнейших ремесел для человека. С помощью сварочных технологий нам удастся создавать по-настоящему удивительные вещи: от простейших бытовых приборов до космических ракет.

Поварское дело – это организация процесса приготовления блюд, кондитерских изделий сложного ассортимента.

Агрономия – оказание разнообразной адресной поддержки социально незащищенным слоям населения. Поддержка может быть правовой, психологической, заключаться в оказании бытовой и первичной медицинской помощи.

Спасательные работы - оказание помощи населению при стихийных бедствиях, техногенных катастрофах, терактах, наводнениях, пожарах, экологических катастрофах, авариях, чрезвычайных ситуациях.

Программа ПРОФЛАЙФХАК дополнительно включает в себя две адаптированные программы для ребят с ограниченными возможностями здоровья, а именно «Нарушение интеллекта»:

«Изготовитель пищевых полуфабрикатов» - выпекание хлеба и хлебобулочных изделий.

«Слесарное дело с использованием 3D – принтера» – это ремесло, состоящее в умении обрабатывать металл в холодном состоянии при помощи ручных слесарных инструментов (молотка, зубила, напильника, ножовки и др.)

Актуальность

В Концепции сопровождения профессионального самоопределения обучающихся в условиях непрерывного образования отмечено, что субъект профессионального самоопределения формируется постепенно, поскольку профессиональное самоопределение – не разовый акт, а длительный процесс, предполагающий формирование и развитие определенных компетенций. Перед школьниками на разных ступенях обучения поставлены различные задачи, в связи, с чем акцент должен быть сделан на планомерную и систематичную работу, основанную на идее развития субъекта самоопределения. При этом особого внимания требуют точки институционального перехода субъекта: из общеобразовательной школы – в техникум или вуз; из техникума или вуза – в сферу профессиональной деятельности.

Новизна программа ранней профориентации является отражением задач на уровне государственной образовательной политики в сфере «Образование»; способствует в получении профессиональных навыков к окончанию школы. Программа направлена на расширение познавательной активности и подготовку школьников к соревнованиям в формате ЮНИОР, приобретение навыков творчества, освоения соревновательной деятельности как модели будущей технологической конкурентной среды, способность предлагать и реализовывать педагогические идеи, профессиональную ориентацию школьников.

Реализация программы позволит повысить уровень подготовки школьников к региональным соревнованиям, так как программа разработана на основе Регламента чемпионата «Профессионалы», Абилимпикс и технической документации по компетенциям.

Уникальность Программы заключается в следующем:

- программа нацелена на профессиональную подготовку школьников;

- содержательное ядро – техническое описание стандарта профессиональной компетенции, на основе которого строится конкурсное задание и программа подготовки;
 - юниоры выполняют не проекты, а профессиональные заказы - востребованные реальным заказчиком работы или услуги, требующие профессиональной компетенции;
- Реализуется в рамках целевой модели наставничества «Школьник – Студент – Педагог».

Теоретическую часть модулей, а именно «Введение в профессию», «Охрана труда» организует МБОУ ДО «Ужурский ЦДО» в дистанционном формате, практическая часть занятий проходит на базе КГБПОУ «Ужурский многопрофильный техникум».

Адресат программы: Сетевая дополнительная общеобразовательная программа «ПРОФЛАЙФХАК» рассчитана на школьников 14-16 лет, обучающихся в общеобразовательных учреждениях Ужурского района.

Объем и срок освоения программы

Программа рассчитана на 7 месяцев обучения и реализуется в объеме 72 часа.

Формы обучения

1. Фронтальное (подгрупповое) занятие.
2. Индивидуальная работа.
3. Практическая работа

Проведение занятий по программе предполагает использование широкого спектра методических средств; обучение через опыт и сотрудничество со старшими обучающимися

Режим занятий, периодичность и продолжительность занятий

Год обучения	Количество занятий в неделю	Продолжительность одного занятия	Недельная нагрузка	Количество часов за год
2023	2 раза	45 мин	2 часа	72 часа

Цели: Раннее профессиональное ориентирование обучающихся школ Ужурского района

Задачи:

- Углубление и расширение профессиональных знаний, умений и навыков обучающихся по компетенции;
- Развитие и совершенствование профессионального мастерства обучающихся, с их учётом индивидуальных особенностей по средством участия в конкурсах профессионального мастерства;
- Развитие личностных качеств обучающихся: терпения, аккуратности в работе, усидчивости, трудолюбия, бережного отношения к оборудованию, инструментам, материалу;

Способ реализации сетевого взаимодействия

Организация-партнер	Обязательства
Муниципальное бюджетное образовательное учреждение дополнительного образования «Ужурский центр дополнительного образования»	Проведение теоретической части модулей программы; Помощь в проведении отборочного этапа районного чемпионата профессий; Финансирование на реализацию модулей и участие в конкурсах профессионального мастерства.
Образовательные учреждения Ужурского	Выявление заинтересованных данной

района	компетенцией обучающихся. Подвоз и сопровождение обучающихся до места проведения занятий
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ужурский многопрофильный техникум».	Реализует практическую часть предметных модулей; Осуществляет аттестацию обучающихся в рамках местного чемпионата компетенций; Организует участие в отборочном этапе регионального чемпионата ЮниорПрофи, «Профессионалы» (юниоры) и других конкурсах профессионального мастерства в представленных компетенциях.

Общие результаты сетевой дополнительной образовательной программы направленности «Профлайфхак» является:

Количественные:

- В сетевой проект привлечено 30 участников из числа школьников 8-9 классов;
- Разработаны и реализованы образовательные программы по 3 профессиям;
- Привлечено 2 партнера из предприятий сельскохозяйственной направленности для реализации проекта;
- Проведен ежегодный 1 мини чемпионат по профессиям;
- Участие не менее 3-х ребят в отборочных соревнованиях профессионального мастерства по компетенциям.

Качественные:

- Организация профессионального обучения школьников способствует осознанному профессиональному самоопределению;
- Расширились профессиональные знания, умения и навыки обучающихся по компетенциям;
- Развивается и совершенствуется профессиональное мастерство обучающихся, с их учётом индивидуальных особенностей, благодаря участию в конкурсах профессионального мастерства;
- Развиваются личностные качества обучающихся: терпения, аккуратности в работе, усидчивости, трудолюбия, бережного отношения к оборудованию, инструментам, материалу;
- Создана система социального и образовательного партнерства, система действенной профориентации учащихся, способствующая формированию профессионального самоопределения;
- Призовые места на региональных чемпионатах JuniorSkills, ЮНИОРПРОФИ, и других конкурсах и научных конференциях профмастерства по компетенциям.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование частей, разделов.	теория	Практика
Модуль «Агрономия»		
Введение	4	4
Растение и условия их жизни	2	2
Почва ее состав и свойства	3	3
Сорные растения и меры борьбы с ними	3	3
Системы обработки почвы	3	3
Удобрения их свойства и применение	3	3
Семена и посев сельскохозяйственных культур	3	3
Уход за посевами	3	3
Защита растений от вредителей и болезней	3	3
Севообороты	2	4
Системы земледелия	3	3
Охрана окружающей среды	2	4
Итого: 72 часа	34	38
Модуль «Эксплуатация сельскохозяйственных машин»		
Введение	2	2
Ознакомление с трактором МТЗ-80(82)	4	6
Фигурное вождение на тракторе МТЗ-1221 «Беларус» на специализированном трактородроме».	-	9
«Вождение-ориентирование на тракторе по карте местности» (трактор МТЗ-1221).	-	12
Применение космических навигационных систем и аналитической электроники в современном сельскохозяйственном производстве	8	16
Последовательное комплектование и регулировки плуга ПЛН-3-35	4	9
Итого: 72 часа	18	54
Модуль «Сварочные технологии»		
Введение в профессию	2	-
Современные профессиональные Технологии.	1	-
Охрана труда	1	-
Сварка и резка металлов ручной дуговой сваркой штучными (покрытыми) электродами сварочный процесс MMAW, (РД) (111)	10	10
Частично механизированная сварка (наплавка) плавлением в защитном газе сварочный процесс GMAW(МП) (135)	10	14
Дуговая сварка (наплавка) порошковой проволокой в защитном газе сварочный процесс FCAW (МПП) (136)	10	14
Итого: 72 часов	34	38
Модуль «Поварское дело»		
Введение	1	2
Нарезка овощей	1	3
Нарезка овощей «Жульен»	1	3
Finger Food	1,5	3
Рулет из птицы	1,5	3

Морепродукты	1,5	3
Винегрет	1,5	3
Консоме	1,5	3
Горячее блюдо рыба	1,5	4
Горячее блюдо бифштекс	1,5	3
Горячее блюдо зразы	1,5	3
Горячее блюдо мясо	1,5	4
Соусы	1,5	3
Десерт	1,5	3
Десерт Три шоколада	1,5	4
Десерт эклер	1	3
Итого: 72 часа	22	50
Модуль «Спасательные работы»		
Введение в профессию	4	
Основные правила по технике безопасности	2	
Требования безопасности при выполнении поисково-спасательных работ	2	
Гидравлический аварийно-спасательный инструмент		2
Средства связи и оповещения	2	2
Аварийно-спасательное оборудование	1	1
Пожарная, аварийно-спасательная техника и оборудование.	2	2
Нормативы пожарно-строевой и физической подготовки	2	4
Альпинистское снаряжение	2	2
Узлы.	1	3
Передвигаться по перилам с перестёжкой, в связке.		2
Наводить и переправляться по переправе.	1	3
Средства и основные правила выполнения приёмов первой помощи	2	2
Поддержание жизни при утрате сознания, коме, клинической смерти. Основы сердечно- лёгочной реанимации.	2	2
Первая помощь при попадании инородных тел в дыхательные пути	2	2
Транспортировка пострадавших	2	2
Итого: 72 часа	27	45
Модуль «Слесарное дело с использованием 3D – принтера»		
Вводное занятие, в т.ч. инструктаж по технике безопасности.	1,5	
Современное 3D – моделирование в слесарном деле	1,5	
Разновидности трехмерных редакторов.		1,5
Обзор программы 123D Design. Выбор шаблона.	1	3
Особенности приложения 123D Design. Основные элементы окна. Инструменты SketchUp. Линия и прямоугольник. Инструменты SketchUp. Окружность и дуга Инструменты SketchUp. Орбита и панорама. Инструменты SketchUp. Масштаб, рулетка. Инструменты SketchUp. Создаем объект. Инструменты SketchUp. Заливка и ластик. Инструменты SketchUp. Смещение и перемещение. Дублирование элементов. Инструмент Копирование.		6
Управление элементами через меню программы. Построение сложных	1,5	3

фигур.		
Работа с направляющими. Объединение объектов. Перемещение объектов. Построение объектов Моделирование объектов в программе 123D Design	1,5	3
3D - печать от настройки до результата. Печать готовых изделий	1,5	1,5
Освоение приемов работы с измерительным инструментом	1,5	3
Освоение приемов работы с разметочным инструментом. Плоскостная разметка	1,5	3
Освоение приемов работы ручным и механизированным инструментом. Выполнение разрубания и вырубания металла,	1,5	6
Правка полосового, листового и пруткового металла. Правка деталей из закаленного металла. Правка валов. Гибка полосового, листового и пруткового металла. Механизированная правка.	1,5	3
Гибка профилей разных радиусов кривизны. Гибка труб. Навивка винтовых и спиральных пружин.	1,5	3
Освоение приемов работы с ручным и механизированным инструментом. Выполнение резки электрическими ножницами, на приводном ножовочном станке, гильотинными и двухдисковыми ножницами, абразивным кругом.	1,5	3
Выполнение опилования и зачистки различных поверхностей с применением механизированного инструмента и приспособлений.	1,5	5
Освоение приемов сверления сквозных отверстий по разметке, в кондукторах и по шаблону. Заточка сверл. Сверление глухих отверстий с применением ручного, механизированного инструментов.	1,5	3
Зенкование, зенкерование сквозных цилиндрических отверстий, углублений для шарнирных соединений, отверстий под головки винтов и заклепок.	1,5	3
Итого: 72 часа	22	50
Модуль «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»		
		2
Введение в профессию	2	
Обработка и нарезка овощей (Приготовление винегрета), Обработка сладкого перца для фарширования (Приготовление перца фаршированного овощным фаршем)		2
Обработка грибов. Подготовка кабачков для фарширования с грибным фаршем		2
Обработка рыбы на филе (пластование)		2
Приготовление полуфабрикатов из рыбного филе (жарка основным способом)		2
Приготовление полуфабрикатов из рыбного филе (жарка во фритюре)		2
Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикаты из нее (котлета, биточки рыбные)		2
Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикаты из нее (зразы), приготовление фарша для зраз		2
Приготовление кнельной рыбной массы и полуфабрикаты из нее (пельное), приготовление фарша для пельного		2
Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из свинины (поджарка, плов)		2
Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины (бефстроганов, гуляш)		2

Приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикаты из нее (тефтели, фрикадельки)		2
Приготовление рубленой массы из мяса и полуфабрикаты из нее (бифштекс)		2
Обработка птицы и полуфабрикаты из нее (окорочка фаршированные)		2
Приготовление полуфабриката (котлета по -киевски)		2
Приготовление полуфабриката (шницель по- столичному)		2
Приготовление полуфабриката (чахохбили)		2
Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикаты из нее (котлета фаршированная)		2
Приготовление теста для лапши домашней (лапша домашняя)		2
Приготовление теста для вареников с творожным фаршем		2
Приготовление теста для вареников с овощным фаршем		2
Приготовление теста для вареников с фруктовым фаршем		2
Приготовление теста для пельменей (пельмени из говядины и свинины)		2
Приготовление теста для мантов (манты)		2
Приготовление теста для чебуреков		2
Приготовление теста для блинов (блины)		2
Приготовление теста для блинчиков (блинчики)		2
Приготовление теста для оладий (оладьи с джемом)		2
Приготовление теста для блинчиков (блинчики фаршированные)		2
Приготовление дрожжевого теста (пирожки печенные с овощным фаршем)		2
Приготовление дрожжевого теста (пирожки жаренные с овощным фаршем)		2
Приготовление дрожжевого теста (пирожки печенные с ливером)		2
Приготовление дрожжевого теста (пирожки жаренные с ливером)		2
Приготовление дрожжевого теста (кулебяка)		2
Приготовление дрожжевого теста (расстегаи)		2
Приготовление теста для пиццы		2
Итого: 72 часа	2	70

Список используемых источников

1. Андреев Ю.М. Овощеводство. – М: ПрофОбрИздат, 2000
2. Болотов А.К., Гуревич А.М., Фортунa В.И. Эксплуатация сельскохозяйственных тракторов. - М: Колос, 2014
3. Бабусенко СМ. Ремонт тракторов и автомобилей. - М.: Агропромиздат, 2014
4. Верещагин Н.И. и др. Организация и технология механизированных работ в растениеводстве.
5. Витязев В.Г., Макаров И.Б. Общее земледелие. – М.: Изд-во Московского университета, 1991. 5. Г.Н. Пулина Методическое руководство и рабочая тетрадь к лабораторно-практическим занятиям по курсу "Основы агрономии". - Детчино, 2013
6. Виноградов В.С. Электрическая дуговая сварка: учебник: Допущено Экспертным советом. – 8-е изд., стер. 2015 – 320 с.,
7. Гуревич А.М., Зайцев Н.В. Справочник сельского автомеханика. - М.: Росагропромиздат, 2015
8. «Допуски, посадки и технические измерения в машиностроении»: Учебник для нач. проф. образования/ С.А.Зайцев, А.Д. Куранов, А.Н. Толстов. – 2 изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 240 с.
9. Макиенко Н.И. Практические работы по слесарному делу: Учеб. пособие для проф. техн. училищ. – М.: 1982. – 208 с.
10. Макиенко Н.И. Общий курс слесарного дела. М., 2000г.
11. Митина Л.П. Школьникам о профессии агронома // Школа и производство. - 2005. - №8. - с. 69-77
12. Микотин В.Я. Технология ремонта сельскохозяйственных машин и оборудования. - М.: Колос, 2014
13. Н.Н. Третьяков, Б.А. Ягодин, А.М. Туликов и другие Основы агрономии: Учеб. для нач. прф. образования.- М: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2000. – 360 с.
14. Овчинников В.В. Сварка и резка деталей из различных сталей, цветных металлов и их сплавов, чугунов во всех пространственных положениях: Практикум: учебное пособие: рекомендовано ФГАУ «ФИРО» - 2-е изд., стер. 2014 – 160 с.;
15. Овчинников В.В. Выполнение сварочных работ ручной электродуговой сваркой: учебное пособие: рекомендовано ФГАУ «ФИРО» - 1-е изд., стер. 2015 – 320 с.,
16. Овчинников В.В. Контроль качества сварных соединений: Практикум: учебное пособие: рекомендовано ФГАУ «ФИРО» - 4-е изд., стер.2013 – 96 с..
17. Покровский Б.С. Общий курс слесарного дела: Учеб. пособие. – М.: ОИЦ «Академия», 2007 – 80 с.
18. Семенова Г.Ю. Технология. Основы агрономии: 10-11 классы: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Г.Ю.Семенова. - 2-е изд., перераб. - М.: Вентана-Граф, 2013. - 176с.: ил.
19. Стандарты и техническое описание компетенции JuniorSkills, ЮНИОРПРОФИ
20. Техническая документация по компетенции ВСП Сварочные технологии;
21. Технология профессионального успеха: Эксперим. Учеб. для 10-11кл. естественно-научного профиля / В.П.Бондарев, А.В.Гапоненко, Л.А.Зингер и др.; Под ред. С.Н.Чистяковой. – М.: Просвещение, 2001.

Интернет ресурсы

1. <http://yadyra.ru/skachat/>
2. <http://www.megabook.ru/apps.asp?page=applications>
3. http://agronomiy.ru/predmet_i_zadachi_rastenievodstva.html
4. http://webfermer.ru/publ/rastenievodstvo/obshhie_voprosy_po_rasteniev_odstvu/47