

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ПРОБ

на 2017-2018 учебный год

№	Название	Содержание
1	Штукатур.	Обучающиеся получают обобщенную информацию о составе работы штукатур, требованиями, предъявляемыми к работнику данной профессии (образование, личные качества). Знакомится с рабочим местом штукатур. Разбираются в инструментах, используемых в работе, видах штукатурки. Выполняют базовые действия штукатур: подготовка поверхности к нанесению штукатурки, замешивание штукатурного раствора, нанесение штукатурки, выравнивание поверхности.
2	Архитектор.	Обучающиеся получают обобщенную информацию о компонентах работы архитектора, требованиями, предъявляемыми к работнику данной профессии (образование, личные качества). Знакомятся с рабочим местом. Разбираются в инструментах, используемых в работе. Выполняют базовые действия архитектора: формулировка идеи, съемка местности, изготовление макета объекта.
3	Инженер интеллектуальных систем.	Обучающиеся получают обобщенную информацию о работе инженера, требованиями, предъявляемыми к работнику данной профессии (образование, личные качества). Знакомятся с рабочим местом. Разбираются в инструментах, используемых в работе, приемах работы, видами интеллектуальных систем. Выполняют базовые действия оператора: контроль и снятие параметров интеллектуальной системы школы, программируют ее работу.
4	Инженер коммуникационных сетей.	Обучающиеся получают обобщенную информацию о работе инженера, требованиями, предъявляемыми к работнику данной профессии (образование, личные качества). Знакомятся с рабочим местом. Разбираются в инструментах, используемых в работе, приемах работы, видами коммуникационных сетей. Выполняют базовые действия инженера: контроль и снятие параметров коммуникационных сетей школы, программируют ее работу.
5	Ландшафтный дизайнер.	Обучающиеся получают обобщенную информацию о компонентах работы дизайнера ландшафтов, требованиями, предъявляемыми к работнику данной профессии (образование, личные качества). Знакомятся с рабочим местом. Разбираются в инструментах, используемых в работе. Выполняют базовые действия дизайнера ландшафтов: формулировка идеи, съемка местности, изготовление макета участка, подбор растений.
6	Макетчик.	Обучающиеся получают обобщенную информацию о работе макетчика, требованиями, предъявляемыми к работнику данной профессии (образование, личные качества). Знакомятся с рабочим местом. Разбираются в инструментах, используемых в работе, приемах работы, видами макетов. Выполняют базовые действия оператора: выбор программы для создания макета, материалы для создания макета, видах макетов.
7	Оператор станков с ЧПУ.	Обучающиеся получают обобщенную информацию о работе оператора станков с ЧПУ, требованиями, предъявляемыми к работнику данной профессии (образование, личные качества). Знакомятся с рабочим местом. Разбираются в инструментах, используемых в работе, приемах работы, видами станков.

		Выполняют базовые действия оператора: выбор программы для создания детали, материалы для создания детали, видах станков, снятие параметров деталей.
8	Отделочник.	Обучающиеся получают обобщенную информацию о составе работы отделочника, требованиями, предъявляемыми к работнику данной профессии (образование, личные качества). Знакомятся с рабочим местом отделочника. Разбираются в инструментах, используемых в работе, видах обоев и плитки. Выполняют базовые действия отделочника: подготовка поверхности к оформлению, замешивание клеевого раствора, поклейка обоев, укладка плитки.
9	Повар.	Обучающиеся знакомятся с профессией «Повар»; получают первоначальные знания, умения и навыки, необходимые при приготовлении пищи; изучают ассортимент холодных закусок и гарниров, выпечки, блюд из яиц; знакомятся с группой родственных профессий «бармен», «кулинар», «официант».
10	Заведующий производством (шеф-повар).	Решается задача ознакомления с «плюсами и минусами» профессии. Учащиеся знакомятся с реальной деятельностью специалистов в ходе встреч с профессионалами из области трудовой деятельности, предполагаемой для выполнения профессиональной пробы. Реальная задача кейса состоит в составлении меню на неделю с учетом перечня продуктов и всех норм приготовления блюд.
11	Электромонтер.	Учащиеся получают обобщенную информацию о профессиональной деятельности электромонтёра, ознакомятся с организацией рабочего места, правилах безопасности. Происходит обзор деятельности предприятия и обучение приемам выполнения операций при ремонте электрооборудования. Своё отношение к профессиональной пробе оформляют в виде рефлексивного эссе, стендового доклада, фотоотчета.