

7 лет СОВМЕСТНОГО СОТРУДНИЧЕСТВА 2007 - 2014



**ОГБОУ «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа №10
г. Рязани»**

и



**ОГБОУ СПО «Техникум пищевой промышленности, общественного питания
и сервиса г. Рязани»**

ОГБОУ СПО «Техникум пищевой промышленности, общественного питания
и сервиса г. Рязани»

ОГБОУ «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа №10
г. Рязани»

Проект "Профессия, которую мы выбираем"

Участники проекта: учащиеся 9-10 классов ОГБОУ «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа №10 г. Рязани»



Руководители проекта:
Малафеева Ольга Мельоровна, мастер п/о
«Техникума пищевой промышленности,
общественного питания и сервиса г. Рязани»
Ничникова Елена Васильевна, учитель
трудовой подготовки школы №10,



Сентябрь-декабрь 2014 года

СОДЕРЖАНИЕ

1. Аннотация к проекту - «Профессия, которую мы выбираем».
2. Паспорт проекта:
 - проблемные вопросы проекта;
 - актуальность проекта;
 - цели проекта, ожидаемые результаты.
3. Выработка проектного решения.
4. Характеристика выбираемой профессии.
5. Фоторепортажи:
 - с уроков трудовой подготовки (раздел кулинарии) в шк.№10;
 - занятия производственного обучения в лаборатории-кулинарии (профильная подготовка) ОГБОУ СПО «Техникум пищевой промышленности, общественного питания и сервиса г. Рязани»;
 - Профессия, которую мы выбрали.

Аннотация к проекту «Профессия, которую мы выбираем»

Самая сложная ситуация в жизни любого человека – это ситуация выбора.

Выбор – это большая ответственность, справиться с которой предстоит каждому выпускнику общеобразовательной школы.

Речь идет о выборе пути дальнейшего образования, будущей профессиональной карьере.

Сегодня многие учащиеся не могут разобраться в своих потребностях, определить свои возможности. Они ориентируются, прежде всего, на популярность той или иной профессии в современном обществе. Им необходимо помочь.

Прежде всего, необходимо определить, выявить склонности учащихся, еще в основной школе, помочь им в составлении личного жизненного плана.

Для этого мною разработаны мероприятия, реализация которых началась с родительского собрания и анкетирования учащихся 8-9 классов.

Данные мероприятия показали, что учащиеся мало знают о рынке труда и востребованных профессиях нашего региона, не владеют навыками составления жизненного плана, слабо ориентируются в окружающем социальном мире.

Для человека, готовящего себя к трудовой деятельности, вступающего во взрослую жизнь, выбрать профессию всегда было не легким делом. Но сегодня этот выбор сопряжен с большей ответственностью, сделать его стало гораздо труднее, хотя казалось бы, можно пользоваться полной, ничем не стесненной свободой.

Рынок труда диктует свои условия, существует безработица, возникла жесткая конкуренция. Из претендующих на рабочее место выберут лучшего – того, кто не только имеет диплом об окончании учебного заведения, но и обладает нужными для работы качествами.

Как же выбрать (определить) такую профессию, которая приносила бы удовлетворение и радость, была бы полезна обществу?

Сложная проблема выбора профессии может быть решена в процессе профориентации, непосредственной работой с учащимися школ и их родителями.

Паспорт проекта

Руководители проекта – Малафеева О.М., Ничникова Е.В.

Участники проекта: учащиеся ОГБОУ «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа № 10 г. Рязани».

Учебные предметы, в рамках которых проводится работа по проекту:

трудовая подготовка, профильная подготовка.

Возраст учащихся: 16-17 лет.

Состав проектной группы: 9А,Б; 10А,Б,В классы.

Тип проект - исследовательский, творческий, информационный, практико-ориентированный.

Заказчики проекта – учащиеся, учителя, родители.

Цель проекта – оказание действенной помощи учащимся 9-10х классов в осознанном выборе профессионального пути.

Задачи проекта:

- формирование у старших школьников представлений о мире профессий и их требованиях, предъявляемых к человеку;
- активизация учащихся в подготовке к профессиональному самоопределению;
- вооружение старшеклассников методами самопознания и самовоспитания;
- формирование навыков самоконтроля и готовности к профессиональному самоопределению.

Проблемные вопросы проекта:

- Выявление у учащихся уровня готовности к профессиональному самоопределению.
- Изучение интересов и склонностей.
- Знакомство с миром профессий.
- Требования, которые профессия предъявляет к человеку.

Актуальность проекта.

Современный образованный человек должен самостоятельно находить необходимую информацию и использовать ее для решения возникающих проблем. Навыки поиска информации и эффективного использования, учащимися, осваиваются в ходе проектной деятельности.

Умение самостоятельно находить информацию, приобретать прочные профессиональные знания, что важно в современном обществе, т.к. производству нужны работники и руководители, способные быстро и правильно решать постоянно возникающие конкретные задачи.

Реализация проекта позволяет учащимся поближе познакомиться с миром профессий, выбрать профессию в соответствии со своими склонностями, возможностями, профессионально самоопределиться.

Практическая значимость проекта состоит в выборе учащимися будущей профессии.

Проект представлен в виде компьютерной презентации, в которую включаются различные эффекты: звуки, фото и видеофрагменты, что позволяет оживлять процесс представления итогового материала. На этапе защиты проекта учащиеся должны представить свой проект, ответить на возникшие у слушателей вопросы. Процесс защиты проекта – очень хороший способ развития коммуникативных умений школьников.

Оформление результатов проекта – открытый урок в «Техникуме пищевой промышленности, общественного питания и сервиса г. Рязани», компьютерная презентация.

Этапы работы над проектом:

1. Погружение в проект –выбор темы, целей и задач.
2. Организация деятельности – распределение ролей, планирование, презентация. (Царева М. – знакомство с типами профессий; Ларионов М. – знакомство с тестами по выявлению интересов и склонностей; Савельева А. - условия труда, санитарно-гигиенические требования к профессии «повар-кондитер», Шилина Д. – содержание труда профессии «повар-кондитер»; Матвеева О. – знания, необходимые для обучения профессии «повар-кондитер»; Щербакова О. – профессии, связанные с профессией «повар-кондитер»; Портнов А. – требования к профессии «повар-кондитер»; Бекетова А. – история профессии «повар-кондитер»; Хасанова А. – пути получения профессии «повар-кондитер»; Ромаданова Т. – виды профессионального образования в РФ)
3. Осуществление деятельности – консультации учащихся, руководителями проекта, использование интернет-ресурсов.

Цели проекта, ожидаемые результаты, объект исследования.

- **Проблема, на решение которой направлен проект:** как правильно выбрать профессию выпускнику коррекционной школы.
- **Цель проекта:** помочь выпускнику в профессиональном самоопределении.
- **Ожидаемые результаты:** повысить желание выпускника выбрать рабочую профессию.
- **Объект исследования:** профессиональная карьера выпускника.
- **Предмет исследования:** процесс выбора рабочей профессии

Проблема

В этом учебном году учащиеся заканчивают школу. Перед ними возникает проблема: куда пойти учиться? От того, какой путь они выберут, будет зависеть их профессиональное будущее. Правильный выбор профессии позволит им так построить свою будущую карьеру, чтобы достичь выдающихся успехов в ней.

Осознание проблемной области

Из данной проблемной области можно выделить следующие под проблемы:



Определение потребности и ее формулировка

Нашей потребностью в данный жизненный период является выбор профессии в соответствии со своими интересами и возможностями и профессиональное самоопределение. Для этого нам нужно:

- *изучить свои интересы и склонности;*
- *выявить уровень знаний, способности, здоровье и соотнести их с требованиями профессии;*
- *изучить мир профессий, потребности в кадрах.*

Определение задачи и формулировка

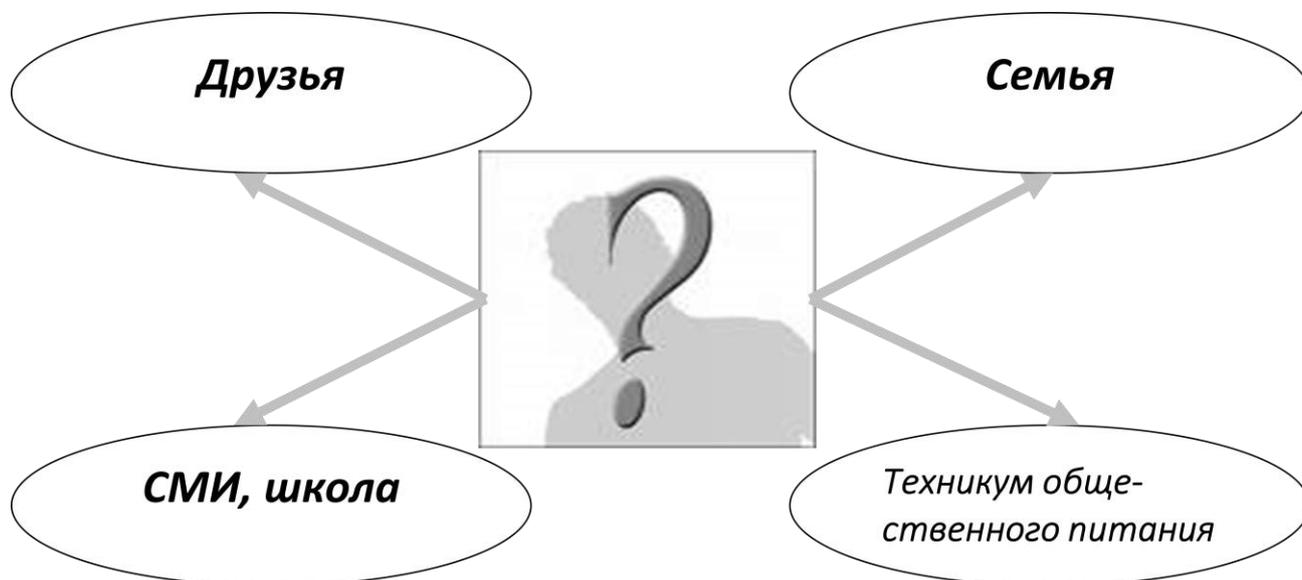
Задачей проекта является выбор будущей профессиональной деятельности в соответствии с алгоритмом выбора профессии, прогнозирование карьеры и профессиональное самоопределение.

Основные параметры и ограничения

1. Выбираемая профессия должна удовлетворять индивидуальным личным и психофизическим характеристикам;
2. Обучение по профессии должно быть доступным. Оптимальным будет расположение учебного заведения в нашем регионе.
3. Материальные затраты на получение специальности должны соответствовать нашим финансовым возможностям .

Выявление традиций и истории

Изучая мир профессий, мы определили наиболее востребованные из них на рынке труда нашего региона, а также изучили традиции своей семьи, посоветовались с родителями, учителями и преподавателями «Техникума пищевой промышленности, общественного питания и сервиса г. Рязани». Выбирая будущую профессию, мы отдали предпочтение следующим источникам информации:



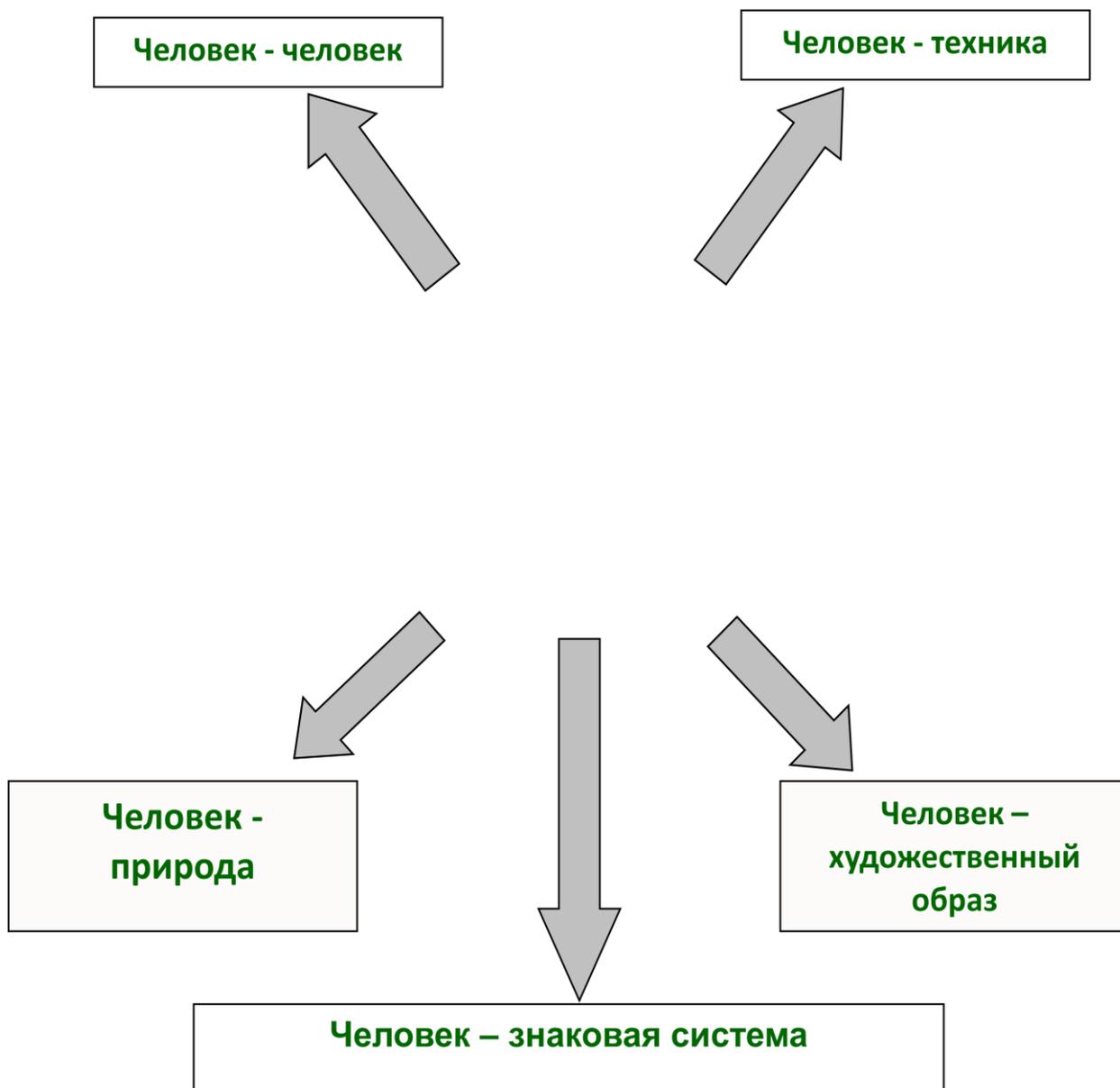
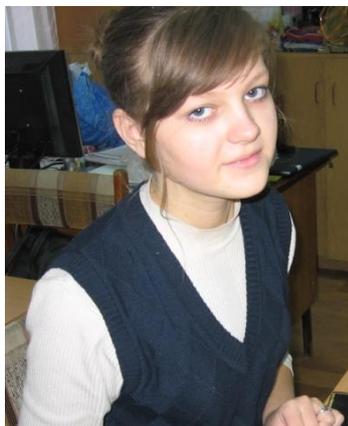
Размышление

Изучив мир профессий, мы решили придерживаться следующего плана при принятии решения о профессиональном выборе:

- 1. Определить свои интересы и склонности**
- 2. Выбрать профессию в соответствии с интересами и склонностями**
- 3. Выявить индивидуальные личностные и психофизиологические характеристики**
- 4. Соотнести индивидуальные характеристики с требованиями выбранной профессии**
- 5. Определить социально-экономические факторы выбора профессии**
- 6. Наметить профессиональный план и перспективы**
- 7. Осуществить профессиональную пробу**
- 8. Разработать программу самосовершенствования и саморазвития**

Выработка проектного решения

Я в мире профессий



Характеристика выбираемой профессии

Профессия «Повар-кондитер»

С помощью "Формулы профессии" можно было бы так "закодировать" профессию "повар": предмет труда - природа (П) и художественный образ (Х), цели труда - преобразовательные (П) и изыскательные (И), средства труда - ручные (Р) и функциональные (Ф), условия труда - необычные (Н).

Историческая справка

Название профессии произошло от праславянского слова "вар" (жар). Это позволяет выдвинуть предположение, что на заре становления профессии поварами называли тех людей, которые умели готовить продукты посредством термической обработки (то есть, жарить, варить, запекать и т.д.). Отсюда следует вывод, что первые повара появились тогда, когда человечество поняло, что пищу можно подвергать термической обработке. На Руси приготовление пищи долгое время было исключительно "семейным делом", а обязанности повара выполняла самая старшая женщина в семье. Первым **профессиональным поваром** на Руси принято считать некоего Торчина, который, согласно Лаврентьевской летописи, был "старейшина-повар" у князя Глеба.

Повар является универсальной профессией, которая всегда будет востребованной на рынке труда. Данная профессия по-своему уникальна. Кулинарное искусство приобретает человеком в течение долгих лет учебы и практики. Не каждый способен стать хорошим поваром, но стремиться к этому должны все, воспитывая в себе любовь к творчеству, поиск нового и желание доставить людям радость. Повару приходится много работать стоя, он должен быть физически вынослив.

Обоняние и тонкие вкусовые ощущения помогут повару достичь высот в своей карьере.

Искусных поваров нередко называют мастерами приготовления пищи, а их блюда – произведениями искусства. Потому что главной их целью является не просто приготовление еды для утоления чувства голода. Они стремятся донести до людей определенные ощущения и настроение, подобрав наиболее удачное сочетание вкуса и аромата, а также красиво оформив блюдо. Без сомнения, сделать подобное можно только при наличии таланта и с определенной долей вдохновения.

Какими личностными качествами должен обладать повар?

Специалист должен быть, прежде всего, опрятным, аккуратным и ответственным. Кроме того, должен иметь:

- превосходное цветовое восприятие;
- чуткие вкусовые рецепторы;
- вкусовая память;
- развитое воображение;
- безграничная фантазия;
- креативность;
- художественный вкус;

- любознательность;
- способность выполнять сразу несколько действий;
- энергичность;
- педантичность;
- хорошая координация движений.
- хорошее обоняние;

Необходимые знания

Специалист должен досконально знать различные технологии приготовления блюд, свойства и сочетаемость разных продуктов, особенности национальных кухонь мира, тонкости украшения готовых блюд и сервировки стола. Ну и самое главное, повару нужна не только сноровка или знания, но и интуиция, без которой даже самое примитивное блюдо, приготовленное по всем правилам, может превратиться в несъедобный набор ингредиентов.

Преимущества профессии повара

Главным преимуществом профессии повара, без всякого сомнения, является востребованность. Подтверждением этому можно считать тот факт, что даже всемирный кризис не снизил количество заведений общественного питания, существующих у нас.

Особого разговора заслуживает зарплата поваров. Несмотря на то, что начинающие повара получают сравнительно небольшую зарплату, представители этой профессии имеют огромные возможности для достижения финансового благополучия. Усиленная работа над собой и собственным уровнем мастерства позволяет талантливым поварам быстро добиться карьерного роста, и устроиться на работу в престижный ресторан шеф-поваром.

Где можно получить профессию «повар»?

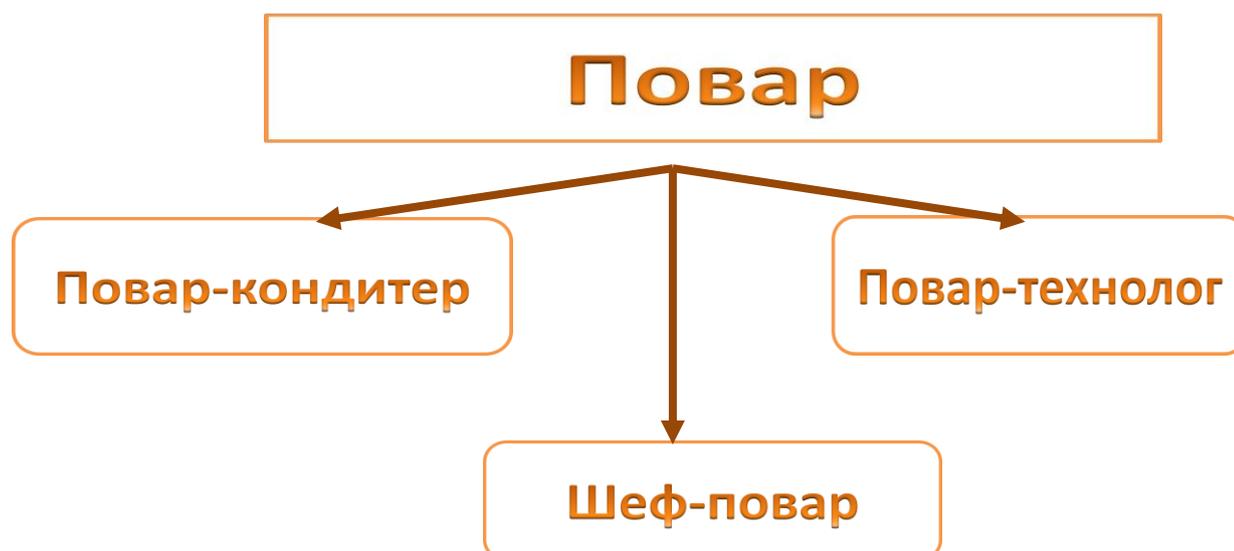
Получить профессию «повар», сегодня достаточно легко. В каждом городе России имеется большой выбор профильных техникумов и колледжей. Также для начала карьеры можно рассмотреть возможность обучения на специальных курсах, которые функционируют при ресторанах или кафе, и на базе различных учебных центров. Но необходимо понимать, что ни диплом о среднем специальном образовании, ни «корочки», полученные на курсах, не помогут вам добиться карьерного роста. Максимум, на что вы сможете рассчитывать, так это должность повара, например, в заводской столовой или придорожном кафе.

Добиться профессионального успеха и признания можно только при условии окончания ВУЗа, осуществляющего подготовку специалистов пищевой промышленности. Не лишним также будет посещение мастер-классов ведущих шеф-поваров, добившихся мировой известности.

Если же говорить о **лучших ВУЗах России**, диплом которых дает возможность сразу же после окончания обучения удачно трудоустроиться, то это:

- Кемеровский технологический университет пищевой промышленности;
- Московский государственный университет пищевых производств;
- Московский технологический университет;
- Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского.

Направления деятельности повара



Профессия повара имеет несколько направлений деятельности:

Повар-кондитер занимается изготовлением сладостей. Эта специализация требует наличия развитой фантазии и тонкого художественного вкуса, так как очень важно не только приготовить кондитерское изделие, но и интересно украсить его.

Повар-технолог принимает сырье, следит за его качеством, отмеряет необходимое количество продуктов согласно порциям, а также следит за соблюдением рецептуры и калорийности питания. В его обязанности входит собственно правильная организация процесса приготовления пищи.

Шеф-повар сочетает в себе функции администратора и повара. То есть он не только составляет меню, готовит заявки для закупки продуктов, курирует работу других поваров, наблюдает за процессом приготовления пищи. Это еще и профессионал высокого класса, который изобретает новые блюда и улучшает существующие рецепты, неотъемлемыми чертами характера которого являются креативность и оригинальность.

Санитарно-гигиенические требования к профессии

- Необходимо содержать тело в чистоте.
- Тщательно мыть руки до локтя.
- Принимать ежедневно душ.
- Волосы должны быть убраны или коротко стриженные.
- Поправлять прически и расчесывать волосы можно только в туалетных комнатах
- Умеренно употреблять косметическими средствами и не пользоваться сильно пахнущими духами
- Иметь коротко стриженные ногти, без лака.
- Не носить украшения и часы.
- Не должно иметься на руках гнойничковых ран.
- Нельзя приступать к работе с простудными заболеваниями

Родственные профессии

БАРМЕН, БУФЕТЧИК, ИЗГОТОВИТЕЛЬ ПИЩЕВЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ, ПРОДАВЕЦ, ОФИЦИАНТ.

Профессию «повар» учащиеся выбрали после анализа сферы профессиональной деятельности, в соответствии интересам, склонностям и качествам личности.

Вид профессионального образовательного учреждения – среднее профессиональное образовательное учреждение.

Тип образовательного учреждения – техникум.

Форма обучения – очная.

Направление обучения – «Повар, кондитер».

Конкретное учебное заведение - ОГБОУ СПО «Техникум пищевой промышленности, общественного питания и сервиса г. Рязани»

План нашей профессиональной карьеры

1. Окончить школу и поступить в ОГБОУ СПО «Техникум пищевой промышленности, общественного питания и сервиса г, Рязани».
2. Получить теоретическую и профессиональную подготовку по специальности «Повар, кондитер».
3. Освоить профессию «Повар, кондитер» на практике.
4. Найти работу по специальности.
5. Достичь профессиональных успехов и стать профессионалами в данной области.

Профессиональная проба

Учащиеся школы №10, занимаются на уроках трудовой подготовки (раздел «Кулинария»).

С целью изучения будущей профессии учащиеся 9-10х классов обучаются на очно-заочном отделении «Техникум пищевой промышленности, общественного питания и сервиса г. Рязани» - профильная подготовка по профессии «Повар, кондитер».

Самоконтроль и самооценка

Результат профессионального выбора предоставлен в виде электронной презентации **Творческий проект:** «Профессия, которую мы выбираем».

Самооценка участников проекта: творческий проект мы оцениваем положительно, так как результат всего нашего пути – выбор профессии «Повар» и направление деятельности «Повар, кондитер», а также построение плана по достижению поставленных профессиональных целей.

**Фоторепортаж
с уроков трудовой подготовки (раздел кулинария) в школе № 10**



**Занятия производственного обучения в лаборатории – кулинария.
ОГБОУ СПО «Техникум пищевой промышленности,
общественного питания и сервиса г. Рязани»**



Учащиеся школы № 10, которые с 2011 года продолжили обучение в «Техникум пищевой промышленности, общественного питания и сервиса г. Рязани» по профессии «Технология продукции общественного питания»
Квалификация – «Повар, кондитер».



Синецкий Роман



Шергина Анастасия, Кузьмина Анна



Юдина Ольга



Шергина Анастасия



Савина Ирина



Бакунькина Ирина



Бусс Мария



Синяев Сергей



Турченко Алена



Иванова Дарья, Турченко Алена



Архипов Василий, Фролкин Василий, а также
Рулев Дмитрий, Копцева Софья, Журавлева Наталья, Зайцева Анастасия, Лыкина
Наталья, Орлова Светлана и др.