

Вкусный дом

методическая разработка профориентационной экскурсии

Работа представлена на областной конкурс «ПРОФориентир-2016»
номинация: «Лучшее профориентационное мероприятие»

Введение

В настоящее время, в связи с рыночными условиями труда, сопровождающимися высокой конкурентностью и широким спектром применения специалистов, а также с возникновением новых специальностей, повышается роль профессиональной ориентации, оказывающей помощь в определении профессионального выбора, в адаптации к трудовой деятельности и возможной профессиональной переориентации или повышении квалификации. Особенно важна профориентация для выпускников школ, поскольку они малоориентированы на рынок труда, имеют поверхностное представление о специфичности каждой профессии и, в большинстве своем, выбор профессии осуществляют неосознанно, по инерции.

Профессиональная ориентация – это комплексная система, включающая в себя просвещение, воспитание, проведение диагностики и изучение личности современного школьника. Именно это направление создает условия для четкого осознания выпускниками школ необходимости их поступления в соответствующие учебные заведения.

Выбор профессионального учебного заведения (профессиональная ориентация в школе, мотивированный выбор учащимися той или иной специальности, профессии) – один из периодов процесса профессионального становления будущего специалиста. Важным компонентом на данном этапе является профессиональное просвещение – ознакомление учащихся с характеристиками различных специальностей и компетенциями, приобретаемыми в процессе обучения в профессиональных образовательных учреждениях. Из многочисленных

приемов профессионального просвещения, экскурсия является наиболее результативной формой.

Экскурсия является одним из видов профориентационной деятельности, поскольку оказывает большое влияние на формирование интереса к специальностям и профессиям, так как сочетает в себе наглядность и доступность восприятия с возможностью анализировать, сравнивать, делать выбор. Экскурсию можно рассматривать, как специфически организованный урок, и его эффективность значительно возрастает, если подготовить экскурсовода, тщательно продумать маршрут и объекты осмотра, подготовить учащихся к активному восприятию информации.

Большую роль в расширении представлений о специальностях и профессиях играют экскурсии в учебные заведения среднего профессионального образования. Одно дело, когда учащимся рассказывают о том в каких учебных заведениях после окончания школы можно получить ту или иную специальность или профессию, и совсем другое, когда сами учащиеся, приходя в эти образовательные учреждения, знакомятся с характером и содержанием обучения, оснащенными кабинетами и лабораториями, а главное – знакомятся с теми, кто здесь учится и работает.

В данной разработке представлена обзорная экскурсия в целях привлечения внимания учащихся школ г. Новокузнецка к специальностям и профессиям Государственного профессионального образовательного учреждения «Новокузнецкий техникум пищевой промышленности».

Цель экскурсии: формирование у школьников интереса к специальностям и профессиям техникума.

Задачи:

- сформировать привлекательный образ специальностей и профессий, обозначить их востребованность;
- познакомить школьников с историей и педагогическим составом техникума;
- рассказать о правилах приема, перечне документов и внутреннем распорядке техникума;

- показать материально-техническую базу техникума;
- с помощью мастер-классов погрузить учащихся в атмосферу трудовой деятельности;

Категория участников: учащиеся 8-11 классов школ г. Новокузнецка

Время проведения: 45 минут

Этапы мероприятия:

1. Подготовительный:

- Разработка плана, содержания и маршрута экскурсии;
- Определение участников и объектов показа;
- Расчет времени экскурсии;
- Подбор и назначение организатора экскурсии, экскурсоводов;
- Подготовка презентации о техникуме;
- Разработка анкет обратной связи;
- Подготовка изделий для мастер-класса.

2. Основной этап (проведение экскурсии):

- Вступительная беседа, демонстрация презентации;
- Посещение музея техникума;
- Посещение библиотеки, учебных кабинетов, лабораторий и спортивного зала техникума;
- Практический показ мастер-класса;
- Посещение ярмарки изделий собственного производства в фойе техникума;
- Заключительная беседа, ответы на вопросы;
- Вручение буклетов;
- Выявление эффективности экскурсии путем анкетирования;
- Заполнение книги отзывов и предложений техникума.

3. Заключительный этап:

- анализ мероприятия;
- обработка анкет обратной связи;
- размещение информации на сайте техникума.

Ход экскурсии

Подготовительный этап

Для привлечения школьников к участию в экскурсии проводится агитационная работа в общеобразовательных школах, заранее сообщается о дате и времени проведения. Разрабатывается план мероприятия. Заранее разрабатываются маршрутные листы для участников экскурсии, информационный материал, презентация о техникуме, подготавливается необходимое оборудование. Назначаются ответственные за помещения и за подготовку и проведение мастер-классов. Разрабатывается анкета обратной связи.

Проведение экскурсии

Обзорная экскурсия проводится с учащимися 8-11 классов группами не более 20 человек. Время проведения мероприятия 45 минут. Организаторам сопровождать участников на всех обозначенных пунктах маршрута (Приложение 1) помогают студенты-волонтеры.

Основная цель – ознакомить учащихся с историей и перспективой развития техникума, с условиями и характером работы, содержанием обучения по специальностям и профессиям, оснащенностью учебных кабинетов, лабораторий, библиотеки, спортивного и тренажерного залов. Также познакомить с условиями приема, продолжительностью обучения по специальностям и профессиям и др. Студенты и их руководитель знакомят учащихся школ с условиями учебы, работы, организацией досуга.

1 остановка. В начале экскурсии школьников ожидает вводная беседа экскурсовода в актовом зале техникума, где представлена презентация учебного заведения с использованием мультимедийного оборудования, кратко рассказывается о специальностях и профессиях техникума и возможностях их получения, о контингенте обучающихся, об особенностях учебного процесса, о базах практики, о трудоустройстве выпускников.

2 остановка. Школьники проходят в Музей боевой и трудовой славы им. Маклакова И.В. и Музей кулинарного искусства, который находится на 5 этаже техникума. Руководитель музеев рассказывает учащимся об

истории техникума и его выдающихся представителях, о создании музеев и их работе, показывает наиболее интересные экспонаты.

3-10 остановка. Учащихся школ ожидает практический показ основных учебных объектов: библиотека, кабинет "Учебный магазин», лаборатория технического оснащения предприятий общественного питания, кабинет информатики, лаборатория кондитерского производства, лаборатория технического оснащения торговых предприятий, приёмная комиссия, спортивный и тренажерный залы.

По ходу экскурсии школьникам дают пояснения и подробно рассказывают о каждой специальности и профессии в доступной форме. Также на каждой станции маршрута их знакомят с возможностями организациями досуга и отдыха, с социальными льготами, уставом техникума и т.д.

11 остановка. В учебной лаборатории школьникам подробно рассказывают о специальностях и профессиях техникума.

12 остановка. Мастер-класс по карвингу (в фойе 2-го этажа) – здесь учащимся школ представляют различные композиции из овощей и фруктов, выполненные в технике «Карвинг», знакомят со способами их нарезки для того чтобы они смогли не только увидеть свою будущую профессию в действии, но и попробовать сделать что-то своими руками. (Приложение 2).

13 остановка. Ярмарка и дегустация изделий собственного производства. Здесь школьникам предлагают попробовать кондитерские и хлебобулочные изделия, которые приготовили студенты 2-3 курса.

14 остановка. В конце экскурсии подводится общий итог. Школьникам раздают буклеты, также им предлагается заполнить анкеты обратной связи (Приложение 3).

Заключительный этап.

На этом этапе производится анализ мероприятия организаторами экскурсии. Обсуждаются положительные и отрицательные стороны, учитываются недочеты. Также производится обработка анкет обратной связи. По итогам обзорной экскурсии «Вкусный дом» размещается информация на сайт техникума.

Заключение

Проблема профессиональной ориентации в настоящее время достаточно актуальна. Это связано с тем, что наблюдается падение престижа среди молодежи многих общественно значимых профессий. Для большинства молодых людей на первый план выступают не всегда адекватные реальности, прагматические размышления, отсутствует связь выбора профессии с реальными возможностями рынка труда.

Для эффективного проведения профессиональной ориентации учащихся необходимо учитывать потребности регионального рынка труда, психофизиологические особенности и требования, предъявляемые профессией к человеку, перспективу карьерного роста и самосовершенствования в процессе трудовой деятельности.

Методика проведения экскурсии состоит из двух главных частей – методики подготовки экскурсии и методики ее проведения. Подготовка экскурсии включает разработку темы экскурсии, сценария и подготовку студентов-экскурсоводов. В основе проведения экскурсии лежит принцип "от показа к рассказу". Форма экскурсии была выбрана неслучайно, так как учитывался тот факт, что 80% информации запоминается людьми зрительно. Показ объектов должен вестись целенаправленно, в соответствии с поставленными воспитательными и познавательными целями, иначе экскурсия может превратиться в развлекательное мероприятие.

Проведение экскурсии позволяет образовательному учреждению стать более доступным для взаимодействия со школьниками и их родителями. В ходе мероприятия участникам предлагается не просто посмотреть на будущее место обучения, оценить материально-техническую базу и познакомиться с педагогическим составом, но и поучаствовать в специально разработанных мастер-классах, конкурсах и опросах. Программа экскурсии построена так, чтобы участники не успели устать от информации. Методическая разработка экскурсии «Вкусный дом» является одной из активных форм проведения профориентационной работы в техникуме и направлена на активизацию профинформирования, создания максимально благоприятной атмосферы для привлечения школьников.

Задача профориентационной работы в техникуме, заключается в максимальном использовании различных активных форм с применением наглядного материала и приемов «вживания» в трудовую деятельность на мастер-классах, с целью достижения понимания выпускниками, что, выбирая профессию, они выбирают образ жизни.

Список литературы

1. Килина И. А., Понамарева Е. В. Формы и методы профориентации обучающихся [Текст] : сборник методических рекомендаций / И. А. Килина, Е. В. Понамарева ; ред. В. И. Сахарова. – Кемерово : ГОУ «Крипо», 2013. – 94 с.

2. Пряжников, Н. С. Методы активизации профессионального и личностного самоопределения [Текст] : учеб.-метод. пособие / Н. С. Пряжников. – 2-е изд., стер. – Москва : МПСИ; Воронеж: МОДЭК, 2003. – 400 с. – (Библиотека школьного психолога).

Электронные ресурсы:

1. Килина И.А., Осипова Н.В., Понамарева Е.В., Роут О.А., Траут Д.В., Чернушкина Н.В. Разработка и реализация программ по информированию населения о ситуации на рынке труда и профессиональной ориентации молодежи [Электронный ресурс]: учебное пособие для слушателей курса повышения квалификации / сост. Килина И.А., Осипова Н.В., Понамарева Е.В. и др. – Кемерово: ГБУ ДПО «КРИПО». – 2016.

Маршрутный лист
профориентационной обзорной экскурсии «Вкусный дом»

1 остановка	Актальный зал (3 этаж)
2 остановка	Музей боевой и трудовой славы им. Маклакова И.В. и Музей кулинарного искусства (5 этаж)
3 остановка	Библиотека (3 этаж)
4 остановка	Кабинет "Учебный магазин» (3 этаж)
5 остановка	Лаборатория технического оснащения предприятий общественного питания (3 этаж)
6 остановка	Кабинет информатики (2 этаж)
7 остановка	Лаборатория кондитерского производства (2 этаж)
8 остановка	Лаборатория технического оснащения торговых предприятий (2 этаж)
9 остановка	Приемная комиссия (2 этаж)
10 остановка	Спортивный и тренажерный залы (1 этаж)
11 остановка	Учебная лаборатория (2 этаж)
12 остановка	Мастер-класс по карвингу (фойе 2-го этажа)
13 остановка	Ярмарка и дегустация изделий собственного производства (фойе 3 этажа)
14 остановка	Актальный зал (2 этаж)

Мастер-класс по «Карвингу»

Ведущий 1. Поварам подвластно уникальное искусство карвинга – фигурной нарезки фруктов и овощей. Эти продукты, кажется, подчиняются только усидчивым людям. В результате такого труда получаются настоящие произведения искусства.

Ведущий 2. Рекомендации:

- 1.** Не каждый фрукт, овощ подойдет для карвинга. Так, например, редис должен быть крупным и ярким, морковь — ровной и гладкой, апельсин — очень свежим. Яблоки лучше брать с гладкой кожицей, огурцы — ровные и с тёмной кожей, у тыкв с грубой кожицей более плотная и удобная в работе мякоть.
- 2.** Украшения должны сочетаться с блюдом по цвету, а также по вкусу. Мясные блюда лучше украшать огурцами, помидорами, морковью, морепродукты — лимонами. Фрукты послужат прекрасным украшением для десерта, так и самостоятельным лакомством.
- 3.** Выбирая сочетания продуктов, отдавайте предпочтение контрастным цветам — композиции будут более фееричными. Красный, зелёный, жёлтый - фавориты.
- 4.** Фрукты и овощи для карвинга обязательно должны быть чистыми и сухими.
- 5.** Во всем должна быть золотая середина. Не следует чрезмерно украшать блюда — во всем важна мера.

Ведущий 1. Подробная инструкция:

1. Первый овощ с которого начнем – это помидор. Разрезаем его пополам и отрезаем ненужную часть.

2. Тонко нарезаем одну из половинок помидора.

3. После этого «растягиваем» помидор, как можно тоньше и начинаем его закручивать в цветок.

4. Чтобы аккуратно перенести готовый цветок на блюдо, необходимо обхватить его обеими руками, прижимая его со всех сторон.

Готово! Можно на дно тарелки положить лист салата.

5. Нашему цветку чего-то не хватает. Можно добавить зелень петрушки или сделать колокольчики из огурца. Для этого нужно положить огурец на ладонь. Острым маленьким ножом, направляя его на себя, надрезаем огурец в форме лепестка, погружая лезвие ножа до середины. Затем поворачивая его, надрезаем еще два лепесточка.

6. Должен получиться колокольчик с тремя лепесточками. Чтобы отделить цветок от огурца нужно слегка его повернуть и, он сам отпадет.

Дальше можно продолжить в том же порядке, пока огурец не закончится.

В серединку колокольчиков можно добавить полоски из перца или маслинки.

7. Также можно нарезать тонкие полосы из огурца и, сложив пополам не ломая, дополнить наше блюдо

8. Постепенно мы переходим к луку. Что можно сделать из лука? Мы можем придумать из него кувшинку. Для этого лук нужно очистить, замочить в холодной воде, чтобы мы не плакали. Затем нужно разрезать его ровно зубчиками, погружая нож только до середины. По завершении он легко распадется на две половинки.

9. Наше украшение для блюда готово и можно добавлять нарезанные овощи или колбасное ассорти.

АНКЕТА ОБРАТНОЙ СВЯЗИ

Дорогой друг! Ответь, пожалуйста, на следующие вопросы, обводя кружком соответствующий твоему мнению вариант ответа:

1. Понравилась ли тебе наша экскурсия?

да

не совсем

нет

2. Если нет, то почему?

3. Желает ли ты освоить одну из специальностей, профессий, с которой ты познакомился во время экскурсии?

да

не знаю

нет

4. Какая из представленных специальностей и профессий пришлась тебе по душе? Назови её

5. Узнали ли Вы о ней что-нибудь новое для себя?

да

не совсем

нет

6. Считаете ли Вы себя пригодным к этой специальности/профессии?

да

не совсем

нет

7. Помогла ли экскурсия в выборе специальности/профессии?

- помогла выбрать специальность/профессию

- получил (а) существенную дополнительную информацию

- получил (а) сведения, заставляющие задуматься о правильности выбора

- полезной информации не получил (а)

- что-то иное _____

8. Твои предложения по улучшению проведения экскурсии

Спасибо за ответы!