



СБОРНИК МЕТОДИЧЕСКИХ МАТЕРИАЛОВ

НОВЫЕ ФОРМАТЫ
ПРОФИОРИЕНТАЦИОННОЙ РАБОТЫ
И ПРОДВИЖЕНИЯ РАБОЧИХ
ПРОФЕССИЙ

ТЮМЕНЬ
2018

**МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ
ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ**

**Искусство,
дизайн и сфера
услуг**



MCK72.RU

+7 (3452) 204-171

**ГАПОУ ТО «ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ
ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»
ТЮМЕНСКАЯ ОБЛ., 625027, Г. ТЮМЕНЬ, УЛ. МЕЛЬНИКАЙТЕ, 76**

Новые форматы профориентационной работы и продвижения рабочих профессий: сборник методических материалов под ред. М.А. Галаниной, Н.В. Бочановой, О.Ю. Чайкиной - Тюмень: типография «Маяк», 2018. – 113 с.

В сборнике представлен опыт профессиональных образовательных организаций по сопровождению мероприятий, направленных на популяризацию рабочих профессий и привлечение абитуриентов в учреждения профессионального образования.

Сборник содержит основные теоретические и практические аспекты организации и проведения профориентационных мероприятий; дополнительные образовательные программы и методические разработки мероприятий, направленных на профессиональное самоопределение учащихся.

Сборник адресован преподавателям образовательных организаций и специалистам, интересующимся вопросами организации и проведения профориентационных мероприятий.

© Галанина М.А., Бочанова Н.В., Чайкина О.Ю., 2018

© ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания коммерции и сервиса»,
2018

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж».....	4
ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж».....	8
ГАПОУ ТО «Ишимский медицинский колледж».....	45
ГАПОУ ТО «Тюменский колледж транспортных технологий и сервиса».....	48
ГАПОУ ТО «Тюменский лесотехнический техникум».....	80
ГАПОУ ТО «Тюменский педагогический колледж».....	87
ГАПОУ ТО «Тобольский медицинский колледж им. В. Солдатова».....	94
БУ ПО ХМАО – Югры «Югорский политехнический колледж».....	101
БУ ПО ХМАО – Югры «Югорский политехнический колледж».....	108

ВВЕДЕНИЕ

Профориентационная работа образовательных организаций направлена на подготовку молодежи к свободному и самостоятельному выбору профессии, учитывающая как индивидуальные особенности личности, так и необходимость полноценного распределения трудовых ресурсов в рыночной экономике. В современных условиях развития рынка образовательных услуг меняются характер деятельности образовательных организаций и методы управления ими, что способствует повышению значимости профориентационной работы. Профориентационная работа предполагает не только наличие информации о профессии, но и знание требований, предъявляемых к трудовой деятельности, которая в свою очередь определяет наличие различных качеств и свойств личности, способствующих успешному освоению профессии.

Плодотворная работа профессиональных образовательных организаций с выпускниками школ возможна при формировании положительного имиджа образовательной организации, который формируется благодаря использованию новых методов управления, применению новейших информационных технологий, методическому обеспечению учебного процесса и современного материально-технического оснащения. Профориентационный эффект зависит от своевременности профориентационной работы, ее целенаправленности и оптимальности форм и методов, перечень которых широк и разнообразен. Одной из задач всего педагогического сообщества является освоение и внедрение новых форм профориентационной работы.

Практическая ценность сборника «Новые форматы профориентационной работы и продвижения рабочих профессий» заключается в том, что предложенные формы и методы могут служить базой, позволяющей повысить качество профориентационной деятельности профессиональных образовательных организаций.

ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

Квест – игра Selfie-забег «Буду профи»

Selfie-забег проводится в целях активизации процесса профессионального самоопределения обучающихся общеобразовательных учреждений, популяризации современных профессий и специальностей, формирования у обучающихся положительного эмоционального отношения к трудовой деятельности.

Такая необычная форма мероприятия, призванного помочь будущим выпускникам определиться с выбором специальности и профессии.

В Selfie-забеге примут участие учащиеся 8-11 классов муниципальных общеобразовательных организаций г. Ялуторовска. Организаторы selfie-забега встретят ребят и проводят в актовом зале, где знакомят с программой мероприятия.

Selfie-забег проводится в очной форме на базе Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Тюменской области «Агротехнологический колледж», по адресу г. Ялуторовск, ул. Бахтиярова, 53.

Привлечение обучающихся школ к трудовой деятельности, путем ознакомления с профессиональными основами по различным профессиям и специальностям.

Основными целями и задачами данного мероприятия являются проведение профориентационной работы в игровой и практической форме, ознакомление учащихся общеобразовательных организаций с профессиями и специальностями профессиональных образовательных учреждений области, популяризация рабочих профессий и специальностей среди молодежи, активизация процесса профессионального самоопределения личности.

Профессиональная квест-игра заключается в два этапа: первый этап – необходимо на каждой станции выполнить задания и с готовым результатом отобразить яркой фотографией - Selfie.

От одного общеобразовательного учреждения могут быть представлены не более 2-х команд. Состав команды 8 человек. Каждая команда должна пройти 8 игровых станций и «окунуться» в мир представленных профессий и специальностей. Станции – это те профессии, которые можно получить, закончив обучение в образовательной организации. Задания очень интересные и увлекательные участники забега получают массу незабываемых впечатлений, а также небольшие подарки.

Игровые станции, с которыми обучающиеся познакомимся:

- **«Кулинарная».** Перед тем, как приступить к выполнению заданий, с ребятами проведут инструктаж по технике безопасности, переоденут в спец. форму. Затем ребятам покажут, как правильно печь блины и делать легкие бутерброды, а также предложат поучаствовать в процессе.

- **«Каменщик».** С ребятами проведут инструктаж по технике безопасности, переоденут в спец. форму. Ознакомят с заданием. Затем обучающиеся должны выложить перегородку в пол кирпича по однорядной системе привязки швов, высотой 4 ряда без раствора.

- **«Механическая».** Ребятам знакомят с агрегатами, а также будет возможность попробовать самостоятельно вворачивать свечи зажигания в двигатель.

- **«Трактородром».** Ребятам расскажут все о тракторах. Обучающимся предстоит ответить на вопросы. А также ребятам будет возможность прокатиться на тракторе с инструктором.

- **«Электромонтажная».** Ребятам расскажут все о электромонтаже. Затем предстоит ответить на вопросы. А также предложат собирать электрическую цепь.
- **«Агротехнологическая».** Ребятам предстоит ответить на вопросы. За каждый правильный вопрос получают 1 балл.
- **«Экологическая».** Ребятам предстоит ответить на вопросы. За каждый правильный вопрос получают 1 балл.
- **«Спортивная».** Ребятам предстоит ответить на вопросы. За каждый правильный вопрос получают 1 балл.

На каждой станции выставляли баллы.

Второй этап – голосование в группе «АгроПоколение» (<https://vk.com/club42901540>). Голос будет учтён только в том случае, если вы являетесь участником этого сообщества. Результаты второго этапа будут опубликованы. Голосуйте за свою команду!!!

Во избежание накруток, при подсчете будут учитываться только голоса людей, состоящих в данной группе.

Итоги забега, объявленные жюри, объявят результаты – каждая команда будет отмечена в определенной номинации. Завершится селфи-забег танцевальным флешмобом и общей фотографией на память.

Организаторам селфи-забега удастся развеять миф о том, что профориентация – это скучно и неинтересно, они превратят рядовое событие в увлекательное путешествие в мир специальностей и профессий. У ребят школ появится четкий и конкретный образ перечисленных профессий. А какой путь избрать обучающимся после 9 класса - решать каждому самому!

**ПОЛОЖЕНИЕ О ПРОФОРИЕНТАЦИОННОМ КОНКУРСЕ
СРЕДИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ
ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
СЕЛФИ –ЗАБЕГ. «ПРОФИ БУДУ»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение определяет цели, задачи, порядок организации и проведения профориентационного selfie-забега «Буду профи» (далее selfie-забег), среди обучающихся общеобразовательных учреждений г.Ялуторовска.

1.2. Организатором конкурса является ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж».

1.3. В Положение используются следующие термины и определения:

1.3.1. ВКонтакте (vk.com) – социальная сеть, универсальное средство для общения и поиска друзей и одноклассников, которым ежедневно пользуются десятки миллионов человек.

1.3.2. Selfie – способ создания фотографии (фотоснимок, разновидность автопортрета), заключающийся в запечатлении самого себя и своих друзей на фотокамеру, а также композиционная характеристика, при которой фотографирование осуществляется на фронтальную камеру мобильного устройства;

1.3.3. Мобильное устройство – электронное устройство (смартфон, телефон, планшет), которое позволяет сделать фотографию (снимок) для публикации в социальной сети.

2. Цели и задачи

2.1. Selfie-забег проводится в целях активизации процесса профессионального самоопределения обучающихся общеобразовательных учреждений, популяризации современных профессий и специальностей, формирования у обучающихся положительного эмоционального отношения к трудовой деятельности.

2.2. Задачи:

- совершенствование умений эффективного решения поставленных задач, развитие мышления;
- стимулирование обучающихся к дальнейшему профессиональному и личностному развитию, повышение интереса к будущей профессиональной деятельности;
- развитие у обучающихся навыков общения и умения работать в команде.

3. Участники Selfie-забега

3.1. Участниками Selfie-забега могут быть учащиеся 8-11 классов общеобразовательных учреждений г. Ялуторовска.

3.2. От одного общеобразовательного учреждения могут быть представлены не более 2-х команд. Состав команды 8 человек.

4. Порядок, условия и критерии оценивания Selfie-забега

4.1. Selfie-забег проводится в очной форме на базе ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж», по адресу г. Ялуторовск, ул. Бахтиярова, 53.

4.2. Подача групповых заявок от общеобразовательных учреждений осуществляется на электронную почту организатора мероприятия chnoatk@mail.ru (Приложение №1).

4.3. Для участия в Selfie-забеге команде необходимо наличие мобильного устройства, монопода (селфи-палки).

4.4. Перед началом Selfie-забега команды выбирают себе название, капитана, лозунг (девиз), регистрируются и получают маршрутный лист.

4.5. Каждая команда должна пройти 8 игровых станций, ответить на вопросы, выполнить определенные задания и заработать максимально возможное количество баллов.

Игровые станции:

- «Каменщик»
- «Кулинарная»
- «Механическая»
- «Трактородром»
- «Агротехнологическая»
- «Экологическая»
- «Электромонтажная»
- «Спортивная»

4.6. Критериями оценивания результатов прохождения станций является точность и правильность выполнения заданий.

4.7. Результаты выполнения заданий оцениваются по 5-балльной шкале. За каждое правильно выполненное задание на станции команда зарабатывает 5 баллов.

4.8. На каждой станции команда должна сделать селфи на мобильное устройство и по окончании Selfie-забега передать модератору группы ВКонтакте.

4.9. В номинации «Лучшая selfie-команда» победитель определяется по количеству голосов в открытом голосовании в группе ВКонтакте по адресу <http://vk.com/club42901540>. При определении победителей в зачет идут только голоса, сделанные реальными пользователями сети ВК, вступившими в группу.

5. Подведение итогов и награждение победителей

5.1. Победителей определяет жюри Selfie-забега по двум направлениям:

1. Оценивание команд на станциях в соответствии с критериями оценки.
2. Победители в номинации «Лучшая selfie-команда» путем открытого голосования ВКонтакте.

5.2. Жюри определяет команды - победители по сумме набранных баллов.

Команды - участники Selfie-забега, занявшие I, II, III места, награждаются дипломами от организатора мероприятия.

ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»

ТОП+ ПРОФЛАЙФХАК или как получить профессиональное образование, не выходя из школы

Аннотация

Те, чьи школьные годы пришлись на 70-е и 80-е, наверняка вспомнят об УПК, или учебно-производственных комбинатах, на базе которых советские школьники проходили профессиональное обучение и занимались общественно-полезным трудом. По окончании школы ребята сдавали специальный экзамен, по результатам которого могли получить трудовую специальность. Таким образом, выпускники уже имели рабочую профессию и были готовы к взрослой жизни сразу после школы. Существует ли что-то подобное сейчас?

В современных социокультурных условиях одна из важнейших задач образования состоит в том, чтобы подготовить подрастающее поколение к изменяющимся условиям жизни. Основным системообразующим фактором в организации комплексной профессиональной ориентации становится создание постоянно действующего процесса, в рамках которого у учащихся школ будет возможность осуществить первичную профессиональную подготовку.

Профессиональное обучение школьников предполагает освоение программ профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих за счет субсидий на выполнение государственного задания в образовательных организациях, подведомственных Департаменту образования и науки Тюменской области.

Модель представляет собой модули (стартапы) для реализации образовательных программ профессионального обучения школьников. Каждая программа предполагает поэтапное прохождение модулей (накопительная система) с выдачей сертификатов о прохождении стартапов. По окончании модулей по очной и дистанционной форме обучения проводится квалификационный экзамен с выдачей свидетельства об уровне квалификации по выбранной профессии. В процессе освоения модулей (стартапов) у обучающихся происходит формирование компетенций, востребованных современным обществом. Основными потребителями результатов программы являются учащиеся 8, 9, 10 классов общеобразовательных учреждений Тюменского муниципального района, г. Тюмени, ориентированные на осознанное профессиональное самоопределение. Она может быть использована в профориентационной работе профессиональных образовательных организаций, информировании школьников о рабочих профессиях, востребованных на региональном рынке труда.

Место реализации практики.

ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж».

Актуальность

Комплексная модель в профессиональных образовательных организациях будет способствовать социализации и адаптации учащихся, предоставляет возможность выбора индивидуальной образовательной траектории осознанного профессионального самоопределения, модель должна найти применение в процессе подготовки рабочих кадров с учетом потребностей рынка труда региона. Она позволяет обучающему освоить одну или несколько стартапов по выбору, помогает понять, нравится ли данный вид деятельности, желает ли он дальше

совершенствоваться в данном направлении или ему стоит попробовать себя в новой области.

Цель.

Внедрение инновационных методов и технологий в профессиональное обучение школьников.

Задачи

1. Расширение интереса к трудовому и профессиональному обучению в условиях современного социально-экономического развития Тюменской области и удовлетворение потребности региона в молодых квалифицированных кадрах.

2. Повышение популярности и привлекательности рабочих профессий в молодежной среде.

3. Интеграция дополнительных общеразвивающих программ и программ профессионального обучения.

4. Повышение уровня экономической и предпринимательской компетентности выпускников образовательных учреждений, в профессиональной мобильности молодежи, формирование качеств лидера.

5. Содействие максимальной самореализации и успешной социализации подрастающего поколения.

6. Внедрение новых форм социального партнерства с бизнес - сообществом.

Средства и способы реализации практики.

Современный школьник в образовательном пространстве может быть успешен, если он занимает активную жизненную позицию, мотивирован и вовлечен в разнообразные формы учебной деятельности: проекты, конкурсы, Олимпиады, Чемпионаты, мастер-классы, практикумы, экскурсии. Необходимым ресурсом для достижений этих результатов является профессиональное обучение, которое поможет выстроить персональный профессиональный маршрут для получения новых навыков и знаний. Необходимость внедрения инновационных методов и технологий в профессиональное обучение школьников подчеркивается в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», в соответствии с которым в качестве одной из обобщенных трудовых функций выступает «проведение профориентационных мероприятий со школьниками и их родителями (законными представителями)».

Школьник, получая основное образование или среднее общее образование, параллельно посещает колледж, где осваивает один из модулей профессиональной подготовки и получает сертификат. Освоив набор компетенций, соответствующих требованиям профессионального стандарта, сдает квалификационный экзамен и по результатам получает свидетельство о профессии рабочего, служащего с присвоением квалификации (разряда, класса, категории и т.д.). Количество занятий и форма обучения (практическая, дистанционная) определяются колледжем в соответствии с содержанием программы и условиями обучения.

Рассмотрим на примере: *Направление физическая культура и спорт на платформе профессиональной подготовки 20434 Вожатый*. Квалификация: Вожатый 2 разряд. На каждый модуль (стартап) отведено 20 часов практического обучения, 28 часов дистанционного обучения. Итого 48 часов.

Область применения

Работа с детским коллективом в различных учреждениях (организациях)

Осваиваемые компетенции

- знание законов и иных нормативных правовых актов, регламентирующих образовательную деятельность, основ возрастной и специальной педагогики и психологии, физиологии, гигиены;
- специфика работы детских общественных организаций, объединений, развития интересов и потребностей воспитанников, детей, основ творческой деятельности, методики поиска и поддержки талантов, организации досуговой деятельности.

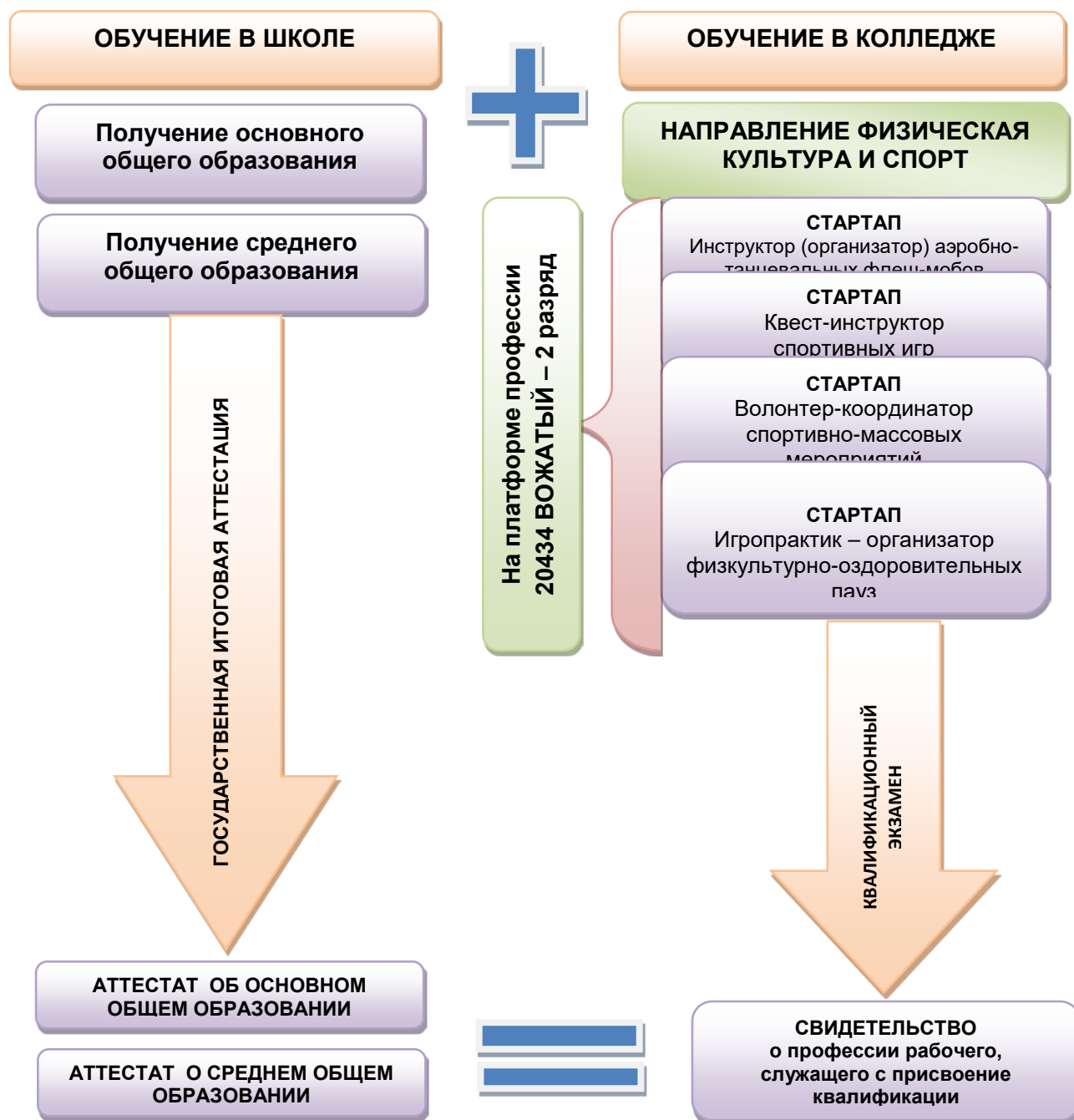


Рис.1. Модель организации профессионального обучения школьников.

Критерии результативности

Критерии результативности профессионального обучения будут объективными, сравнимыми, содержать важные показатели и обладать устойчивостью на определенном отрезке времени. Данная модель организации

профессионального обучения школьников способствует осознанному профессиональному самоопределению. Разработка нормативно-правовых документов и пакет рабочих программ профессионального обучения будут востребованы на региональном рынке труда. Выбор учащимися индивидуальной образовательной траектории по профессиям влечет за собой осознанное профессиональное самоопределение.

Данные о результативности:

Такой подход к организации процесса профессионального обучения позволит оптимизировать выбор стартапов для реализации программ профессионального обучения.

Все предлагаемые к реализации образовательные программы профессионального обучения школьников проекта «ТОП+ ПРОФЛАЙФХАК или как получить профессиональное образование, не выходя из школы», обеспечены:

➤ Наличием современного и высокотехнологичного оборудования в учебно-производственных лабораториях, спортивных залах и мастерских колледжа для проведения практических занятий.

➤ Наличием высококвалифицированного кадрового потенциала.

➤ Наличием специальных учебников, учебных пособий, дидактических материалов и методических разработок.

➤ Долгосрочный успешный опыт взаимодействия с работодателями, обеспечение прохождения производственных практик и стажировок, трудоустройства на предприятиях города.

➤ Развивающая и социальная среда для обучающихся, обеспечивающая возможность их социализации и творческого развития.

Приложение 1

№	Профессиональная образовательная организация	Наименование программы	Срок обучения (часов)		Примерное количество привлеченных школьников (в соответствии с общим объемом установленным ГЗ на 2018 г.(1920 чл.ч)	Панируемый период обучения	
			всего	в том числе			
				Очно (в ПОО)			В дистанционном формате
		НАПРАВЛЕНИЕ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА И СПОРТ					
	ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»	ИНСТРУКТОР (организатор) АЭРОБНО-ТАНЦЕВАЛЬНЫХ ФЛЭШ-МОБОВ (на платформе профессии 20434 Вожатый – 2 разряд)	48	20	28	6	Октябрь-ноябрь 2018
		КВЕСТ – ИНСТРУКТОР СПОРТИВНЫХ ИГР (на платформе профессии 20434 Вожатый – 2 разряд)	48	20	28	6	Февраль – март 2019
		ВОЛОНТЕР (КООРДИНАТОР) СПОРТИВНО-МАССОВЫХ МЕРОПРИЯТИЙ (на платформе профессии 20434 Вожатый – 2 разряд)	48	20	28	6	Октябрь-ноябрь 2018
		ИГРОПРАКТИК – ОРГАНИЗАТОР ФИЗКУЛЬТУРНО-ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ ПАУЗ (на платформе профессии 20434 Вожатый – 2 разряд)	48	20	28	6	Февраль – март 2019
		НАПРАВЛЕНИЕ ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ					
		ПРОЕКТИРОВЩИК ФИТНЕС ЗАВТРАКОВ (на платформе профессии 13235 Кулинар мучных изделий – 4 разряд)	48	20	28	6	Октябрь-ноябрь 2018
		ДИЗАЙН-ОФОРМИТЕЛЬ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ (на платформе профессии 13235 Кулинар мучных изделий – 4 разряд)	48	20	28	6	Февраль – март 2019
		ИЗГОТОВИТЕЛЬ ИЗДЕЛИЙ ИЗ СДОБНОГО И СЛОЕНОГО ТЕСТА (на платформе профессии 13235 Кулинар мучных изделий – 4 разряд)	48	20	28	6	Февраль – март 2019
		ПИЦЦАЙОЛО (на платформе профессии 13235 Кулинар мучных изделий – 4 разряд)	48	20	28	6	Октябрь-ноябрь 2018
		ПРОЕКТИРОВЩИК ИНДИВИДУАЛЬНОГО ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ (на платформе профессии 17180 Приготовитель кулинарных изделий из мяса птицы и кроликов – 2 разряд)	48	20	28	6	Апрель – май 2019

	ИЗГОТОВИТЕЛЬ ЭКОЛОГИЧЕСКОЙ ЕДЫ ОТ ТЮМЕНСКИХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ (на платформе профессии 17180 Приготовитель кулинарных изделий из мяса птицы и кроликов - 2 разряд)	48	20	28	6	Февраль – март 2019
	СПЕЦИАЛИСТ ПО РАСЧЕТУ КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД И ИЗДЕЛИЙ (на платформе профессии 18072 Рецептурщик – 2 разряд)	48	20	28	6	Октябрь-ноябрь 2018
	РАЗРАБОТЧИК ДИЕТИЧЕСКОГО МЕНЮ (на платформе профессии 18072 Рецептурщик – 2 разряд)	48	20	28	6	Февраль – март 2019
	ИЗГОТОВИТЕЛЬ БЛЮД ИЗ РЫБЫ ТЮМЕНСКОГО РЕГИОНА (на платформе профессии 13233 Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов – 2 разряд)	48	20	28	6	Февраль – март 2019
	ИЗГОТОВИТЕЛЬ ФЕРМЕРСКОГО МЕНЮ ОТ ТЮМЕНСКИХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ (на платформе профессии 13233 Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов – 2 разряд)	48	20	28	6	Апрель – май 2019
	ДИЗАЙНЕР ОВЕРШЕЙКОВ (на платформе профессии 17192 Приготовитель напитков – 3 разряд)	48	20	28	4	Февраль – март 2019
	КУПАЖИСТ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ (на платформе профессии 17192 Приготовитель напитков – 3 разряд)	48	20	28	4	Февраль – март 2019
	ЭКСПЕРТ ПО ОВОЩНЫМ НАПИТКАМ (на платформе профессии 17192 Приготовитель напитков – 3 разряд)	48	20	28	4	Февраль – март 2019
					Итого:	96

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «CANAPE»

Пояснительная записка

Канопе на шпажках — удобная форма крошечной еды на праздничный стол. Это маленькие бутербродики, иногда скреплены шпажкой, которые можно брать руками и полностью положить в рот, как говорится «на один укус». В большинстве случаев их можно приготовить из тех продуктов, которые имеются дома. Главное умело собрать красивую композицию, что не у всех получается. Поэтому важно знать основные технологические принципы, полезные советы и хитрости простых и вкусных канопе.

Программа дополнительного образования рассчитана на новичков с минимальными навыками или без них и на тех, кто хочет повысить свой уровень мастерства по данному направлению. Профессиональный опыт мастера и правильная расстановка оборудования на курсах позволяют выполнять большой объем качественной работы без потери времени, что положительно сказывается на обучении слушателей.

1.1. Область применения программы

Канопе-это мини версия бутербродов, совсем крохотных по своему размеру и массе. Они отличаются своей эстетичностью и гармонично подходят для подачи на фуршетах, вечеринках и, впрочем, на любых торжествах. Это просто идеальный вариант закуска на скорую руку, который выручит любую заботливую хозяйку. Такой вариант блюда порадует даже кулинарных гурманов.

1.2. Цель программы – требования к результатам освоения программы:

Данная программа содержит весь необходимый объем практики, теории и мотивации, необходимой для успешного старта собственного бизнеса (кейтеринг). Обучающимся предоставляется возможность проявить свою фантазию, поэкспериментировать с сочетаниями различных ингредиентов. Это могут быть как мясные, овощные канопе, так и фруктовые. Все зависит от личных вкусовых предпочтений.

Целью является формирование у обучающихся знаний о холодных закусках, правилах подачи канопе.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **32** часа, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **16** часов; самостоятельной работы обучающегося **16** часов.

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»

Разработчики:

Карамзина Светлана Александровна, специалист по профориентации и трудоустройству выпускников ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»

Содержание программы

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов
1.	История происхождения мини-бутербродов («CANAPE»)	2
2.	История возникновению блюд молекулярной кухни.	2
3.	Разработка рецептур мини-бутербродов из предложенного ассортимента продуктов	4
4.	Приготовление канапе с элементами молекулярной кухни	6
5.	Итогом практического курса является самостоятельное приготовление из предложенного набора продуктов 5 видов мини-бутербродов (канапе)	2



2.2. Тематический план и содержание программы («CANAPE»)

Наименование разделов и тем	Содержание программы, практические работы, самостоятельная работа обучающихся,	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
Тема 1.	Содержание темы	4	
История происхождения мини-бутербродов («CANAPE»)	1.1. История происхождения мини-бутербродов («CANAPE»)	2	1
	<i>Самостоятельная работа</i> Подготовить презентацию на тему «История происхождения мини-бутербродов (канапе)».	2	
Тема 2.	Содержание темы	4	
История возникновения блюд молекулярной кухни.	2.1. История возникновения блюд молекулярной кухни. Особенности молекулярного подхода к блюдам.	2	1
	<i>Самостоятельная работа</i> Подобрать фото молекулярной кухни	2	
Тема 3	Содержание темы	8	
Мини-бутерброды (канапе)	<i>Практическая работа № 1</i> Разработка рецептур мини-бутербродов из предложенного ассортимента продуктов. Соблюдение правил техники безопасности и пожарной безопасности при ведении технологических процессов.	4	1
	<i>Самостоятельная работа</i> Изготовить домашние трюфели, сделать пошаговое приготовление (фото).	4	
Тема 4	Содержание темы	8	
Канапе с элементами молекулярной кухни.	<i>Практическая работа № 2</i> Приготовление канапе с элементами молекулярной кухни. Соблюдение правил техники безопасности и пожарной безопасности при ведении технологических процессов.	4	1
	<i>Самостоятельная работа</i> Изготовить корпусные конфеты в домашних условиях, с начинками, сделать пошаговое приготовление (фото).	4	
	Зачетная работа: Самостоятельное приготовление из предложенного набора продуктов 5 видов мини-бутербродов (канапе).	2	
ВСЕГО:		16	
	Самостоятельная работа	16	

Содержание.

Тема 1. История происхождения мини-бутербродов («CANAPÉ»).

Канапе – типично фуршетное блюдо. Обычно готовят канапе огромными партиями – из расчета по десять штук на человека, и времени приготовления занимает немало. Но оно того стоит – яркие, разнообразные бутербродики украсят любой стол, и сделать их можно на любой вкус. А еще хороши канапе тем, что с них можно начинать не только фуршет, но и любой званый ужин или обед. Среди кулинаров канапе считается довольно демократичным вариантом закуски, и дает возможность бесконечно экспериментировать с формой и начинкой маленьких бутербродиков.

История блюда, стремительно завоевывающего популярность во всем мире, началась во Франции. К XVII столетию в этой стране сложились правила и нормы сервировки стола, согласно которым основным блюдам предшествовали мини-закуски, пробуждающие аппетит.

Однако у французского слова «**canapé**», означающего «крошечный», «миниатюрный» есть собственная любопытная история. Дело в том, что его корни уходят в Древнюю Грецию, где словом *κοπρεϊον* обозначалось ложе, защищенное от moskitov специальным пологом.

Спустя столетия этот вид мебели и само слово, видоизмененное до «**сопореит**», были позаимствованы римлянами. В конце концов, слово в усеченном варианте перекочевало во французский язык.

Неудивительно, что именно французы, известные творческим и оригинальным подходом к приготовлению блюд и сервировке стола, первыми придумали насаживать кусочки различных деликатесов на шпажки, добиваясь неожиданных вкусовых сочетаний.

Но почему эти угощения называли канапе? Все дело в том, что кому-то блюда на шпажках показались похожими на французский диван.

Важная деталь: хлеб для канапе должен быть слегка зачерствевшим, возможно применение хлебцев, гренков. Для чего это необходимо?

Во-первых, таким образом, обеспечивается прочность всей конструкции: при использовании хлебного мякиша блюда на шпажках превращались бы в неаппетитно выглядящее месиво еще на этапе сервировки стола.

Во-вторых, добавление тостов, гренков, хлебцев делает снеки приятно хрустящими.

Канапе должны обладать ярким, запоминающимся вкусом, представляя собой воплощение минимализма в кулинарии.

Канапе – это маленькие бутербродики на один укус, весом не более 50-70 граммов. Задача канапе, как и любой уважающей себя закуски, своим внешним видом и вкусовыми ощущениями возбуждать аппетит. Готовят мини-бутерброды с самыми разными начинками, простые и многослойные, на основе из хрустящих крекеров и подсушенного хлеба, сладкие, пряные, острые, соленые, овощные и фруктовые. В качестве намазки используют масло с наполнителями или кладут толстый слой паштета. Дополняют канапе шпротами, отварной курицей, беконом, рыбой, сыром, икрой, маслинами, свежими или маринованными овощами, грибами, фруктами, зеленью.



От обычных бутербродов канапе отличаются не только миниатюрными размерами, но и способом приготовления и подачи. Готовят канапе из тех продуктов, которые позволяет бюджет, ну и конечно учитывая то, к чему готовятся мини-бутерброды. Однако, при всем богатстве выбора, есть в технологии приготовления канапе обязательные составляющие – это маслины, сыр и виноград. Именно эти продукты завершают композицию и дают яркий, насыщенный вкус.

Основой для канапе может быть подсушенный хлеб – белый или черный, несоленые крекеры, чипсы с нейтральным вкусом, или обычный хлеб, но не мягкий, а уже зачерствевший. Если вы планируете готовить канапе на основе из хлеба, то его нужно купить за два дня до планируемого торжества и хранить в холодильнике завернутым во влажное полотенце.



Такой хлеб хорошо режется и держит форму.

Для классических канапе берут длинный багет, срезают с него все корочки, мякиш нарезают кусочками разной формы толщиной 0,5 см, или вырезают фигурки с помощью формочек для печенья. На каждый кусочек капают несколько капелек оливкового масла и подсушивают хлеб в духовке несколько минут при температуре 200 градусов. Главное – не пересушить хлеб. Как только он станет слегка золотистым – нужно достать и остудить. Теперь можно приступать к сооружению мини-бутербродов.

Канапе – мини-бутерброды на любой вкус

Поскольку канапе — закуска очень маленькая, порционная, то и продукты для нее выбираются с ярким вкусом, чаще – деликатесные. В качестве намазки используют всевозможные пасты и паштеты, сливочное масло с добавками, ну а что касается начинок, то перечислить все варианты невозможно – настолько велико их разнообразие. Мы решили выделить самые доступные, распространенные и несложные в приготовлении и предложить их вашему вниманию.



1.1. *Виды канапе. Сливочное масло с наполнителями*

Масло с сельдью. Соленую сельдьку разобрать на филе, измельчить в блендере и растереть с мягким сливочным маслом.

Зеленое масло. Большое количество любой зелени измельчить в блендере, растереть со сливочным маслом, посолить по вкусу и добавить немного лимонного сока.

Горчичное масло. Смешайте пряную горчицу (не очень острую) со сливочным маслом, влейте немного лимонного сока.

Сырное масло. Можно взять мягкий сливочный сыр или натереть на терке твердый сыр. Смешать со сливочным маслом.

Яичное масло. Вареные желтки растираем с маслом, солим по вкусу. Если намазка получилась бледноватой, добавьте щепотку куркумы.

Масло с хреном. Готовый хрен нужно измельчить в блендере до состояния пасты, смешать с маслом, добавить немного лимонного сока.

Икорное масло. Это деликатесная намазка, для которой нужно хорошее сливочное масло и красная икра. Масло растирается с икрой до однородного состояния.

Паста и паштеты для канапе

Сырная паста. Берем сыр мягких сортов, натираем на мелкой терке, смешиваем с майонезом или с творогом, чесноком и зеленью.

Творожная паста. Жирный творог размять, смешать с майонезом или сметаной и добавить любой наполнитель – томатную пасту, чеснок, зелень.

Печеночный паштет. Его можно готовить из печени птицы, свиной или говяжьей печени, которую нужно предварительно вымочить в молоке. Затем печень режем кусочками, обжариваем с луком, измельчаем в блендере. По вкусу добавляем соль и перец, специи, немного сливочного масла.

Шпротный паштет. Его можно приготовить из любой консервированной рыбы, не только из шпротов. Рыба разминается вилкой, яйцо натирается на терке и все смешивается с рубленой зеленью.

Варианты начинок для канапе

Канапе может быть с намазкой или без нее, но основа из подсушенного хлеба или крекеров присутствует практически во всех вариантах, за исключением фруктовых канапе. Вот несколько многослойных композиций канапе:

- Хлеб, сыр, свежий огурчик, ветчина, маслины
- Хлеб, свежий огурчик, сладкий перец, семга, оливки
- Хлеб, сыр, свежий огурец, сладкий перец, помидорка черри
- Хлеб, свежий или соленый огурчик, сыр
- Хлеб, ветчина, сыр, огурчик, мясная тефтелька
- Ржаной хлеб, селедочное масло, отварная свекла, соленый огурчик, ржаной хлеб
- Ржаной хлеб, сырное масло, ветчина, зелень
- Ржаной хлеб, майонез, ветчина, маслина, яйца
- Ржаной хлеб, горчичное или яичное масло или масло с хреном, сельдь, яблоки
- Ржаной хлеб, масло с хреном, отварное мясо, яйцо, огурец, майонез, зелень
- Белый хлеб, масло с зеленью или сыром, сыр, грецкие орешки (молотые), редис, вишня без косточки
- Белый хлеб, сырное или сливочное масло, сыр, виноград
- Белый или черный хлеб, масло, красная или черная икра, яйцо
- Крекеры, печеночный паштет, майонез, маринованные огурчики или грибы
- Крекеры, сырное масло или мягкий сыр, помидоры, сладкий перец



Инструменты для работы

Чтобы приготовить канапе, необходимы выемки различной формы, нож и шпажки.



Тема 2. История возникновения молекулярной кухни

Молекулярная кухня – современное направление кулинарии, которое постоянно развивается и ищет новые, нестандартные пути к нашему желудку. С помощью самых разных технологий и химических веществ привычный нам продукт изменяется до неузнаваемости, и в своей тарелке вы обнаружите мороженое из селедки, пармезан в виде пастилы или жидкие равиоли. Мясо, рыба, овощи, фрукты – да все, что угодно – предстает в виде пены, мусса, желе или мороженого, а может быть, порошка или суфле. Вы ни за что не узнаете, что это, пока не попробуете. Яичница со вкусом фруктов, прозрачные пельмени, арбузная икра, кофе в виде печенья – эти блюда призваны поразить внешним видом и неожиданным вкусом. Фантазия повара здесь безгранична, а цель его не столько накормить гостей, тем более что порции блюд миниатюрные и воздушные - сколько устроить настоящее шоу и вызвать бурю ощущений – вкусовых, зрительных, осязательных и обонятельных.

Еще одно название молекулярной кухни – деструктивная. Дело в том, что в процессе воздействия на продукт разрушаются молекулярные связи вещества, а затем возникают новые. При этом между различными продуктами могут существовать неожиданные молекулярные связи, которые используются в создании блюда. При этом кухня ресторана начинает напоминать химическую лабораторию. Возможности молекулярной кухни столь велики, что она продолжает осваивать новые приемы и технологии, благодаря интересу и активному участию профессиональных поваров по всему миру.

Формально, термин молекулярная гастрономия относится к научной дисциплине, изучающей физические и химические процессы, которые происходят во время приготовления пищи. Молекулярная гастрономия стремится исследовать и объяснить причины химического превращения компонентов, а также социальные, художественные и технические составляющие кулинарных и гастрономических

явлений в целом. Когда люди слышат молекулярная гастрономия или молекулярная кухня в первый раз, они часто ошибочно думают, что такая пища является нездоровой, синтетической, химической и неестественной. Это не удивительно, учитывая, что молекулярная гастрономия - это дымящиеся колбы с жидким азотом, LED-мигающий ванны с водой, шприцы, настольные "заводы", полки пищевых химических веществ с такими именами, как каррагинан, мальтодекстрин и ксантанол.



Эти добавки используются в очень небольших количествах и были одобрены стандартами ЕС. Оборудование научной лаборатории только помогают современным поварам делать простые вещи, такие как поддержание температуры, быстрое охлаждение пищи при экстремально низких температурах (жидкий азот) или извлечение аромата с еды (испаритель). Если вы любите готовить, у Вас творческий ум и в то же время вы аналитик и логически мыслите, то молекулярная гастрономия, скорее всего, станет вашей страстью. Молекулярная гастрономия требует в приготовлении, как использование левого полушария мозга, так и правого. Большинство рецептов молекулярной кухни должны быть выполнены точно. Шаги должны быть выполнены в строго определенном порядке или целое блюдо станет катастрофой.

Термин "молекулярной гастрономии" был придуман в 1992 году оксфордским физиком Николасом Курти и французским химиком из Национального Института исследования агрономии (INRA) Эрве Тисом. Некоторые повара не хотят использовать данный термин в связи с плохими «химическими» ассоциациями, предпочитая другие термины, такие как кулинарные физики и экспериментальная кухня. История молекулярной кухни началась относительно недавно.

До появления молекулярной гастрономии, не было никакой формальной научной дисциплины, предназначенной для изучения процессов в регулярном приготовлении пищи, как это происходит в доме или в ресторане. Вышеупомянутые дисциплины в основном были связаны с промышленным производством продуктов питания и в то время как дисциплины могут перекрываться друг с другом в разной степени, так и считаться отдельными областями исследования. Хотя многие разрозненные примеры научного исследования приготовления существует на протяжении всей истории, создание дисциплины молекулярной гастрономии было призвано объединить разрозненные и изолированные химические и физические процессы приготовления пищи в организованную дисциплину науки о продуктах питания для решения того, что другие дисциплины в этой же области либо не могут объяснить, либо могут объяснить таким образом, что поймет ученый, а не повар. Эти простые исследования в научном процессе приготовления нечаянно превратилась в революционную практику, которая сегодня широко известна в кулинарном мире.

Этот термин «Молекулярная и физическая гастрономия» стал названием для множества семинаров, проведенных в Эриче, в Италии (первоначально под названием «Наука и гастрономия») в котором приняли участие ученые и

профессиональные повара для обсуждений о науке за традиционные способы приготовления пищи. В конце концов, сокращенный термин "молекулярная гастрономия" также стал названием научной дисциплины. Курти и Тис стали содиректорами с американским писателем о науке питания Гарольдом Магки встретившись на семинаре в Эриче, и рассмотрели создание формальной дисциплины вокруг объектов, обсужденных на заседаниях. После смерти Курти в 1998 году, название семинаров в Эриче было изменено Тисом в "Международный семинар по Молекулярной гастрономии. Н. Курти". Тис остается единственным директором последующих семинаров с 1999 по 2004 год и продолжает свои исследования в области молекулярной гастрономии до сих пор. Николас Курти был горячим сторонником применения научных знаний для решения кулинарных проблем. Он был одним из первых поварах телевидения в Великобритании, выступавший на черно-белых телевизионных шоу в 1969 году под названием «Физика на кухне», где он продемонстрировал метод, как с помощью шприца вводить в горячие пироги коньяк, чтобы не повредить структуру пирога. Во время презентации в том же году Курти продемонстрировал, как делать безе в вакуумной камере, приготовления колбас, подключив их через автомобильный аккумулятор, переваривание белка свежим ананасовым соком, и обратно испеченная Аляска - горячая внутри, холодный снаружи - приготовленная в микроволновой печи. Курти был также сторонником низкотемпературного приготовления, повторяя эксперименты английский ученого Бенджамин Томпсона 18 века, оставив 2 кг (4,4 фунта) ягненка в печи при температуре 80 ° C (176 ° F). После 8,5 часов, как внутри, так и снаружи температура ягненка была около 75 ° C (167 ° F), и мясо было нежным и сочным. Вместе с женой, Жианой Курти, Николас Курти редактировал антологию на еду и науки написанных стипендиатами и иностранными членами Королевского общества. Эрве Тис начал собирать "кулинарные уточнения" (старых кухонные женские сказки и трюки) в начале 1980-х и начал тестирование этих уточнений, чтобы увидеть, какие из них истинны.



Теперь его коллекция насчитывает около 25 000. Он также получил докторскую степень в области физической химии материалов, для которых он написал свою диссертацию по молекулярной и физической гастрономии, служил в качестве советника французского министра образования, читал лекции на международном уровне, и был приглашен в лаборатории нобелевского лауреата молекулярной химика Жан-Мари Ленна. Тис опубликовал несколько книг на французском языке, четыре из которых были переведены на английский язык, в том числе «Молекулярная гастрономия: исследование науки вкуса», «Тайны Кухни: Выявление науки Кулинария», «Кулинария: квинтэссенция Искусства» и «Строительство Питания: от молекулярной гастрономии к Кулинарному конструктивизму Эрве также автор сайта и нескольких блогов на эту тему на французском и ежемесячно публикуется совместно с французским шеф-поваром Пьером Ганьера на сайте Пьера. Первая встреча «Молекулярной гастрономии» состоялась в 1992 году и встречи продолжались

каждые несколько лет после этого, до 2004 года. Каждая встреча охватывает общую тему, которая разбита на несколько сеансов в течение нескольких дней.

В конце 1990-х и начале 2000-х, термин «молекулярная гастрономия» стал использоваться для описания нового стиля приготовления пищи, в котором некоторые повара начали исследовать новые возможности для кухни, объединив науку, исследования, технологические достижения в области техники, различных натуральных добавок, гидроколлоидов и пищевой промышленности. С тех пор термин используется для описания и приготовления пищи ряда известных шеф-поваров, хотя многие из них не принимают термин как описание их стиля приготовления пищи.



2.1. Особенности молекулярного подхода к блюдам:

1. Формы. Традиционная варка, запекание, поджаривание — нечто обыденное, рутинное и скучное — в молекулярной кулинарии открываются заново, используются осознанно и целенаправленно. Над получением новых комбинаций вкусов и консистенций колдуют повара-физики, химики и биохимики. Результаты впечатляют: в одной тарелке могут встретиться твердое пиво, пенный сельдерей и яйца в форме икринок.

2. Инструментарий. Убранство такой кухни не похоже на типичную кухню в ресторане, где все суетятся, и что-то все время шкворчит, булькает и пышет жаром. Здесь нет места обилию кастрюль, разношерстных сковородок или жаровень. Вместо традиционных плит часто появляются конвекционные. Ароматы одних блюд извлекают и передают другим с применением ультразвука. Сифоны преобразуют продукты в пену, а генераторы, лазеры и всевозможные паранаучные гаджеты восхищают и поражают.



3. Технологии. Методы приготовления блюд в молекулярной кухне так же далеки от традиционных. К примеру, повара жарят рыбу... на воде. Это возможно благодаря добавлению в нее специального растительного сахара, повышающего температуру кипения до 120 градусов.

В большом ходу жидкий азот, потому что с его помощью при температуре минус 196 можно за очень короткое время заморозить продукт, чтобы ароматы и любые содержащиеся в нем ценные вещества не успели исчезнуть. Распространен здесь и такой прием, как очень медленное — многочасовое — запекание при низких температурах.

4. Время приготовления. Появление на свет подобных блюд напоминает волшебство, но на самом деле молекулярная кухня гораздо более трудоемка, чем традиционная: приготовление некоторых блюд может длиться несколько дней. Для того чтобы сотворить, например, холодный чай из говядины с трюфелями, нужно 48 часов.



5. Пропорции. Молекулярная кулинария требует высокой точности. Всего на одну капельку больше или меньше — и блюдо может оказаться испорченным. Именно поэтому многие домашние любительские эксперименты заканчиваются неудачей.

6. Дороговизна. Помимо практических навыков, молекулярная кухня требует жертв в виде нешуточных финансовых затрат. Если жидкий азот стоит несколько евро, то контейнер для его хранения, так называемый сосуд Дьюара, уже около 1000 евро, реагенты, используемые для игры с фактурой, обойдутся минимум в 20 евро и т. п.

Молекулярная кухня может ассоциироваться с научной фантастикой, но на самом деле с фантастикой у нее общего мало. Повара заставляют известные вкусы принимать неожиданные формы, например, могут то, что мы обычно едим в твердом виде, подать в виде пены, угостить горячим желе или икрой... из чего угодно, к примеру, арбуза или виски. Такая икра, процесс создания которой носит название «сферификация», — настоящий хит, классика молекулярной кухни. На самом деле готовится она просто: к бульону или определенной вкусовой эссенции (например, концентрату арбузного сока) необходимо добавить несколько граммов альгината натрия, а затем по капле эту смесь вливать в воду с добавлением хлорида кальция. Капли арбузного сока или мясного бульона при этом превращаются в цветные желеобразные шарики, напоминающие капсулы с витаминами А+Е и имеющие вкус арбуза, ветчины и т.п. Шарики снаружи твердые, а в середине мягкие и лопаются во рту — чем не икра!



Тема 3. Практическая работа № 1 Разработка рецептур мини-бутербродов из предложенного ассортимента продуктов.

Цель практической работы: Разработать рецептуры мини-бутербродов из предложенного ассортимента продуктов.

1. Хрустящую звездочку из пшеничного хлеба намазать сливочным сыром, а сверху — икрой. Оформить перышками зеленого лука.

2. Тост покрыть творожным кремом, сверху выложить два вида икры (форелевой и лососевой) и декорировать веточкой петрушки.

3. Кружок из пшеничного хлеба намазать зеленым маслом, положить листик салата, а на него — креветку. Украсить сметаной, кусочком помидора и листочком базилика.

4. Креветку-гриль приколоть шпажкой к ломтику огурца, кусочку стеблевого сельдерея, кубику ананаса, манго или авокадо. Закуску сбрызнуть лимонным соком и гарнировать веточкой укропа.

5. Гренек круглой формы накрыть кружочком крутого яйца, сверху выложить колечко из филе анчоуса. Готовое канапе украсить перьями зеленого лука и мелко рубленой зеленью петрушки или укропа.

6. Треугольник бородинского хлеба намазать горчичным маслом и посыпать измельченным укропом. Бутерброд гарнировать филе анчоуса и украсить зернами красной икры.

7. Рубленую сельдь (филе сельди протереть с несоленым сливочным маслом и хорошо выбить) положить на звездочку из поджаренного белого хлеба и украсить ломтиком очищенного яблока.



8. На кружок хрустящего ржаного хлебца выложить нежный творожный крем, а сверху — розочку из семги и веточку укропа.

9. Кусочки семги обвалить в семенах кунжута. Маринованные корнишоны порезать вдоль на тонкие полоски, а маслины — кольцами. Наколоть все ингредиенты на шпажку таким образом: малосольная рыба, огурец, маслина.

10. На шпажку надеть рулетик из семги, фаршированный оливкой, ломтик манго. Канапе выложить на сервировочную тарелку украсить дольками лимона и зеленью.

11. По краю гренка сделать ободок из сливочного масла и посыпать зеленью. Середину бутерброда заполнить мелко нарезанным мясом крыла, заправленным майонезом.

12. Ломтик чесночного хлеба покрыть сливочным сыром, гарнировать кусочком копченого лосося, украсить долькой свежего огурца и полить клюквенным соусом.

13. Гренок из пшеничного хлеба смазать смесью сливочного масла и томатной пасты, по краям сделать бортики. В середину положить рубленую печень трески (консервированную) и посыпать рубленой зеленью.

14. Тост прямоугольной формы смазать тонким слоем сливочного масла, смешанного с хреном и томат-пюре. Сверху положить ломтик отварной осетрины, покрытой майонезом в виде решетки. Украсить маслинами и веточками зелени.

15. На обжаренный кусочек хлеба сначала нанести слой сливочного масла, затем анчоусную пасту. По краю сделать ободок из зернистой икры, в середину положить каперсы.



16. На квадратик слоеного теста выложить дольку запеченного помидора, небольшой кусочек козьего сыра и посыпать листьями тимьяна.

17. Сыр Дор блю измельчить на терке и хорошо размять с творогом. Приправить солью и перцем. Если масса слишком плотная, можно добавить немного сметаны. Сформировать небольшие шарики. Часть обвалить в орехах, остальные — в измельченной бруснике и тертом сыре. Шарики выложить на крекеры и подать.

18. Гренок покрыть маслом. В плавленный сыр или сырное масло добавить измельченный арахис. При помощи двух чайных ложек сделать из смеси шарик, обвалить в рубленой зелени петрушки или орехах. Сырный шарик прикрепить к бутерброду вилочкой.



19. На гренок положить ломтик адыгейского сыра, дольку помидора, кусочек грейпфрута, половину оливки. Готовый бутерброд скрепить шпажкой.

20. Нанизать на шпажку поочередно помидор черри, шарик сыра моцарелла, кружок огурца и маслину. Шпажки с закуской выложить на тарелку, посыпать молотым черным перцем и сбрызнуть оливковым маслом.

21. Сливочное масло, мягкий сыр, базилик, кедровые орешки, несколько горошин черного перца растереть деревянной ложкой до однородной консистенции. Полученную смесь намазать на хрустящую звездочку. Оформить орешками и листиками петрушки.

22. Ломтик рогалика намазать маслом с хреном, сверху положить кубик швейцарского сыра и украсить кружками нарезанного и очищенного редиса.



23. Консервированные шампиньоны и маринованные огурцы мелко порезать, сыр с яблоком измельчить на терке. Подготовленные ингредиенты смешать с майонезом. Выложить на тосты. Сверху украсить маленьким грибочком.

24. Мягкий сыр перемешать с мелко нарезанным зеленым луком, огурцом, цедрой лимона и перцем. Смазать ломтик хлеба приготовленной массой, оформить дольками огурца и веточками укропа.

Тема 4. Практическая работа № 2. Приготовление канапе с элементами молекулярной кухни.

Цель практической работы: Использовать элементы молекулярной кухни в приготовлении канапе.

Молекулярная икра:

1. Морковь и имбирь очистить и нарезать.
2. В блендере готовим из моркови и имбиря пюре.
3. Добавить в пюре стакан воду (должен получиться 1 стакан смеси).
4. Перемешать пюре с водой и процедить.
5. Процеженное пюре убрать в холодильник на 1 час. За это время пюре должно осесть и из него выйдет воздух.
6. Достать пюре из холодильника и аккуратно добавить в него альгинат натрия, медленно и хорошо перемешать.
7. Заправить пюре в гибкую, например, пластиковую бутылку. В крышке бутылки должно быть отверстие. Диаметр отверстия – это диаметр вашей икры.
8. Два стакана холодной воды налить в миску и растворить в этой воде хлорид кальция.
9. А теперь делаем икру – выдавливаем из бутылки пюре в холодную воду по одной капельке. Икринку будут образовываться при контакте пюре с холодной водой.
10. Аккуратно процедить икру и выложить на бумажное полотенце.

1. После того, как лишняя влага впитается в полотенце, икру можно использовать для украшения блюд или как самостоятельное блюдо. Для приготовления этого блюда вам потребуется:

2. альгинат натрия – ½ чайной ложки
3. хлорид кальция – ½ чайной ложки
4. вода холодная – 2,5 стакана
5. морковь – 3 шт. средней величины
6. имбирь – кусочек, примерно 3 см.



Это самый простой рецепт молекулярной кухни. Для приготовления блюда ставим кастрюлю с водой и яйцом в духовку, разогретую ровно до 64 градусов. Через 2 часа получаем более нежный и мягкий по текстуре вкус, слегка непривычный, похожий на несладкую помадку.



Свекольный ролл

Вам потребуются:

- 2 свеклы
- 1 саше агар-агара
- 250 г пряного мягкого сливочного сыра

Приготовление:

Свекольный сок и мякоть свеклы взбиваем в блендере. Процеживаем и добавляем 1 саше агар-агара. Хорошо размешиваем и доводим до кипения.

Слегка загустевший свекольный сок разливаем тонким слоем на поднос с пищевой пленкой. После того как желированный лист остынет, наносим на него толстым слоем пряный мягкий сливочный сыр и скатываем в ролл. Разрезаем получившийся ролл острым ножом.



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «КОНФЕТКИ, БАРАНОЧКИ...»

Пояснительная записка

Конфеты - уникальный продукт, способный радовать уже одним только внешним видом. Современный мир конфет настолько ярок и разнообразен по органолептическим свойствам, форме и упаковке, что может удовлетворить вкусовые пристрастия всех любителей сладкого. Приятные на вкус сладости с оригинальными начинками и изысканным нежным шоколадным вкусом - это истинное наслаждение для гурмана и любителя шоколада.

Программа дополнительного образования рассчитана на новичков с минимальными навыками или без них и на тех, кто хочет повысить свой уровень мастерства по данному направлению. Профессиональный опыт мастера и правильная расстановка оборудования на курсах позволяют выполнять большой объем качественной работы без потери времени, что положительно сказывается на обучении слушателей.

1.1. Область применения программы

Украшения из шоколада — фигурки, листики, завитки, стружка придадут праздничный вид любому торту. И сделать их своими руками не сложно, если знать и соблюдать основные правила технологии приготовления. И конечно необходимо выбрать правильный шоколад.

1.2. Цель программы – требования к результатам освоения программы:

Данная программа содержит весь необходимый объем практики, теории и мотивации, необходимой для успешного старта собственного шоколадного бизнеса. Обучающиеся осваивают все этапы производства от какао-бобов до упаковки, используя все необходимое для этого оборудование. Научатся работать с шоколадом, делать конфеты, разрабатывать собственные рецептуры, правильно учитывать производственные расходы и считать прибыль.

Целью является формирование у обучающихся знаний о шоколаде, шоколадных конфетах, их наполнение, видах, способах изготовления в домашних условиях.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **32** часа, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **16** часов; самостоятельной работы обучающегося **16** часов.

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»

Разработчики:

Магель Татьяна Анатольевна, преподаватель ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»

Карамзина Светлана Александровна, специалист по профориентации и трудоустройству выпускников ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж».

Содержание

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов
1.	История шоколада: «От горького до белого».	2
2.	Основы работы с шоколадом. Классификация конфетных масс, шоколада, сырья и компонентов.	2
3.	Изготовление конфет из трюфельной массы. Соблюдение правил техники безопасности и пожарной безопасности при ведении технологических процессов.	4
4.	Изготовление корпусных конфет с различными начинками. Соблюдение правил техники безопасности и пожарной безопасности при ведении технологических процессов.	4
5.	Итогом практического курса является самостоятельное изготовление и декорирование одного из вида конфет	4



2.2. Тематический план и содержание программы «Конфетки, бараночки...»

Наименование разделов и тем	Содержание программы, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
Тема 1. История шоколада: «От горького до белого».	Содержание темы <i>1.1.</i> История шоколада: от древних цивилизаций до наших дней. Легенды ацтеков, рождение и расцвет шоколадной индустрии в Европе, интересные факты из истории шоколада. <i>Самостоятельная работа</i> Подготовить презентацию на тему «История шоколада».	4 2 2	1
Тема 2. Основы работы с шоколадом	Содержание темы <i>2.1.</i> Классификация конфетных масс, шоколада, сырья и компонентов. Виды шоколада. Темперирование шоколада. Методы темперирования. <i>Самостоятельная работа</i> Заполнить таблицу виды шоколада, составить схему сырье конфетных масс.	4 2 2	1
Тема 3 Изготовление конфет из трюфельной массы	Содержание темы <i>Практическая работа № 1</i> Изготовление конфет из трюфельной массы. Соблюдение правил техники безопасности и пожарной безопасности при ведении технологических процессов. <i>Самостоятельная работа</i> Изготовить домашние трюфели, сделать пошаговое приготовление (фото).	8 4 4	1
Тема 4 Изготовление корпусных конфет с различными начинками.	Содержание темы <i>Практическая работа № 2</i> Изготовление корпусных конфет с различными начинками. Соблюдение правил техники безопасности и пожарной безопасности при ведении технологических процессов. <i>Самостоятельная работа</i> Изготовить корпусные конфеты в домашних условиях, с начинками, сделать пошаговое приготовление (фото).	8 4 4	1
	Зачетная работа: Самостоятельное изготовление и декорирование одного из вида конфет.	2	
ВСЕГО:		16	
	Самостоятельная работа	16	

Содержание.

Тема 1. История шоколада: «От горького до белого».

История появления шоколада неразрывно связана с зарождением первых цивилизаций. Древнейшее лакомство прошло путь от горького ацтекского напитка до сладкого европейского десерта, что в 19 веке принял привычное для нас твердое состояние, а сегодня является одним из самых популярных кондитерских изделий в мире. История шоколада началась более 3 тысяч лет назад на благодатных низменностях Мексиканского залива, где зародилась цивилизация индейцев ольмеков. О жизни этого народа сохранилось очень мало свидетельств, но ученые полагают, что именно в языке ольмеков впервые появилось слово «какао». Так древние индейцы называли напиток из толченых какао-бобов, разбавленных холодной водой.



После исчезновения цивилизации ольмеков на территории современной Мексики обосновались индейцы майя. Они считали какао-дерево неким божеством, а его зернам приписывали магические свойства. У древних мексиканцев даже был свой покровитель – какао-бог, которому молились в храмах жрецы. Индейцы использовали какао-бобы как разменную монету: за 10 плодов какао-дерева можно было купить кролика, а за 100 – раба.

Первые плантации какао

Какао-деревья росли в изобилии, поэтому долгое время майя их не культивировали. Правда, напиток из их семян считался роскошью, доступной только для избранных – жрецов, отцов племени и самых достойных воинов.

К 6 веку н.э. цивилизация майя достигла своего расцвета. Трудно поверить, что этой немногочисленной народности удалось построить целые города, с замками-пирамидами, что по своей архитектуре превосходили памятники Античного мира. В это время были заложены и первые плантации какао.

Древняя история шоколада

К 10 веку н.э. культура майя пришла в упадок. А спустя два столетия на территории Мексики образовалась мощная империя ацтеков. Плантации какао они, разумеется, не оставили без внимания, и с каждым годом какао-деревья давали все больший и больший урожай.

На рубеже 14-15 веков ацтеки завоевали область Хосопочко, получив доступ к лучшим плантациям какао. Если верить легенде, во дворце Nezahualcoyotl за год потребляли около 500 мешков какао-бобов, а склад вождя ацтеков Монтесумы вмещал десятки тысяч мешков с какао. Легенды ацтеков.

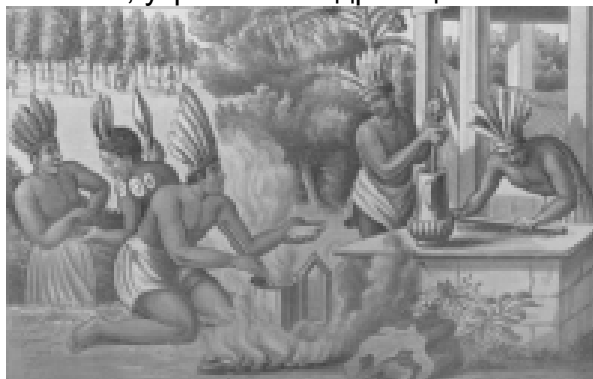
Легенда о райском саде волшебника Кветцалькоатля



История происхождения шоколада овеяна множеством тайн и легенд. Ацтеки верили, что семена какао попали к ним из рая, а плоды священного дерева – это пища небожителей, от которой исходит мудрость и сила. О божественном напитке из какао-бобов они сложили немало красивых легенд. Одна из них рассказывает о волшебнике Кветцалькоатле, что якобы жил среди этого народа и посадил сад из деревьев какао. Напиток, который люди стали готовить из плодов какао-дерева, исцелял их души и тела. Кветцалькоатль так возгордился результатами своего труда, что был наказан богами лишением разума. В припадке безумия он разрушил свой райский сад. Но одно-единственное деревце выжило, и с тех пор дарит людям радость.

Легенда о любимом напитке Монтесумы

Это предание гласит, что вождь древних индейцев так любил напиток из плодов какао-дерева, что ежедневно выпивал по 50 маленьких чашек этого лакомства. Для Монтесумы чоколатль (от *choco* – «пена» и *latl* – «вода»), как называли его древние индейцы, готовили по особому рецепту: какао-бобы жарили, растирали с зернами молочной кукурузы, добавляли в эту массу сладкий сок агавы, мед и ваниль. Подавали чоколатль в золотых рюмочках, украшенных драгоценными камнями.



История шоколада в средние века. Покорение Европы

Вернувшись в Испанию, Кортес направился к королю, что был наслышан о злодеяниях жестокого конкистадора. Но Кортесу удалось умиловить монарха приготовленным из диковинного заморского продукта напитком. Нужно сказать, что испанцы изменили существовавший веками рецепт шоколада: в слишком горький ацтекский чоколатль они начали добавлять корицу, тростниковый сахар и мускатный орех. Испанцы более полувека хранили рецептуру приготовления шоколадного напитка в строжайшем секрете, не желая ни с кем делиться своим открытием.

Благодаря контрабандистам о шоколаде узнали Нидерланды. А флорентийский путешественник Франческо Карлетти рассказал о напитке из какао-бобов итальянцам, что первыми изобрели лицензии на создание шоколадного производства. Страну охватила настоящая шоколадная мания: шоколатерии – так в Италии называли шоколадные кафе, открывались один за другим в разных городах. Рьяно охранять

рецепт изысканного лакомства итальянцы не стали. От них о шоколаде узнала Австрия, Германия и Швейцария. Знакомство французов с шоколадом. История шоколада во Франции

Нужно отметить, что большой вклад в распространение благородной сладости в Европе сделала Анна Австрийская – испанская принцесса, что стала супругой французского короля Людовика XIII. Королева познакомилась с какао-бобами в Париже, куда она в начале 17 века привезла ящик плодов какао-дерева. После того, как шоколад был одобрен французским королевским двором, он быстро покорила всю Европу. Правда, ароматный напиток, хоть и был более популярным, чем кофе и чай, но оставался таким дорогим, что позволить себе это редкое наслаждение могли только богачи. В средневековой Европе чашечка горячего шоколада на десерт считалась признаком хорошего вкуса. Среди фанатов шоколада была супруга Людовика XIV Мария Тереза, а также фаворитки Людовика XV мадам дю Барри и мадам Помпадур.

В 1671 году герцог Плесси-Пралин создал сладкий десерт «пирожные» – тертые орехи с комочками шоколада и засахаренным медом. А в середине 18 века полакомиться любимым напитком мог каждый француз: в стране одна за другой открывались шоколадные кондитерские. В Париже к 1798 году насчитывалось около 500 таких заведений. Очень популярными «Chocolate Houses» были в Англии, настолько, что затмили кофейные и чайные салоны.

Интересные факты из истории шоколада! Мужской напиток

Долгое время горький и крепкий шоколад считался мужским напитком, до тех пор, пока не приобрел так недостающую ему легкость: в 1700 году англичане добавили в шоколад молоко.

Прекрасная «Шоколадница»

Швейцарский художник Жан Этьен Лиотар, вдохновленный божественным напитком, в середине 40-х годов 17 столетия написал свою самую знаменитую картину – «Шоколадница», на которой изображена служанка, что несет на подносе горячий шоколад.

Шоколатье королевы

В 1770 году Людовик XVI женился на австрийской эрцгерцогине Марии-Антуанетте. Во Францию она приехала не одна, а со своим личным «шоколатье». Так при дворе появилась новая должность – шоколатье королевы. Мастер придумал новые сорта благородного лакомства: шоколад с цветками апельсинового дерева для успокоения нервов, с орхидеями для бодрости, с миндальным молочком для хорошего пищеварения.

Древнее лекарство

В средние века шоколад использовали в качестве лекарства. Яркое тому подтверждение – опыт лечения кардинала Ришелье известным целителем того времени Кристофером Людвигом Хоффманом. А в Бельгии первыми производителями шоколада были фармацевты.

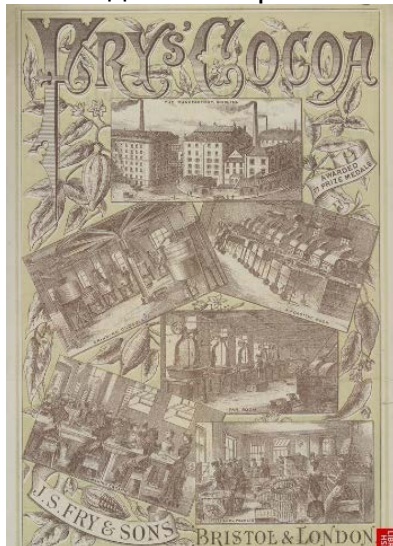
Современная история шоколада

Вплоть до начала 19 века шоколад существовал только в виде напитка, пока швейцарский шоколатье Франсуа-Луи Кайе не придумал рецепт, что позволил превращать какао-бобы в твердую маслянистую массу. Уже через год вблизи местечка Веве была построена шоколадная фабрика, а вслед за ней предприятия по производству шоколада стали открываться и в других европейских странах.

Первая шоколадная плитка

Переломным моментом в истории возникновения шоколада стал 1828 год, когда голландцу Конраду ван Хоутену удалось в чистом виде получить какао-масло,

благодаря которому королевское лакомство приобрело привычную для нас твердую форму. В середине 19 века появилась первая плитка шоколада, что состояла из какао-бобов, сахара, масла какао и ликера. Ее создала английская фирма «Фрай и Сыновья» (J.S. Fry & Sons), что в 1728 году построила в Бристоле первую механизированную фабрику по производству шоколада. Два годами позже аналогичный продукт на рынок выпустила компания «Братья Кэдбери» (Cadbury Brothers), что в 1919 году поглотила создателя первой шоколадной плитки.



Расцвет шоколадной индустрии

Середина 19 века ознаменовалась расцветом шоколадной индустрии. Появились первые шоколадные короли, что неустанно совершенствовали рецептуру твердого шоколада и технологии его приготовления. Немец Альфред Риттер заменил прямоугольную форму плитки квадратной. Швейцарец Теодор Тоблер придумал знаменитый треугольный шоколадный батончик «Тоблерон». А его соотечественник Шарль-Амеде Колер изобрел шоколад с орехами.

Создание белого и молочного шоколада



Переломным моментом в истории благородной сладости стал 1875 год, когда швейцарец Даниэль Петер создал молочный шоколад. Его соотечественник, Анри Нестле, в начале 20 века начал выпускать по этой рецептуре молочный шоколад под маркой «Нестле». Нешуточную конкуренцию ему составляли «Кэдбери» в Англии, «Канебо» в Бельгии и американец Милтон Херши, что основал в Пенсильвании целый городок, где только тем и занимались, что делали шоколад. Сегодня город Херши – это настоящий музей, что напоминает декорации фильма «Чарли и шоколадная фабрика». В 1930 году Nestlé начала выпускать белый шоколад. А через год аналогичный продукт появился и у американской компании M&M's.

История шоколада в России



Доподлинно неизвестно, когда о шоколаде узнал имперский Петербург. Точную дату историки не называют. Известно лишь то, что во время правления императрицы Екатерины II рецепт замечательного лакомства в Россию привез латиноамериканский посол и офицер Франсиско де Миранда.

В середине 19 века появились первые шоколадные фабрики в Москве, правда, их контролировали иностранцы: француз Адольф Сиу – создатель «А. Сиу и К°» и немец Фердинанд фон Эйнем – владелец «Эйнемъ» (сегодня – «Красный Октябрь»). Коробки с конфетами «Эйнемъ» украшали бархатом, кожей и шелком, а в наборы с сюрпризами вкладывали ноты специально написанных мелодий.

Первым отечественное производство шоколада наладил Алексей Абрикосов – талантливый купец и маркетолог-самоучка. На его фабрике, созданной в 50-х годах 19 века, выпускался шоколад в изысканных коллекционных упаковках: на карточках, которые вкладывались внутрь, были портреты известных артистов. Абрикосов также придумал детские обертки с уточками и гномиками. Знаменитая карамель «Гусиные лапки», «Раковые шейки» и «Утиные носики», любимые всеми шоколадные Деды Морозы и зайцы – все это фирменные творения талантливого кондитера. В 20 веке детище Абрикосова превратилось в кондитерский концерн «Бабаевский».

Сегодня королевское лакомство с многовековой историей доступно для каждого и является, наверно, самой притягательной в мире сладостью. История шоколада не заканчивается. Талантливые кондитеры неустанно совершенствуют свое мастерство, чтобы каждый день дарить нам кусочек такого простого, знакомого с детства счастья.



Тема 2. Основы работы с шоколадом. Классификация конфетных масс, шоколада, сырья и компонентов.

2.1. Виды шоколада. Классификация конфетных масс, сырья и компонентов.

Как известно, существует три основные разновидности шоколада: черный (темный), молочный и белый. Отличаются эти виды содержанием продуктов какао, а также наличием или отсутствием молочных продуктов. Так, черный шоколад состоит из пасты какао, масла какао и сахара, молочный шоколад – из пасты какао, масла какао, сахара и сухого молока, а белый – из масла какао, сахара, сухого молока. В некоторых случаях для придания более нежного аромата шоколаду добавляют ваниль. Также часто в составе шоколада можно встретить соевый лецитин. Эта добавка дает шоколаду более гладкую, равномерную и однородную текстуру, а также делает его более хрустящим (в момент надлома) и легко текучим в расплавленном состоянии, что помогает получить более гладкие эмульсии.

Рассмотрим состав черного шоколада 72%. На 100 г шоколада приходится: 60 г пасты какао, 12 г масла какао и 28 г сахара. Как мы уже знаем, паста какао примерно наполовину состоит из масла какао, точно так же, как и сами бобы, поэтому перерасчет будет следующим:

- содержание какао продуктов: 72%
- содержание нежирной части какао: 30%
- содержание масла какао: 42%
- содержание сахара: 28%

Таким образом, процент на упаковке показывает содержание всех какао продуктов в шоколаде, а не только масла какао, как многими принято считать. Отдельно следует отметить существование такого термина, как «кувертюр» (couverture). Им обозначают продукты, получаемые в результате смеси тех же ингредиентов, что и для шоколада, только процент масла какао в кувертюрах должен быть больше 32%. Кувертюры обладают более тонкой текстурой и большей текучестью благодаря большему количеству масла какао и отличаются по вкусовым характеристикам так же, как и виды шоколада: в зависимости от сорта бобов, их происхождения, процесса обработки и добавления или отсутствия молочных продуктов. Масло какао в составе шоколадов и кувертюров влияет на их твердость в стабильном состоянии и на текучесть в «рабочем», жидком состоянии. Нежирные элементы какао в составе черных и молочных шоколадов и кувертюров влияют на густоту, на интенсивность вкуса. Сахар придает сладость, а молочные продукты позволяют изготовить молочные или белые вариации шоколадов и кувертюров.



2.2. Темперирование шоколада – это процесс изменения температуры шоколада особым образом, необходимый для создания качественного шоколадного декора, шоколадных конфет и других элементов, для которых важен блестящий внешний вид шоколада, его прочность и хрустящая структура.

Темперирование шоколада необходимо для придания готовым изделиям стабильной формы и получения однородно кристаллизованного масла какао, что

позволит шоколаду оставаться блестящим, хрустящим и способным быть легко вынутым из формы. Правильно темперированный шоколад менее подвержен влиянию влажности, а также медленнее тает в руках.

Каждый производитель профессионального шоколада указывает шкалу темперирования на упаковке. Несмотря на то, что есть общие рекомендации по темперированию каждого вида шоколада, всегда лучше свериться с информацией на упаковке, поскольку именно производитель максимально достоверно знает особенности своего шоколада, в том числе и лучшие для конкретного случая схемы работы с ним. Ниже приведены общие (средние) шкалы темперирования для шоколадов по видам, где ТП – температура плавления, ТС – температура стабилизации, ТР – температура работы.

Черный шоколад: 55°C (ТП) – 28/29°C (ТС) – 31/32°C (ТР)
Молочный шоколад: 45-50°C (ТП) – 27/28°C (ТС) – 29/30°C (ТР)
Белый шоколад: 40-45°C (ТП) – 26/27°C (ТС) – 28/29°C (ТР)

Для того, чтобы темперировать шоколад, необходимо его сначала медленно и равномерно нагреть до температуры плавления, затем быстро охладить до температуры стабилизации и снова нагреть до рабочей температуры. Важно на всех этапах стараться максимально точно измерять температуру, особенно если вы новичок: это поможет избежать ошибок.

Не нагревайте шоколад выше температуры плавления, от этого он может сгореть и стать непригодным. При охлаждении до температуры стабилизации важно учитывать, что масло какао кристаллизуется при 26,4С, а это значит, что при сильном переохлаждении шоколад может начать слишком быстро застывать, тогда придется начинать процесс сначала. В случае, если на последнем этапе шоколад нагрелся выше рабочей температуры, то это не страшно: всего лишь придется повторить весь процесс сначала.

2.3. Методы темперирования.

Существует несколько способов темперирования шоколада. Самый «домашний» способ, самый непопулярный среди кондитеров, – это водяная баня. Понадобятся две бани: одна теплая, вторая – холодная. Далее все предсказуемо: нагревается шоколад до температуры плавления на теплой бане, охлаждается на холодной, затем снова нагревается на теплой, все действия осуществляются при постоянном и интенсивном помешивании. Разновидностью этого способа является использование только одной, теплой бани, а для охлаждения – гладкой поверхности стола. Растопленный шоколад выливается полностью или частично (около 3/4) на стол, охлаждается до температуры стабилизации при помощи постоянного распределения его шпателем по столу, затем возвращается в миску. Далее, если в миске оставалась малая часть шоколада, то необходимо проверить температуру: если она все еще меньше рабочей температуры, то подогреть еще на бане, как и в том случае, если шоколад возвращали в пустую тару. Использование водяной бани не часто можно встретить, поскольку шоколад не дружит с водой: нужно быть очень и очень осторожным и следить, чтобы даже пар из теплой бани не попал на шоколад, поскольку это может испортить всю партию сразу. Очень рискованный метод, подходит только в случае, если другие способы невозможны по каким-либо причинам. Однако, если удостовериться, что вода никоим образом не попадет в шоколад, то можно смело работать по этой схеме, она абсолютно действенная и проверенная.

Чтобы точно избежать контакта шоколада с водой, можно отказаться от бани в пользу микроволновки. Шоколад нагревается в микроволновке импульсно, секунд по 15 за раз на большой мощности и постоянно перемешивается силиконовой лопаткой для равномерного распределения температуры, начиная с момента, когда уже половина шоколада растопится. Для каждой микроволновки правила свои, поэтому

начните лучше с меньшей мощности и постепенно увеличивайте, чтобы не спалить продукт. Когда будет достигнута температура плавления, необходимо вылить шоколад на ровную и гладкую поверхность стола, распределить по столу и снова собрать, повторить это действие несколько раз до получения температуры стабилизации, вернуть шоколад в миску и подогреть до рабочей температуры. Здесь также можно оставить часть растопленного шоколада в миске, чтобы повторно не пользоваться микроволновкой: около 1/4 или даже меньше, этого количества должно хватить для того, чтобы вернувшийся в миску охлажденный шоколад сразу дошел до необходимой нам рабочей температуры.

Другой метод темперирования – посев. Сначала необходимо растопить шоколад до температуры плавления, а затем добавить в него около 1/4-1/3 общего веса шоколада в каллетах и непрерывно мешать до их полного растворения. Благодаря тому, что шоколад в каллетах уже имеет правильную структуру кристаллов, основная масса растопленного шоколада примет такую же структуру, а это и нужно получить в процессе темперирования.



Во время работы с темперированным шоколадом необходимо поддерживать его температуру на уровне рабочей, для этого нужно постоянно следить за температурой и в случае, если она упала на 2 градуса, быстро нагреть до рабочей.

В больших кондитерских цехах часто используются темперующие машины, которые темперуют и затем поддерживают шоколад в рабочей температуре, что существенно ускоряет процесс. Но в случае, если такой машины поблизости нет, расстраиваться не стоит: темперировать шоколад не так трудно, как это может показаться на первый взгляд. Как и во всем кондитерском деле, здесь главное – практика и оттачивание знаний.

Тема 3. Практическая работа № 1. Изготовление конфет из трюфельной массы.

Цель практической работы: изготовить конфеты из трюфельной массы.

Правильно приготовленные трюфели - конфеты, тающие во рту, они моментально отдают весь свой аромат и вкус. Конфеты трюфель не зря назвали в честь элитного и одноименного сорта грибов. Название конфет трюфель происходит от французского слова **truffe**. Именно во Франции стали первыми производить шоколадные конфеты трюфель, которые напоминали кондитерам эксклюзивный гриб своим внешним видом. Считается, что настоящие конфеты трюфель можно приготовить только вручную. Трюфель называют королем среди шоколадных конфет. Отличительные вкусовые качества конфет трюфель давно и успешно покорили всех любителей сладкого на планете Земля. В классический состав конфет трюфель обычно входит три основных компонента - шоколад, жиры и алкоголь.

В отечественном кондитерском производстве для изготовления конфет трюфель используют масло какао-бобов или какао-порошок, а также сахар, ванилин и коровье молоко.

В Европе конфеты трюфель считаются синонимом хорошего вкуса и изысканных манер. Шоколадный вид конфет трюфель производят в Бельгии, Италии, Дании, Швейцарии, Франции и Испании. В различных странах название "трюфель" может иметь различные значения. Поэтому стоит уточнить, что является каноническим трюфелем.

В Швейцарии трюфель, или "трюф", представляет собой конфету, содержащую начинку, приготовленную из свежих сливок и шоколада. Сверху конфета глазирована шоколадом и посыпана какао-порошком с сахарной пудрой или имеет на поверхности рельефный рисунок. Для придания трюфелю вкусовых оттенков обычно используют алкогольные напитки: коньяк, ром, ликёры.

В Германии и Бельгии трюфельными массами называют шоколадоподобные продукты особого качества, содержащие, наряду с различными видами шоколада, добавки из какао-порошка, в том числе обезжиренного, масла какао, различных сахаров, молочных жиров, вносимых в виде сливок, масла, цельного или сухого молока. Используются ароматизаторы, вкусовые добавки, а также алкогольные напитки.

Типичная рецептура обычного трюфеля включает 60% шоколада, 30% сладких веществ, 10% ароматических добавок и алкогольных напитков. Сливочный трюфель должен содержать минимум 4% жира сливок, масляный трюфель - минимум 4% жира масла. Технологически наиболее сложными в производстве являются "мягкие трюфели": у них более изощрённые рецептуры и гарантировать их сохранность в течение длительного времени гораздо сложнее.

Исторически сложилось так, что во времена СССР единственным видом трюфелей, массово производимым в стране, были "твёрдые трюфели" (конфеты "Трюфели" или "Трюфели экстра"). Они имели классическую конусообразную форму и были обсыпаны смесью какао-порошка с сахарной пудрой. В отличие от европейских "твёрдых трюфелей", эти конфеты были менее пластичными, не содержали алкогольной компоненты, а особенности технологии производства с использованием сливочного масла не позволяли гарантировать их сохранность в течение длительного срока хранения.

В то же время в Европе интенсивно развивался сегмент "мягких, полужидких трюфелей", которые производились не только в эксклюзивных кондитерских, но и на промышленных кондитерских предприятиях. Причём срок годности таких конфет достигал 4-6 месяцев.

Калорийность конфет трюфель зависит прежде всего от вида кондитерского изделия и количества сахара, которое будет содержать конечный продукт. Средний уровень калорийности конфет трюфель с шоколадной начинкой составляет 580 Ккал на 100 грамм сладости. Это достаточно большой показатель даже среди шоколадных кондитерских изделий.

Конфеты трюфель могут изготавливать не только с шоколадной, но и другой начинкой. Среди самых распространенных начинок можно выделить пралине (шоколадная масса, в которую добавляют молоко, а также растительные жиры), фруктовую или алкогольные начинки. Посыпка для конфет трюфель представлена не одним десятком видов. Пожалуй, наиболее часто конфеты трюфель посыпают какао-порошком, шоколадом, дробленными орехами, вафельной крошкой, пудрой из сахарного песка, а также кокосовой стружкой.

Согласно ГОСТ Р 53041-2008, кремовая конфетная масса - однородна, она изготовлена на основе сахара и жиров растительного и (или) животного происхождения, с добавлением или без добавления пищевых добавок, ее плотностью - не более 900 кг/м³.

Шоколадные трюфели

Как приготовить домашние шоколадные трюфели:

	Процесс приготовления	Ингредиенты
1	Мелко порубите и растопите на водяной бане горький шоколад. Третью или половину горького шоколада можно заменить молочным. Трюфели станут более сладкими, но и более мягкими, что может затруднить их приготовление.	150 г. горького шоколада
2	Сливки с сахарной пудрой доведите до кипения, но не кипятите	70 мл жирных сливок (35%) 1-2 ст.л. сахарной пудры
3	Залейте шоколад горячими сливками и размешайте до получения однородного шоколадного крема (он называется ганаш). Если это необходимо, добавьте в ганаш ароматизаторы (алкоголь и ванильную эссенцию). Ещё раз перемешайте смесь. Накройте её пищевой плёнкой и уберите в холодильник на 40-60 минут. Ганаш должен застыть полностью до состояния мягкого пластилина, но не твёрже.	0,5-1 ч.л. ванильной эссенции 1 ст.л. рома
4	Набирайте ложечкой немного охлаждённого ганаша и формируйте небольшие шарики. Если вы хотите получить аккуратную круглую форму, раскатывайте шарики не в руках, а катайте их по тарелке или разделочной доске. Так ганаш будет меньше таять.	3 ст.л. ложки какао-порошка для посыпки
5	Когда все шоколадные шарики будут готовы, блюдо или доску с заготовками трюфелей уберите в холодильник на 20 минут	
6	Украшение трюфелей	Посыпки, кокосовая стружка





Тема 4. Практическая работа № 1. Изготовление корпусных конфет с различными начинками.

Цель практической работы: изготовить корпусные конфеты с различными начинками.

Нужно следить за чистотой форм из поликарбоната. Это дорогой материал и нужно его беречь. При бережном отношении он будет служить вам долго верой и правдой. Несколько правил: никогда не моем в посудомоечной машине; для мытья используем мягкую губку, теплую воду и минимальное количество моющего средства, лучше вообще без него; после того, как форма высохнет, нужно тщательно протереть форму при помощи ватки спиртом (водка не подойдет, она оставляет тонкую пленочку при испарении, нужен именно спирт). Благодаря этим не хитрым нюансам ваши конфеты всегда будут блестящие и легко выходить из формы. По вашему желанию при помощи кисточки вы можете нанести рисунок какао-маслом с красителем, чтобы придать яркость вашим конфетам.

Конфеты с помадными корпусами

Ассортимент:

- глазированные шоколадной глазурью (Буревестник, Весна, Василек, Радий, Ромашка, Пилот, Фантазия и др.);
- глазированные жировой глазурью (Новые, Новинка, Золушка и др.);
- неглазированные (Фруктовая помадка, Цукатная помадка, Популярные и др.).

Помадную начинку получают увариванием сахаро-паточного сиропа с добавлением патоки от 5 до 25%, вкусовых и ароматических веществ. Помаду различают сахарную, молочную и крем-брюле.

Конфеты с фруктово-желейными корпусами

Ассортимент: Абрикосовые, Лето, Южная ночь, Желейные и др.

Конфетная масса может быть фруктовой, желеино-фруктовой и желеиной, они различаются в основном студнеобразующей основой (пектин, агар, агароид и др.).

Конфеты с ореховыми корпусами. Ореховые конфетные массы подразделяются на пралиновые (орехи в обжаренном виде) и марципановые (орехи не обжариваются, а используются в сыром виде). Для изготовления пралине используют ядра миндаля, арахиса, кешью, фундука и др.

Конфеты с комбинированными корпусами

Ассортимент: Ананасные, Красный мак, Красная Шапочка, Мишка на Севере и др.

Конфетная масса комбинированная — пралине с вафлями, помадная масса с желеиной и др.

Ирис — разновидность молочных конфет, сваренных из сахара, патоки, молока с добавлением жиров, сои, орехов, желатиновой массы, какао-продуктов и других компонентов.

Ирис подразделяется на основные типы: карамелеобразный, полутвердый, тираженный полутвердый, тираженный мягкий, тираженный тягучий.

В тираженном ирисе в массе равномерно распределены мелкие кристаллы сахарозы.

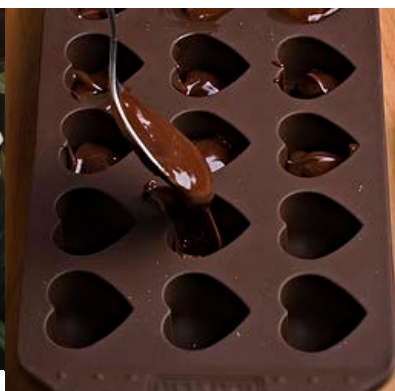
Содержание влаги в тираженном твердом не более 6%, в тираженном мягком ~ не более 9%, в тираженном тягучем — не более 10%.

Драже — это кондитерские изделия гладко отполированные, почти всегда блестящие, округлой формы, небольших размеров.

Драже состоит из корпуса и накатанных слоев сахарной пудры.

Корпуса драже могут быть ликерные, желеиные, помадные, карамельные, марципановые, зерновые, пралиновые, сбивные, заспиртованными плодами и ягодами, сушеными плодами и ягодами, цукаты и фруктовые порошки.

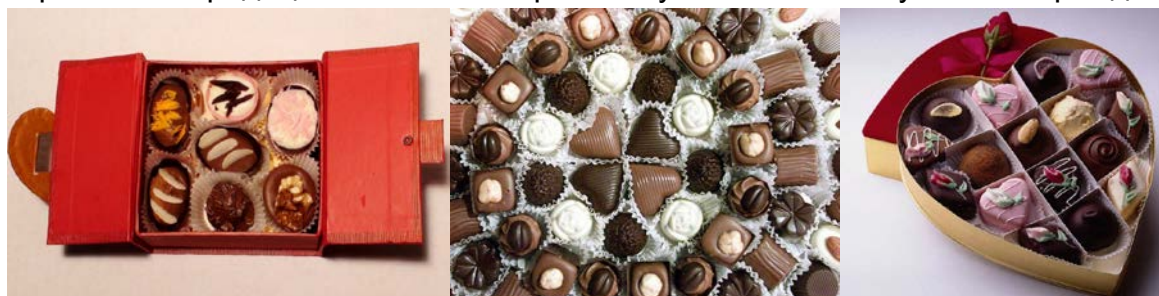
Покрyтия поверхности драже: сахарная пудра, воско-жировой глянец, шоколадная глазурь, мелкая сахаристая крупка (нонпарель).



Наименование конфетной массы	Температура отливки, °С	Температура выстойки, °С	Влажность корпуса, %	Продолжительность выстойки, мин.	Консистенция
Молочная помадная масса	60 – 65	4 – 12	9 – 12	30 – 35, периодич 3-4 ч	Мелкокристаллическая
Сахарная помада	70 – 75	4 – 12	9 – 12	30 – 35, периодич 2-3 ч	Мелкокристаллическая
Фруктовая конфета	103 – 106 (иногда отливают при 83 – 85 °С, если используют лактат натрия)	4 – 12	15 – 19	40 – 50, периодич 3-4 ч	Упруго-пластичная
Молочная (крем-брюле)	100 – 105	35	9 – 12	120 (с подогретым крахмалом), 240 – 300 при охлаждении (холодный крахмал)	Тонкая кристаллическая
Ликерные корпуса конфет	не выше 90	35 – 40	24±3	120 (с подогретым крахмалом), периодич 14 – 16 ч 240 – 300 при охлаждении (холодный крахмал)	Мелкокристаллическая корочка с жидкой консистенцией внутри

Таблица 1. Температуры формования и выстойки методом отливки различных конфетных масс.

Упаковкой для шоколадных конфет традиционно служат плоские картонные коробки. В старину использовали также бонбоньерки (от фр. bonbon — конфета), сделанные из картона, металла, дерева, обтянутые шелком, кожей, бархатом. В советской России такие упаковки были отменены из-за их "буржуазной сущности". Но теперь былые традиции этого своеобразного уникального искусства возрождаются.



ГАПОУ ТО «Ишимский медицинский колледж»

Описание практики профориентационного проекта «Я выбираю белый халат»

Аннотация

Проект «Я выбираю белый халат» направлен на профориентационную работу со школьниками г. Ишима и южных районов Тюменской области. В рамках проекта «Я выбираю белый халат» реализуются такие формы профориентационной работы колледжа, как дни открытых дверей, выездные профориентационные кампании, профессиональные пробы, выпуск буклетов, информационное наполнение сети Интернет. Структура и механизмы проекта подобраны с учетом возможности его реализации в стенах колледжа и на выездных площадках. Методической особенностью проекта является включение интерактивных форм (методов) обучения, позволяющих задействовать не только сознание школьников, но и их чувства, эмоции, волевые качества, что позволяет им получить наиболее объективную информацию о предлагаемой профессии и сделать осознанный выбор.

Место реализации практики

Центр занятости населения Ишимского, Абатского, Сорокинского, Голышмановского, Армизонского, Сладковского, Аромашевского районов, школы г. Ишима, ГАПОУ ТО «Ишимский медицинский колледж».

Актуальность

В российском обществе существует проблема дисбаланса спроса и предложения на рынке труда. В связи с чем вопросы профессионально ориентации становятся с каждым годом все более актуальными как для отдельного школьника, так и для выстраивания региональной стратегии кадрового потенциала. В условиях старшей школы завершается процесс формирования социально адаптированной личности и происходит социальное, профессиональное и гражданское самоопределение учащегося. Именно в этот период необходимо не только информировать учащихся о возможных траекториях профессионального становления, но и предоставить возможность испытать себя в различных видах профессиональной деятельности.

Цель

Повышение интереса у школьников к профессии медицинского работника и привлечение мотивированных к получению медицинской профессии абитуриентов в ГАПОУ ТО «Ишимский медицинский колледж».

Задачи

1. Разработать план и механизмы реализации профориентационного проекта и организовать деятельность группы студенческих инициатив по реализации проекта;
2. Реализовать проект через участие в профориентационных мероприятиях различных форм;
3. Оценить результативность реализуемого проекта и определить пути дальнейшего совершенствования профориентационной работы.

Средства способы реализации практики

Этапы:

- 1 Этап. Разработка плана профориентационного проекта, определение средств

и способов реализации практики

2 Этап. Проведение профориентационных мероприятий для школьников

3 Этап. Оценка результативности проекта

Технология и механизмы реализации

В рамках работы профориентационного проекта «Я выбираю белый халат» в качестве ключевого вида взаимодействия со школьниками используется технология профессиональных проб.

Использование технологии профессиональных проб в время профориентационных встреч со школьниками позволяет более полно сформировать представления о предлагаемой профессии, способствует сознательному, обоснованному выбору будущей профессии. Особую актуальность это имеет для школьников, рассматривающих вопрос поступления в учебные заведения медицинской направленности, поскольку зачастую абитуриенты, поступая в такие учреждения не всегда готовы к специфике деятельности медицинского работника. Механизм реализации технологии заключается в том, что школьникам предлагается выполнить ряд медицинских манипуляций, подобранных с учетом знаний, полученных ими ранее на уроках биологии и ОБЖ. Данные манипуляции предварительно демонстрирует группа студентов, поясняя каждое действие. Применение тренажеров – накладок и/или имитаторов ранений и поражений для наглядности.

Перечень манипуляций:

– Алгоритм проведения базовой сердечно-легочной реанимации (тренажер для реанимации «Максим III-01к» (манекен) с интерактивным выводом, тренажер для реанимации «Александр» (манекен) торс, алгоритм применения мешка Амбу).

– Алгоритма наложения бинтовых повязок (расходный материал: салфетки, бинты нестерильные марлевые, эластичные бинты).

– Алгоритм гемостаза: наложение кровоостанавливающего жгута, давящей повязки, максимальное сгибание конечности, применение подручных материалов.

– Алгоритм проведения передней тампонады полости носа с демонстрацией на фантоме головы.

– Алгоритм применения шин Крамера, применение подручных материалов.

– Алгоритм внутривенных, внутримышечных инъекций, постановка периферического венозного катетера.

Условия реализации практики

Для успешной реализации практики необходимо подготовить группу инициативных студентов, способных провести профориентационное мероприятие как в стенах колледжа, так и на сторонних площадках.

Методическое обеспечение сводится к разработке плана профориентационного мероприятия, с использованием интерактивных технологий обучения (профессиональная проба). Для реализации технологии профессиональной пробы необходимо наличие следующих средств обучения: тренажер для реанимации «Максим III-01к» (манекен) с интерактивным выводом, тренажер для реанимации «Александр» (манекен) торс, мешок Амбу кровоостанавливающий жгут, давящая повязка, шины Крамера.

Реализация проекта предусматривает затраты на печатную рекламную продукцию, расходные медицинские материалы и командировочные расходы.

Результаты реализации проекта

В период 2016-2017 учебного года в рамках работы профориентационного проекта «Я выбираю белый халат» было проведено 7 мероприятий, принято участие

в конференции работников системы образования г. Ишима «Управление изменениями: новые образовательные результаты» и городском конкурсе «Лучшая презентация учебного заведения» (1 место). Профориентационной работой охвачено более 3000 школьников г. Ишима южных районов Тюменской области. В среднем за одно мероприятие непосредственное участие в профессиональной пробе проходят от 20 до 30 школьников. Результатом проделанной работы явилось успешное проведение приемной кампании колледжа, было подано более 200 заявлений, на обучение принято 147 абитуриентов.

Анализ динамики результатов психологического тестирования на выявление уровня потенциала к выбранной специальности показал увеличение абитуриентов с повышенным и высоким потенциалом к профессиональной деятельности в области медицины.

Социальный проект «Профориентатор»

Потребности современного мира и его общества диктуют свои условия для выбора направления развития рынка труда. Какой курс выбран сейчас? Какие потребности в трудовых ресурсах приоритетны? Какие отрасли остро нуждаются в кадрах, а какие – перенасыщены ими? На все эти вопросы можно легко найти ответ, проанализировав виды спроса и предложения, а также их количественные показатели на рекрутинговых Интернет-ресурсах. Осуществив анализ существующих данных, можно прийти к выводу о сохранении потребности рынка труда в специалистах рабочих профессий. Этот факт подтверждает и анализ прогнозной потребности в работниках в разрезе основных видов экономической деятельности на 2015-2019 гг., опубликованный Департаментом труда и занятости населения Тюменской области в 2014 году.

Дефицит специалистов рабочих профессий является следствием смещения ценностных ориентиров общества и роли профессии в жизни человека, которая сводится к единственной цели – получению материального блага. Это, в свою очередь, вызвано слабой профориентационной грамотностью и неосознанностью выбора специальности. Зачастую выбор зависит от представления или ожидания будущего образа жизни, атмосферы учебного заведения, а не от особенностей профессии и дальнейших целей, связанных с карьерным ростом в выбранной отрасли деятельности. Вместе с тем, профессиональная дезориентация приводит к серьезным негативным последствиям как для самой личности, так и для экономики региона и государства в целом. Во-первых, неосознанный выбор профессии препятствует самоутверждению в обществе и жизненному успеху, приводит к нежеланию работать, низкой производительности труда и текучести кадров. Государство же несет экономические убытки, причем, не только на стадии трудоустройства выпускников (в ситуации нехватки кадров в одной отрасли и их переизбытка – в другой), но и на стадии их обучения, когда затраты на оплату бюджетных мест становятся необоснованными и неоправданными в случае отсева студентов на различных этапах обучения.

Осознанный самостоятельный выбор профессии, основанный на анализе своих психофизических данных и своих способностях, а также потребностях общества в трудовых ресурсах, призван сократить разрыв между спросом и предложением на рынке труда, снизить экономические затраты, улучшить общую производительность труда и его качество. Проект «Профориентатор» содержит комплекс мер по обоснованному выбору профессии, отвечающему интересам и потребностям как личности, так и общества, а также по укреплению мотивации в этом выборе.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ, ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОЕКТА

Основой стратегии профориентации является ее комплексность и системность, иными словами, профориентационная деятельность должна проводиться с использованием различных методик, затрагивающих инновационные инструменты представления информации, мотивации, адаптации, популяризации, соответственно, она не заканчивается на стадии взаимодействия с учащимися общеобразовательных школ, но и продолжается с учащимися профессиональных образовательных учреждений (далее – ПОУ). Кроме того, комплекс профориентационных работ

направлен и на формирование первичных трудовых ценностей, а также должен включать в себя и родителей, и преподавателей. Именно поэтому целевыми группами, на которые направлен проект являются:

- Учащиеся общеобразовательных школ города Тюмени и Тюменской области.
- Обучающиеся ПОУ (профессиональных образовательных учреждений) города Тюмени и Тюменской области.
- Воспитанники детских садов города Тюмени.
- Родители перечисленных целевых групп.
- Преподаватели ПОУ, общеобразовательных школ города Тюмени и Тюменской области.

Целью проекта является подготовка учащихся школ к осознанному выбору профессии и поступлению их в ПОУ в соответствии с их способностями, психофизиологическими данными и потребностями общества, а также дальнейшему формированию положительной мотивации к трудовой деятельности у обучающихся в ПОУ.

В соответствии с указанной целью, задачами проекта являются:

- Формирование у учащихся и выпускников общеобразовательных школ мотивационной основы для выбора ими рабочих профессий и получения начального и среднего профессионального образования.
- Повышение информированности учащихся об основных профессиях, по которым наблюдается или планируется существенный дефицит кадров на предприятиях Тюменской области.
- Повышение привлекательности рабочих профессии среди учащихся и выпускников общеобразовательных школ, а также обучающихся ПОУ.
- Формирование информационной среды профессиональной ориентации и психологической поддержки учащихся и выпускников общеобразовательных школ, обучающихся ПОУ.
- Применение моделей социального партнерства в организации системы профориентации.

Задачи проекта осуществляются путем реализации содержащихся в ней мероприятий по профориентации.

При разработке проекта были использованы следующие методы:

Макро- и микроанализа: аналитический этап включает в себя исследование общего состояния рынка труда Тюменской области и его потребностей в качестве макроанализа, микроанализ подразумевает исследование имеющихся в учебном заведении методов и инструментов профессиональной ориентации.

Системности: проект разработан с учетом внутренних и внешних ресурсов профориентации, которые не должны противоречить, но дополнять друг друга, соответственно, все мероприятия, предполагаемые в проекте должны быть логически последовательны.

Комплексность, позволяющая провести исследование и, соответственно, найти пути достижения цели проекта путем использования различных аспектов, касающихся мотивации, адаптации и информатизации.

ЭТАПЫ ПРОЕКТА

Разработка социального проекта «Профориентатор» включает в себя несколько этапов:

- Аналитический.
- Основной.
- Заключительный.

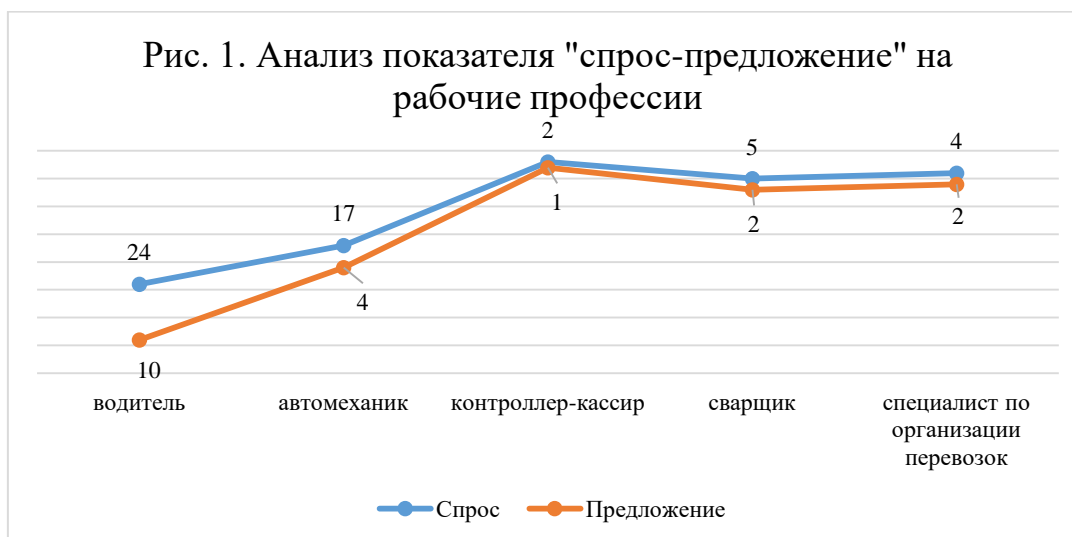
На стадии аналитического этапа был проведен самостоятельный макроанализ соотношения «предложение-спрос» на рабочие специальности в Тюменской области.

За основу были взяты вакансии работодателей и резюме соискателей на сайтах рекрутинга: Avito, Зарплата.ру, HeadHunter. Выбор указанных Интернет-ресурсов был обоснован их популярностью среди большинства работодателей и соискателей Тюменской области. При этом, необходимо учитывать, что каждый из данных рекрутинговых ресурсов имеет свои особенности по следующим показателям: тип работодателя, тип соискателя.

В данном случае работодатели поделены по признаку представителей крупного, среднего и малого бизнеса: наибольшее число представителей малого и среднего бизнеса использует в качестве основного инструмента поиска сотрудников менее финансовозатратные ресурсы – сайты Avito и Зарплата.ру, соответственно, представители крупного бизнеса для поиска кадров используют в основном сайт HeadHunter.

Тип соискателя зачастую зависит от географического положения: наибольшей популярностью у соискателей Тюмени и Тобольска пользуется сайт Зарплата.ру; у соискателей Ялуторовска, Заводоуковска, Ишима – Avito; у соискателей Сургута, Ханты-Мансийска, Нягани, Нижневартовска – HeadHunter.

На основе комплексного подхода был осуществлен анализ спроса и предложения на указанных сайтах, результаты анализа представлены ниже на рисунке 1. Все данные представлены по состоянию на 05 сентября 2015 года.



Показатель «спрос» был проанализирован по вакансиям работодателей, при этом учитывалась: актуальность вакансии (размещение и/или ее обновление на день проведения исследования); требования к соискателям (опыт работы и уровень образования, позволяющий трудоустроиться выпускникам ПОУ). За основу были взяты следующие вакансии: водитель (различных категорий); автомеханик; контроллер-кассир; сварщик; специалист по организации перевозок (в сфере автомобильного либо железнодорожного транспорта).

Показатель «предложение» был основан на резюме соискателей, размещенных не позднее 01 сентября 2015, анализировались все резюме, представленные в каждой категории «спрос», иными словами, в диаграмме учтены резюме не только выпускников ПОУ и молодых специалистов, но и соискателей с большим стажем труда, так как в исследовании должна отражаться картина реальной обстановки конкуренции на рынке труда. В общей сложности было проанализировано 500 резюме.

Таким образом, наблюдается значительный спрос в сфере рабочих профессий. При этом необходимо учитывать, что некоторых соискателей работодатель

запрашивает напрямую в ПОУ. К таким профессиям, например, относится: машинист локомотива, дежурный по железнодорожной станции, монтер пути, сигналист.

Аналитический этап включает в себя и выявление основных проблем по организации ранней профориентированности. В ходе этого было выяснено, что отсутствует индивидуальный, дифференцированный подход к личности выбирающего профессию; используются в основном словесные методы без предоставления возможности каждому попробовать себя в различных видах деятельности, в том числе и в избираемой. Многие города и районы не обеспечены текущей информацией о потребностях в кадрах, то есть у учащихся нет актуализированной информации о потребностях общества в определенных кадрах. Соответственно, возникают противоречия между склонностями, способностями и требованиями; желанием заранее попробовать себя в избираемой профессиональной деятельности и отсутствием таковой возможности; несоответствием здоровья, характера, привычек требованиям, предъявляемым профессией. Это доказал и микроанализ исследуемых резюме: многие соискатели ищут работу в непрофильной отрасли деятельности, еще одним показателем является трудовой стаж, который включает в себя не только общую продолжительность трудовой деятельности, но и частоту смены работы. В большинстве случаев молодые специалисты с трудовым стажем до двух лет меняют место работы в среднем пять-шесть раз. Обозначенные проблемы по организации ранней профориентации приводят в дальнейшем к снижению мотивированности либо ее отсутствию вовсе, что говорит о слабой профориентационной работе на стадии обучения и слабой подготовленности к адаптации на будущем рабочем месте.

Согласно выявленным проблемам и цели проекта, формируются: основные его направления; показатели эффективности его реализации; ожидаемые результаты, а также отличительные особенности проекта.

Кроме того, в этот же этап включается и разработка учебно-методической документации, призванная решить выявленные проблемы. Таким образом, для учащихся общеобразовательных школ были разработаны профориентационные тесты, которые учитывают особенности специальностей, которым обучают в колледже (Приложение № 1); была разработана памятка для специалистов и студентов, занимающихся профориентационной деятельностью (Приложение № 2). Последнее необходимо для следующего подэтапа периода аналитики: создания условий для реализации проекта, а именно – обучения студентов и специалистов. Здесь же происходит и согласование графика взаимодействия с внешними представителями профориентационной деятельности: общеобразовательными школами, представителями работодателей, а также представителями тех организаций, которые способствуют профориентационной деятельности и в качестве организаторов профессионального самоопределения, и в качестве обучающихся этому.

Аналитический этап сменяется основным этапом, который включает в себя составление проекта с учетом всех нюансов, выявленных на стадии исследования (Приложение № 3). Здесь же осуществляется реализация проекта с параллельным мониторингом хода проекта, корректировкой отдельных аспектов при необходимости.

Заключительный этап проекта – анализ его реализации – подведение итогов, его корректировка, а также общая оценка проекта на основе определенных в проекте критериев.

НАПРАВЛЕНИЯ ПРОЕКТА

Проведенный анализ позволил сделать вывод о необходимости следующих основных направлений проекта:

1. Содействие в оказании помощи школьникам в оценке своих личностных качеств и осознании психофизических возможностей в определенной сфере профессиональной деятельности.

2. Формирование у обучающихся и учащихся представления о ценностных ориентирах и требованиях современного общества к выпускникам учреждений профессионального образования.

3. Знакомство учащихся с содержанием профессиональной деятельности, популяризация рабочих профессий.

4. Приобретение практического опыта, соответствующего интересам, склонностям личности обучающихся и профилю дальнейшего обучения, с учетом возникающих кадровых потребностей в регионе.

5. Формирование у обучающихся навыков планирования своей профессиональной карьеры.

Указанные методы соответствуют методам комплексности и системности при организации работы по профориентации. Кроме того, в направлениях четко прослеживается, что проект должен воздействовать как на учащихся общеобразовательных школ, так и на обучающихся ПОУ, что прямым образом влияет на отличительные особенности проекта.

ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ ПРОЕКТА

Определение профориентации – это многоаспектная, целостная система, которая должна включать в себя различные виды работ, как традиционные, так и инновационные.

Отличительными особенностями проекта является:

1. Двойная клиентоориентированность: проект направлен в первую очередь на цели и интересы учащихся и обучающихся, а не кадровые потребности компаний. При этом проект подразумевает укрепление мотивов у обучающихся профессиональных образовательных учреждений через участие в профориентационной работе с учащимися.

2. Инновационность: комплекс профориентационных программ включает в себя помощь не только в выборе профессии, но и в поиске ресурсов для самостоятельного формирования личностного образовательно-профессионального формата с дальнейшим обучением их применения на практике.

3. Практическая направленность: учащимся предоставляется возможность получить не только теоритические, но и практические знания в конкретной профессиональной деятельности, при этом в качестве кураторов выступают обучающиеся определенной специальности.

4. «История успеха»: эта особенность напрямую связана с и с практической направленностью, и с двойной клиентоориентированностью: подобное направление работы подразумевает знакомство учащихся с обучающимися и выпускниками, представителями профессии, которые добиваются и/или уже добились успеха в рамках своей специальности. С одной стороны, происходит романтизация профессии, но с другой – у учащихся (и обучающихся) есть возможность задать вопросы о всех интересующих их нюансах прохождения определенных этапов для достижения успеха.

5. Формирование ценностных ориентиров через познание: отличительной чертой представления любой информации посредством обычной лекции является низкая эффективность ее восприятия и запоминания. Именно поэтому в качестве инструмента по формированию ценностей, как общественных, так и профессиональных, проект подразумевает использование экскурсий учащихся в музейный комплекс колледжа. При этом при проведении экскурсий применяется метод квеста, активизирующих вопросов и игр.

6. Игровая деятельность: профориентационные игры обеспечивают погружение учащихся в модели ситуаций, в которых требуется применение новых знаний и способов принятия самостоятельного решения.

7. Формирование ответственности посредством применения всех особенностей проекта: осознанная профопределенность включает в себя и готовность к принятию на себя ответственности своего выбора, что обеспечивает большую долю успеха в проведенных профориентационных работах.

ПОКАЗАТЕЛИ ЭФФЕКТИВНОСТИ

Показателями эффективности реализации проекта являются:

- Показатель количества поданных заявлений при поступлении выпускников 9-11 классов общеобразовательных школ в колледж по сравнению с аналогичным периодом прошлого года (человек).
- Показатель конкурсной ситуации по сравнению с аналогичным периодом прошлого года (человек).
- Доля выпускников колледжа, трудоустроившихся по окончании образовательного учреждения по полученной специальности, от общей численности выпускников (человек)

Выбор перечисленных показателей эффективности определен задачами, поставленными в проекте. Увеличение количества человек на одно место определенной специальности будет свидетельствовать не только о популяризации рабочих профессий, но и о повышении конкурентоспособности, что в свою очередь способствует подготовке более квалифицированных и мотивированных кадров.

Доля выпускников колледжа, трудоустроившихся по профильной специальности будет свидетельствовать о том, насколько эффективно была проведена профориентационная программа для обучающихся с целью укрепления их трудовой мотивации. Следует отметить, что превышать ожидания по этому показателю эффективности не стоит, так как рынок труда на сегодняшний день является не очень стабильным, а требования отдельных работодателей не позволяют выпускникам трудоустроиться сразу же именно по желаемой специальности. Поэтому здесь будет учитываться погрешность и приниматься во внимание сфера занимаемой вакансии.

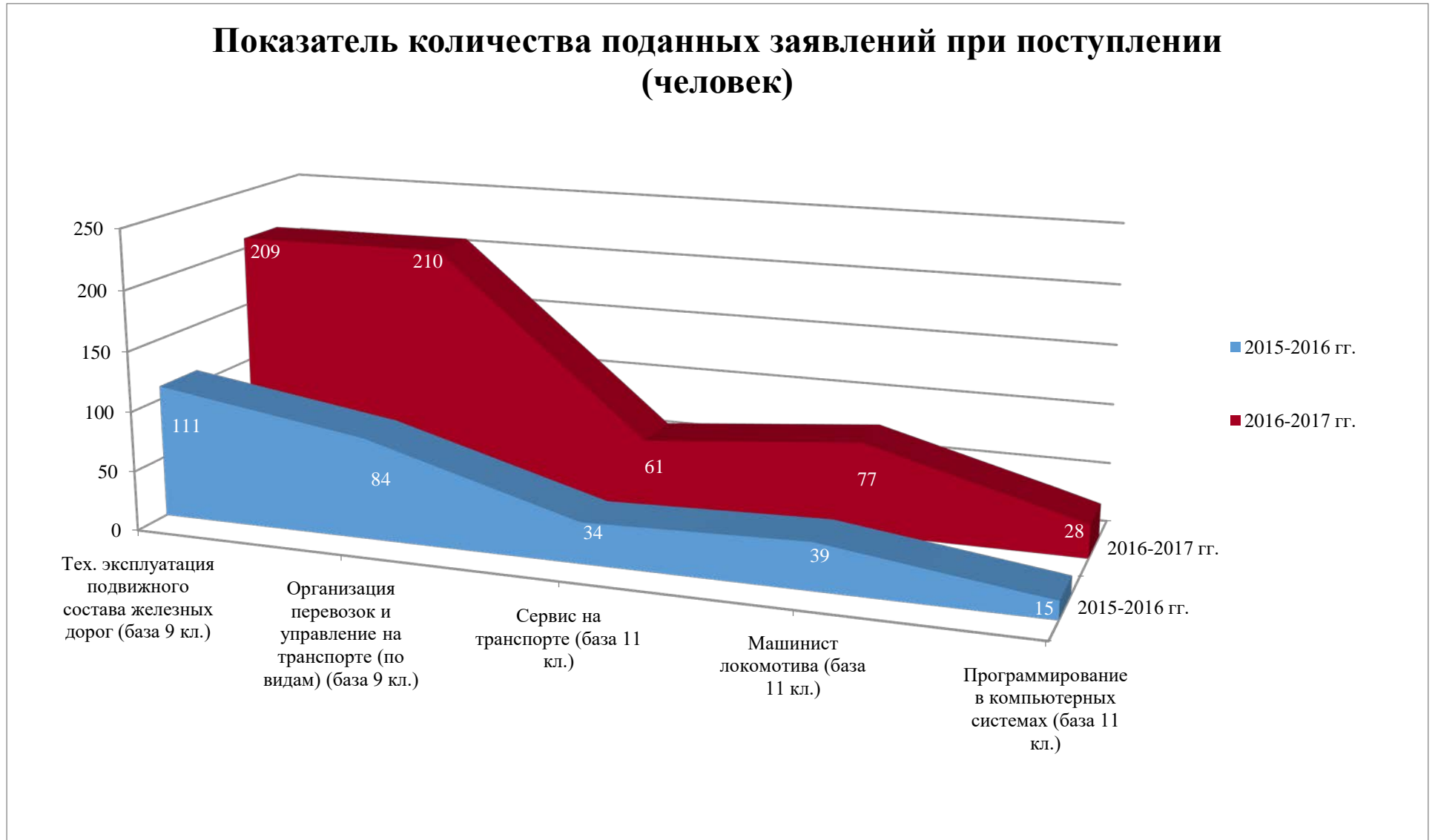
ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ РЕАЛИЗАЦИИ

Ожидаемыми результатами реализации проекта являются:

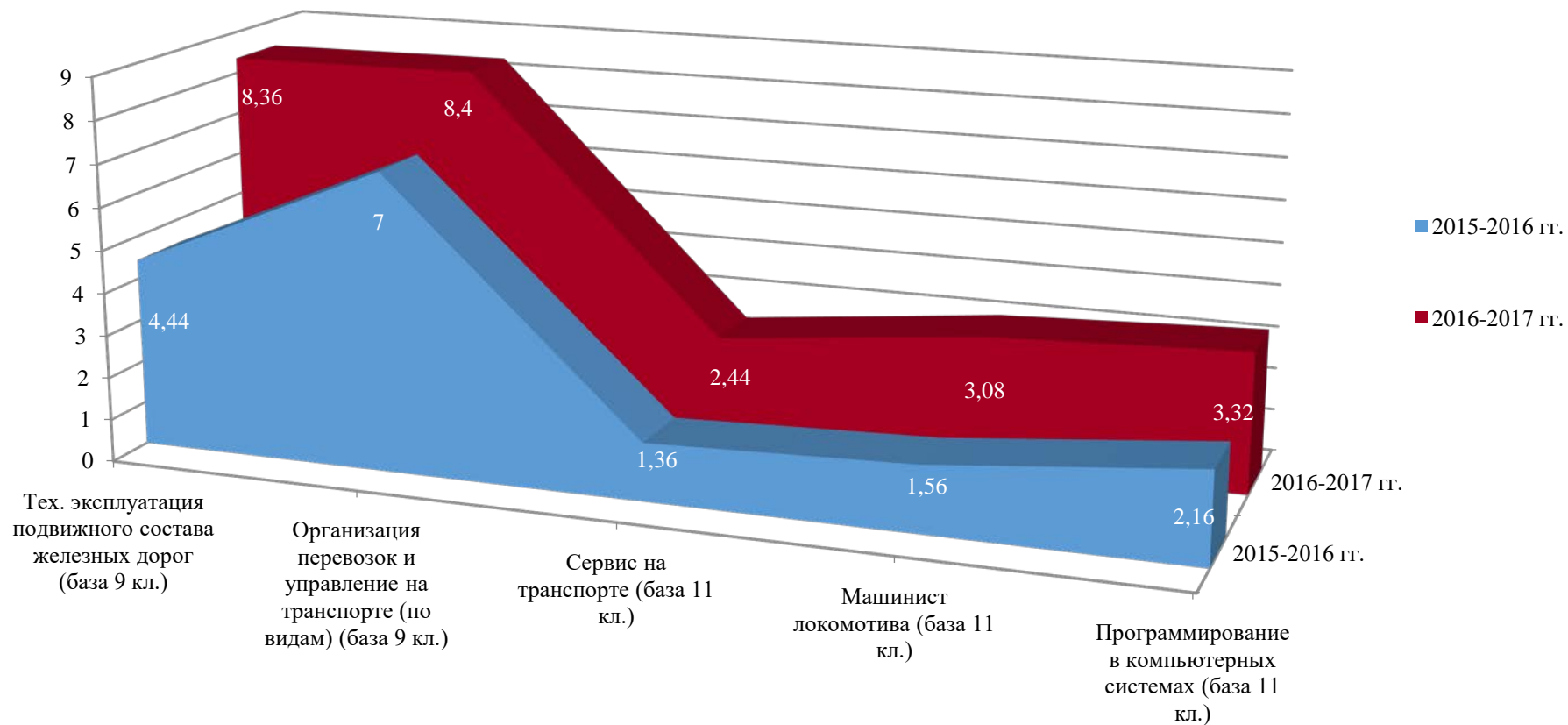
- формирование ценностных ориентиров в общественной и трудовой сфере;
- повышение ответственности при выборе профессии вследствие самостоятельного самоопределения;
- создание системы профессиональной ориентации, мотивирующей молодежь к трудовой деятельности по рабочим профессиям и специальностям, востребованным на рынке труда;
- изменение имиджа и повышение популярности рабочих профессий и специальностей среди молодежи;
- внедрение инновационных моделей социального партнерства в проведении профориентационных мероприятий, направленных на социально-экономическую адаптацию молодежи на рынке труда.

ПРИМЕЧАНИЕ

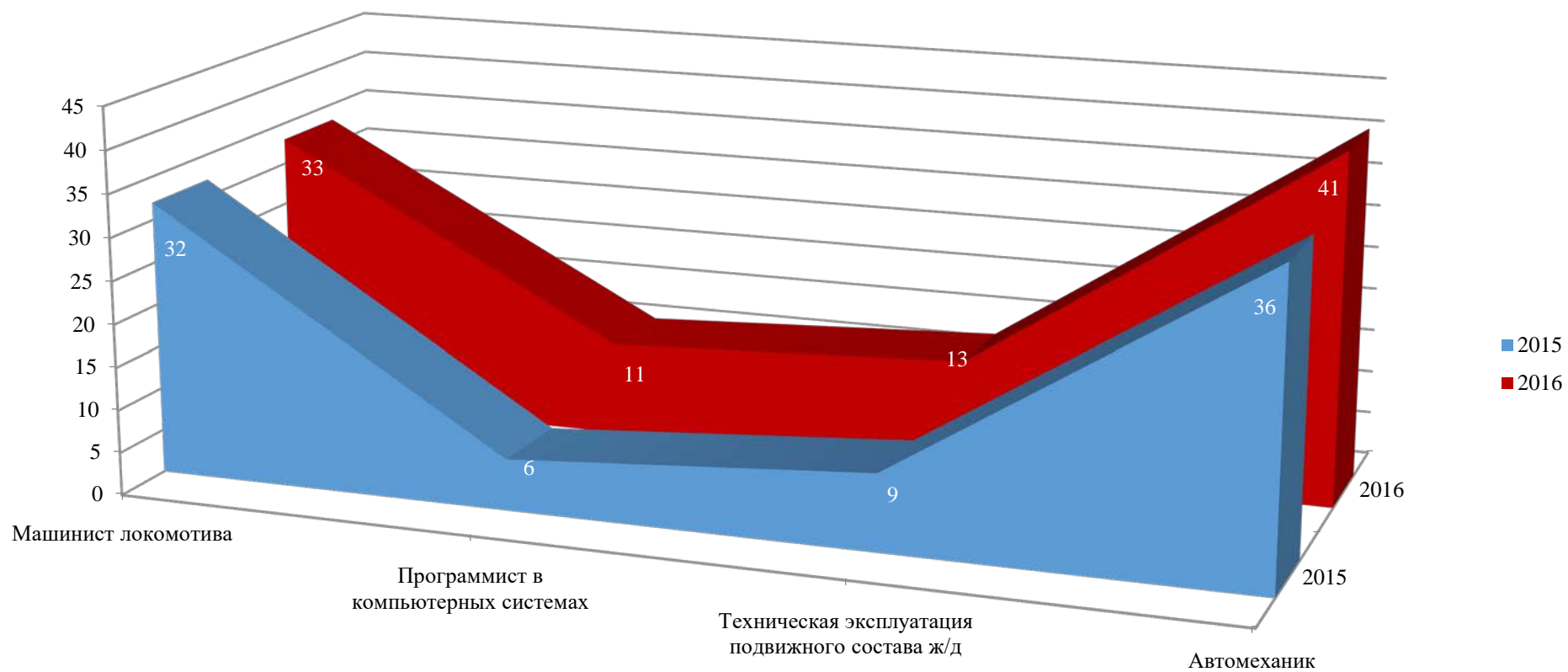
По завершении проекта был проведен анализ по показателям его эффективности:



Показатель конкурсной ситуации (человек)



Доля выпускников колледжа, трудоустроившихся по окончании образовательного учреждения по полученной специальности



Помимо проведения анализа количественных показателей эффективности проекта, после реализации проекта был сделан вывод о необходимости выхода в Интернет-пространство для большего комплексного охвата целевой аудитории. Иными словами, географическая отдаленность учащихся общеобразовательных школ Тюменской области не позволяет применить весь комплекс профориентационных работ с целью популяризации рабочих профессий. Выход в Интернет-пространство позволит учащимся общеобразовательных школ Тюменской области получить грамотную консультацию специалистов в сфере кадровой политики, психологии, а также полную информацию о представленных в колледже направлениях рабочих профессий.

КОМПЛЕКС ПРОФОРИЕНТАЦИОННЫХ ТЕСТОВ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ШКОЛ

Профориентация – комплексная система, одной из частей которой является личностная подсистема, где личность учащегося рассматривается в качестве субъекта развития профессионального самоопределения. Последнее характеризуется его активной позицией, а именно – стремлением к творческой деятельности, самовыражением и самоутверждением в профессиональной деятельности, устойчивой доминирующей системой мотивов, убеждений, интересов, отношением к усваиваемым знаниям и умениям, социальным нормам и ценностям; уровнем нравственной и эстетической культуры; представлением о себе, своих способностях и особенностях характера.

Комплексное тестирование призвано решить одну из проблем профориентационных работ – отсутствие индивидуального подхода. Несомненно, в современных реалиях уделить внимание каждому из учащихся профориентатору сложно, тем более, что в данном случае рассматриваются сторонние специалисты – сотрудники и студенты ПОУ, но при грамотном построении системы тестирования и грамотном доведении его результатов до целевой аудитории можно добиться значительного прогресса в самостоятельном изучении школьниками своей личности, ее особенностей, в изучении своих профессиональных предпочтений.

Тестирование направлено на следующие аспекты:

- личностные особенности;
- уровень развития самооценки;
- способности, склонности и интересы;
- ценностные ориентации и установки;
- жизненные планы и профессиональные намерения;
- уровень развития профессиональной мотивации.

Важно обратить внимание тестируемых на тот факт, что все эти тесты направлены на самостоятельное самоопределение, поэтому и тесты должны нести максимально честный характер для них самих, соответственно, результаты самотестирования будут известны лишь самим учащимся.

Комплекс тестов № 1. «Личностные особенности».

При проведении профориентационных работ важно, чтобы учащийся понимал особенности своей личности, следовательно, определил, действительно ли тип его личности подойдет для соответствующей его первичным пожеланиям профессии. Таким образом, при информировании учащегося об особенностях сферы деятельности, роде обязанностей, которые необходимо будет выполнять, школьник сделает вывод о своей психофизической профпригодности.

Первый комплекс тестов поможет узнать тестируемому:

- тип его характера;
- тип его темперамента;

Весь комплекс тестов представлен в удобном виде в качестве раздаточного материала в Приложении 1.1.

Тест № 2. «Способности, склонности и интересы. Ценностные ориентиры и установки. Профессиональные намерения».

В качестве теста на выявление склонностей, интересов, а вместе с тем и ценностных установок и ориентиров, используется метод психометрического тестирования, предложенный Сьюзен Деллингер, который проходит в интересной форме. Порядок выполнения теста, а также его результаты приведены в Приложении 1.2.

Тест № 3. «Уровень развития профессиональной мотивации».

В качестве указанного теста (Приложение 1.3.) используется методика Кэтэлин Замфир «Мотивация профессиональной деятельности», в основе которой положена концепция о внутренней и внешней мотивации. О внутреннем типе мотивации можно говорить, если деятельность значима для личности сама по себе. Если же в основе мотивации профессиональной деятельности лежит стремление к удовлетворению иных потребностей: мотивы социального престижа, заработка и прочего, то в данном случае принято говорить о внешней мотивации. Сами внешние мотивы дифференцируются здесь на внешние положительные и внешние отрицательные. Это тестирование будет полезно пройти как учащимся общеобразовательных школ, так и обучающимся ПОУ.

Данные тесты рассчитаны на проведение выездных или удаленных профориентационных работ. При проведении профессионального самоопределения в колледже используются иные методы тестирования: тестирование по Таблице Шульте, которая позволяет определить скорость переключения внимания. Используются тесты установленной в колледже уникальной программы Effecton Studio, где представлен целый комплекс тестов по направлениям профориентации, самопознания, причем задания носят креативных характер, который не сводится лишь к ответам «да» или «нет». Используются методы игрового тестирования. Цель всех проводимых заданий – самопроверка профильной пригодности к специальностям, которым обучают в колледже, при которых необходимы и внимательность, и стрессоустойчивость, и коммуникабельность, и выносливость.

Вам предлагается 80 утверждений. Отметьте «галочками» те, которые вы могли бы применить к себе	
1. Неусидчивы, суетливы.	
2. Несдержанны, вспыльчивы.	
3. Нетерпеливы.	
4. Резки и прямолинейны в отношениях с людьми.	
5. Решительны и инициативны.	
6. Упрямы.	
7. Находчивы в споре.	
8. Работаете рывками.	
9. Склонны к риску.	
10. Не злопамятны и не обидчивы.	
11. Обладаете быстрой, страстной, со сбивчивыми интонациями речью.	
12. Неуравновешенны и склонны к горячности.	
13. Агрессивный забияка.	
14. Нетерпимы к недостаткам.	
15. Обладаете выразительной мимикой.	
16. Способны быстро действовать и решать.	
17. Стремитесь к новому.	
18. Обладаете резкими порывистыми движениями.	
19. Настойчивы в достижении поставленной цели.	
20. Склонны к резкой смене настроения.	
21. Веселы и жизнерадостны.	
22. Энергичны и деловиты.	
23. Часто не доводите дело до конца.	
24. Склонны переоценивать себя.	
25. Способны быстро схватывать новое.	
26. Легко переживаете неудачи и неприятности.	
27. Легко приспосабливаетесь к разным обстоятельствам.	
28. С увлечением беретесь за любое новое дело.	
29. Быстро остываете, если дело неинтересное.	
30. Быстро переключаетесь с одной работы на другую.	
31. Тяготитесь однообразием, будничностью.	
32. Общительны.	
33. Не чувствуете скованности с новыми людьми.	

34. Выносливы и работоспособны.	
35. Обладаете громкой живой речью.	
36. Сохраняете самообладание в необычной обстановке.	
37. Обладаете всегда добрым настроением.	
38. Быстро засыпаете и пробуждаетесь.	
39. Склонны иногда скользить по поверхности.	
40. Иногда проявляете поспешность в решениях.	
41. Спокойны и хладнокровны.	
42. Последовательны и надежны.	
43. Осторожны и рассудительны.	
44. Умеете ждать.	
45. Молчаливы и не любите попусту болтать.	
46. Речь спокойная, равномерная, без эмоций.	
47. Сдержанны и терпеливы.	
48. Дело доводите до конца.	
49. Не тратите попусту сил.	
50. Строго придерживаетесь распорядка в работе.	
51. Легко сдерживаете порывы.	
52. Маловосприимчивы к порицанию и одобрению.	
53. Не злобны, снисходительны к колкости.	
54. Постоянны в отношениях и интересах.	
55. Медленно включаетесь в работу.	
56. В целом миролюбивы.	
57. Равны в отношениях со всеми.	
58. Любите аккуратность и порядок.	
59. Обладаете выдержкой.	
60. К новой обстановке приспосабливаетесь с трудом.	
61. Стеснительны и застенчивы.	
62. Теряетесь в новой обстановке.	
63. Затрудняетесь контактировать с незнакомыми людьми.	
64. Не верите в свои силы.	
65. Легко переносите одиночество.	
66. Чувствуете подавленность и растерянность при неудачах.	
67. Склонны уходить в себя.	
68. Быстро утомляетесь.	
69. Речь слабая до шепота.	
70. Впечатлительны до слез.	
71. Ведомы.	
72. Чрезвычайно восприимчивы к одобрению и порицанию.	

73. Предъявляете высокие требования к себе и другим.	
74. Склонны к подозрительности, мнительны.	
75. Болезненно чувствительны и легковерны.	
76. Чрезвычайно обидчивы.	
77. Скрытны и необщительны.	
78. Малоактивны и робки.	
79. Безропотно покорны.	
80. Стремитесь вызвать сочувствие у окружающих и помощь.	

Проведем расчет:

1. Посчитайте общее количество «галочек», которые вы поставили. Обозначим их буквой А.

2. Посчитайте по отдельности количество «галочек» в утверждениях с 1 по 20 номер (Вх), с 21 по 40 (Вс), с 41 по 60 (Вф) и с 61 по 80 (Вм). Индексы возле буквы «В» указывают на тип темперамента: холерик; сангвник; флегматик; меланхолик.

3. Ну а затем по простым формулам рассчитаем процентное соотношение разных типов темперамента.

$T_x = V_x : A \times 100\%$; $T_f = V_f : A \times 100\%$; $T_e = V_e : A \times 100\%$;
 $T_m = V_m : A \times 100\%$, где В – общее число для каждого индекса (20), А – количество получившихся галочек для каждого индекса.

Теперь, проведя этот расчет, ознакомьтесь с более развернутой характеристикой каждого из названных типов.

1. Сангвник. Сочетают в себе все три качества: силу, подвижность, уравновешенность. Это общительные, активные, энергичные люди. Активно жестикулируют, ярко выраженная мимика. Прекрасные работники, так как быстро приспосабливаются, стремятся добиться своих целей, очень работоспособны, отзывчивы, по жизни они оптимисты, благодаря своим навыкам общения легко находят общий язык в коллективе, поддерживают дружескую атмосферу.

Сангвиники - люди, креативные, идейные. Очень эмоциональны, однако, умеют себя сдерживать и легко переживают неприятности. К сложным ситуациям относятся с юмором. Однако у них есть и свои отрицательные качества: неспособность доводить дело до конца (однако если они действительно увлечены, то приложат все силы для достижения цели), они непостоянны в своих принципах и вкусах, часто принимают необдуманные решения.

2. Холерик. Подвижен, порывист, но неуравновешен. Очень энергичные и активные люди, большинство времени в боевом расположении духа, если они взялись за что-то, то потратят все силы и время, но доведут дело до конца. Смелые бодрые, уверенные люди. Очень быстро усваивают информацию, быстро принимают верные решения. Однако, холерики очень вспыльчивы, если на них долго действует какой-либо раздражающий фактор, могут взорваться. Очень нетерпеливы, всегда могут высказать все, что о вас думают в глаза, не умеют контролировать свои эмоции, не могут усидеть на месте, не любят монотонную работу. Не любят, когда их сдерживают, просят успокоиться. Частая перемена настроения, могут быть агрессивны.

3. Меланхолик. Действует медленно, неуравновешен в эмоциях, чувствах. Неуверенные в себе, робкие люди. Выглядят вялыми, утомленными. Им сложно самостоятельно принимать решения, выбирать. Очень медленно приспосабливаются к обстоятельствам. Меланхолики очень ранимы, принимают все близко к сердцу. Любая неприятность выбивает их из колеи и представляется неразрешимой ситуацией. Много волнуются, нервничают. Могут быть хорошими работниками, если создать им нужные условия труда и особо не напрягать. Не инициативны, не деятельны. Им нужна постоянная поддержка и отдых как физический, так и эмоциональный.

4. Флегматик. Люди этого типа темперамента уравновешены, инертны. Спокойные, невозмутимые люди. Уравновешенны в эмоциях. Стремятся достичь своей цели, двигаясь постепенно шаг за шагом. Очень выносливы и трудолюбивы, внимательны и усидчивы. Не очень мобильны, долго привыкают к новой обстановке, не любят менять образ жизни. В своем настроении постоянны, не эмоциональны. Не любят «болтать», говорят всегда по делу. Флегматики долго обдумывают свои решения, пассивны, склонны к постоянству. Иногда могут быть слишком равнодушными к окружающим. От воспитания зависит, будут ли они большими лентяями или целеустремленными людьми.

Дополнительная информация:

Обычно, чистых темпераментов практически не бывает. Каждый человек имеет сочетание двух темпераментов, один из которых – ведущий, он более выражен. Это темперамент подтипа. Второй, дополнительный, вероятнее всего – тот, который проявляется на более глубоком психофизическом уровне типа – уровне акцентов типа.

Основной, доминирующий темперамент проявляется на близкой психологической дистанции (в знакомой обстановке, с близкими людьми) в комфортной психологической атмосфере.

Второй по степени убывания - дополнительный темперамент, ярче проявляется на самой далекой психологической дистанции - в формальном общении с другими, чаще посторонними людьми.

Третий тип темперамента проявляется в формальной обстановке, на далекой психологической дистанции (официальные отношения с руководством, подчиненными или партнерами из других организаций, просто незнакомыми людьми). Этот тип темперамента можно назвать ролевым, т.к. человек в такой ситуации скован условностями, и, адаптируясь к социуму, играет определенную социальную роль.

Четвертый тип темперамента, реже всего проявляющийся у человека, характерен для стрессовых ситуаций или тех, которые принято называть форс-мажорными (крах фирмы и неожиданное увольнение, тяжелая болезнь или смерть близкого человека, какое-либо стихийное бедствие: пожар, наводнение и т.д.). К таким ситуациям можно также причислить состояния сильного алкогольного опьянения или наркотического воздействия.

Именно поэтому при подсчете итогов, принимайте во внимание, что вы – сочетание различных темпераментов в определенном соотношении!

Желаем успехов в постижении себя!

Определите тип Вашего характера, ответив на вопросы «да» или «нет»

Вы экстраверт, если:	
1. В один и тот же день можете посмотреть два фильма, спектакль, читать в транспорте, назначить несколько встреч, успев только на 1— 2 из них.	
2. Вы в плохом настроении, если телевизор или радио не работают; чувствуете себя удрученным и одиноким, если телефон отключен.	
3. Число ваших близких знакомых растет с каждым днем.	
4. Вы легко запоминаете лица, случаи, биографии, труднее — формулы и чужие мысли.	
5. Вы любите веселиться в компании. Избегаете одиночества. Вы оптимист, избегаете мрачных, замкнутых людей.	
6. Вы любите острить, рассказывать анекдоты. У вас уживчивый, покладистый характер.	
7. Вы любите выступать с речами, произносить тосты; за столом, в компании обычно усаживаетесь на такое место, с которого можно было бы легко за всеми наблюдать.	
8. Вы знаете, где и что происходит.	
9. Вы быстро находите контакт с незнакомыми людьми, хорошо ориентируетесь в незнакомой компании и обстановке. Легко находите выход из сложной ситуации.	
10. Вы быстро принимаете решения, иногда даже предполагая, что они не совсем удачны. Поездки в другие города доставляют вам удовольствие, вы соглашаетесь на них с радостью.	
11. В сложной ситуации вы способны все как следует обдумать.	
12. У вас много планов, проблем и идей, но вы в состоянии осуществить только часть из них.	
13. Вам не очень нравятся те люди, которые постоянно беспокоятся о вашем здоровье, даже если вы их об этом не просите.	
14. Вам важно то впечатление, которое вы производите на окружающих.	

Экстраверт – это характер человека прямого, понятного всем, очень общительного и активного. Экстраверт всегда имеет множество знакомых и друзей, не принимает одиночества, пытается взять от жизни по максимуму, любит путешествия, не интересуется собственным здоровьем.

Как правило, экстраверт быстро становится душой любой компании, обожает рассказывать анекдоты, именно он становится инициатором массовых тусовок, встреч, вечеринок. В обычной жизни нацеливается на обстоятельства, но не на индивидуальное мнение.

Вы относитесь к той группе, в которой у Вас большее число ответов «да». Если оказалось, что признаки «экстраверта» и «интроверта» одинаковы по числу (допустим, 5 и 5, 6 и 6 и т. д.), то вы «амбверт» — двойственная натура, для которой характерны и те и другие признаки. К этой группе, кстати, относится большинство людей.



Вы интроверт, если:	
1. Даже незначительное событие может повлиять на важное для вас решение.	
2. Вы нередко «уходите в себя», отдаетесь воспоминаниям. Вы можете очень долго находиться под впечатлением от хорошего спектакля, фильма.	
3. У вас немного друзей, вы с трудом сходитесь с людьми, незнакомыми компаниями.	
4. Вы лучше запоминаете какую-то ситуацию в целом, чем подробности.	
5. Вам не нравится шум магнитофонов, транзисторов, громкий смех, разговоры в компаниях.	
6. Вы предпочитаете иметь немного вещей, но только те из них, которые, как вы считаете, вам подходят.	
7. Вы любите фотографироваться, вам нравятся сувениры, золотые или какие-то другие украшения.	
8. Вы любите готовить.	
9. Вы чувствуете себя уютно в большой компании, где можно остаться незамеченным (уединиться), в отличие от компании маленькой, где все на виду.	
10. Вы трудно приспосабливаетесь к новой обстановке, ситуации, коллективу.	
11. Вы упорно отстаиваете свои принципы.	
12. Вы слишком мнительны в отношении своего здоровья; вы все время думаете, что оно у вас не «на высоте», и это вас угнетает.	
13. Вы способны долго заниматься волнующей вас проблемой, прежде чем принять какое-то решение.	
14. Иногда вам говорят, что вы видите мир не таким, какой он есть. Но вы не верите, что это так.	

Интроверт – это особый тип человека, который сосредоточен и обращен в себя, некий замкнутый мыслитель, отгораживающийся от окружающего мира. Интроверт всегда тщательно проводит анализ происходящих событий, но при этом ощущает в чужих действиях двойной смысл и некий подтекст.

Обычно у таких людей мало друзей, потому что им сложно заводить новые знакомства, они стараются не изменять своим привычкам, им комфортнее быть в одиночестве. Интроверт довольно мнительный человек, имеющий высокую степень тревожности, он всегда озабоченно дорожит своим здоровьем, внимая собственным ощущениям.

Вам необходимо нарисовать из предложенных фигур (круг, квадрат, треугольник) человека. Общая сумма фигур в человеке должна быть равна десяти (ни меньше, ни больше).

Сосчитайте количество каждого вида фигур по схеме: треугольники, круги, квадраты. У Вас получится трехзначное число, к примеру, 703, где «7» - количество треугольников в Вашем рисунке, «0» - количество кругов и «3» - количество квадратов. Найдите свое трехзначное число в расшифровке и узнайте результат.

РАСШИФРОВКА:

I тип – «руководитель». Обычно это люди, имеющие склонность к руководящей и организаторской деятельности. Ориентированы на социально-значимые нормы поведения, могут обладать даром хороших рассказчиков, основывающимся на высоком уровне речевого развития. Обладают хорошей адаптацией в социальной сфере, доминирование над другими удерживают в определенных границах.

Формулы рисунков: 901, 910, 802, 811, 820, 703, 712, 721, 730, 604, 613, 622, 631, 640.

Подтипы:

- Наиболее жестко доминирование над другими выражено у подтипов 901, 910, 802, 811, 820;
- ситуативно – у 703, 712, 721, 730;
- при воздействии речью на людей – вербальный руководитель или «преподавательский подтип» – 604, 613, 622, 631, 640.

Нужно помнить, что проявление данных качеств зависит от уровня психического развития. При высоком уровне развития индивидуальные черты развиты, реализуемы, достаточно хорошо осознаются. При низком уровне развития могут не выявляться в профессиональной деятельности, а присутствовать ситуативно, хуже, если неадекватно ситуациям. Это относится ко всем характеристикам.

II тип – «ответственный исполнитель» обладает многими чертами типа «руководитель», однако в принятии ответственных решений часто присутствуют колебания.

Данный тип людей более ориентирован на «умение делать дело», высокий профессионализм, обладает высоким чувством ответственности и требовательности к себе и другим, высоко ценит правоту, т.е. характеризуется повышенной чувствительностью к правдивости. Часто они страдают соматическими заболеваниями нервного происхождения как следствие перенапряжения.

Формулы рисунков: 505, 514, 523, 532, 541, 550.

III тип – «тревожно-мнительный» – характеризуется разнообразием способностей и одаренности – от тонких ручных навыков до литературной одаренности. Обычно людям данного типа тесно в рамках одной профессии, они могут поменять ее на совершенно противоположную и неожиданную, иметь также хобби, которое по сути является второй профессией. Физически не переносят беспорядок и грязь. Обычно конфликтуют из-за этого с другими людьми. Отличаются повышенной ранимостью и часто сомневаются в себе. Нуждаются в мягком подбадривании.

Формулы рисунков: 406, 415, 424, 433, 442, 451, 460.

Подтипы:

- 415 – «поэтический подтип» – обычно лица, имеющие такую формулу рисунка, обладают поэтической одаренностью;
- 424 – подтип людей, узнаваемых по фразе: «Как это можно плохо работать? Я себе не представляю, как это можно плохо работать». Люди такого типа отличаются особой тщательностью в работе.

IV тип – «ученый». Эти люди легко абстрагируются от реальности, обладают «концептуальным умом», отличаются способностью разрабатывать «на все» свои теории. Обычно обладают душевным равновесием и рационально продумывают свое поведение.

Формулы рисунков: 307, 316, 325, 334, 343, 352, 361, 370.

Подтипы:

- 316 характеризуется способностями создавать теории, по преимуществу глобальные, или осуществлять большую и сложную координационную работу;
- 325 – подтип, характеризующийся большой увлеченностью познания жизни, здоровья, биологическими дисциплинами, медициной.

Представители данного типа часто встречаются среди лиц, занимающихся синтетическими видами искусства: кино, цирк, театрално-зрелищная режиссура, мультипликация и т.д.

V тип – «интуитивный». Люди этого типа обладают сильной чувствительностью нервной системы, высокой ее истощаемостью.

Легче работают на переключаемости от одной деятельности к другой, обычно выступают «адвокатами меньшинства», за которым стоят новые возможности. Обладают повышенной чувствительностью к новизне. Альтруистичны, часто проявляют заботу о других, обладают хорошими ручными навыками и образным воображением, что дает возможность заниматься техническими видами творчества.

Обычно вырабатывают свои нормы морали, обладают внутренним самоконтролем, т.е. предпочитают самоконтроль, отрицательно реагируя на посягательства, касающиеся их свободы.

Формулы рисунков: 208, 217, 226, 235, 244, 253, 262, 271, 280.

Подтипы:

- 235 – часто встречается среди профессиональных психологов или лиц с повышенным интересом к психологии людей;
- 244 – обладает способностью литературного творчества,
- 217 – обладает способностью к изобретательской деятельности;
- 226 – большая потребность в новизне, обычно ставит очень высокие критерии достижений для себя.

VI тип – «изобретатель, конструктор, художник». Часто встречается среди лиц с «технической жилкой». Это люди, обладающие богатым воображением, пространственным видением, часто занимаются различными видами технического, художественного и интеллектуального творчества. Чаще интравертированы, так же, как интуитивный тип, живут собственными моральными нормами, не приемлют никаких воздействий со стороны, кроме само контроля.

Эмоциональны, одержимы собственными оригинальными идеями.

Формулы рисунков: 109, 118, 127, 136, 145, 019, 028, 037, 046.

Подтипы

- 019 – встречается среди лиц, хорошо владеющих аудиторией;
- 118 – тип с наиболее сильно выраженными конструктивными возможностями и способностью к изобретениям.

VII тип – «эмотивный». Обладают повышенным сопереживанием по отношению к другим людям, тяжело переживают жестокие кадры фильма, могут надолго быть выбитыми из колеи и быть потрясенными от жестоких событий. Боли и заботы других людей находят у них участие, сопереживание и сочувствие, на которое они тратят много собственной энергии, в результате становится затруднительной реализация их собственных способностей.

Формулы рисунков: 550, 451, 460, 352, 361, 370, 253, 262, 271, 280, 154, 163, 172, 181, 190, 055, 064, 073, 082, 091.

VIII тип – «нечувствительный к переживаниям других». Обладает противоположной тенденцией эмотивному типу. Обычно не чувствует переживаний других людей или относится к ним с невниманием и даже усиливает давление на людей.

Если это хороший специалист, то он может заставить других делать то, что он считает нужным. Иногда для него характерна «черствость», которая возникает ситуативно, когда в силу каких-либо причин человек замыкается в кругу собственных проблем.

Формулы рисунков: 901, 802, 703, 604, 505, 406, 307, 208, 109.

Прочитайте нижеперечисленные побуждения в профессиональной деятельности и дайте оценку их значимости для вас по пятибалльной шкале.

	1	2	3	4	5
	В очень незначительной мере	В достаточно незначительной мере	В небольшой, но и в не малой мере	В достаточно большой мере	В очень большой мере
1. Денежный заработок					
2. Стремление к продвижению по работе					
3. Стремление избежать критики со стороны руководителей или коллег					
4. Стремление избежать возможных наказаний или неприятностей					
5. Потребность в достижении социального престижа и уважения со стороны других					
6. Удовлетворение от самого процесса и результата труда					
7. Возможность наиболее полной самореализации именно в данной деятельности					

Обработка:

Подсчитываются показатели внутренней мотивации (ВМ), внешней положительной (ВПМ) и внешней отрицательной (ВОМ) в соответствии со следующими ключами:

$$ВМ = (оценка\ пункта\ 6 + оценка\ пункта\ 7) / 2$$

$$ВПМ = (оценка\ п.1 + оценка\ п.2 + оценка\ п.5) / 3$$

$$ВОМ = (оценка\ п. 3 + оценка\ п. 4) / 2$$

Показателем выраженности каждого типа мотивации будет число, заключенное в пределах от 1 до 5 (возможно, и дробное).

Интерпретация:

На основании полученных результатов определяется мотивационный комплекс личности. Мотивационный комплекс представляет собой тип соотношения между собой трех видов мотивации: ВМ, ВПМ и ВОМ.

К оптимальным результатам следует отнести следующие два типа сочетаний:

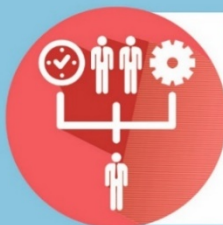
$$ВМ > ВПМ > ВОМ \text{ и } ВМ = ВПМ > ВОМ$$

Наименее оптимальным мотивационным комплексом является тип $ВОМ > ВПМ > ВМ$

Между этими комплексами заключены промежуточные, с точки зрения их эффективности, иные мотивационные комплексы.

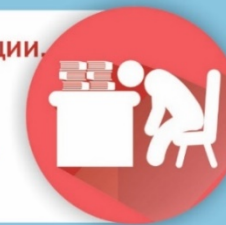
При интерпретации следует учитывать не только тип мотивационного комплекса, но и то, насколько сильно один тип мотивации превосходит другой по степени выраженности.

ПАМЯТКА ПРОФОРИЕНТАТОРУ: ОСНОВНЫЕ МОМЕНТЫ



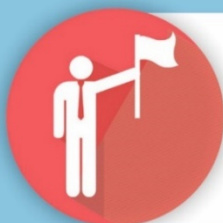
продумайте стратегию своего выступления: помните, кто ваша целевая аудитория, какие «инструменты» пригодятся, сколько времени можно задействовать

не забывайте прерывать лекции, рассказы и презентации действием: вовлекайте аудиторию в игры, где можно размять и мозг, и тело



помните о том, что с аудиторией необходимо постоянно поддерживать контакт и чувствовать ее настроение

при выступлении используйте мультимедийные средства: это повышает эффективность восприятия информации



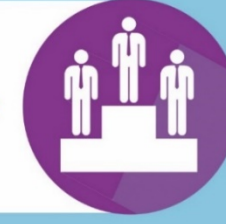
помните, что нужно вовремя остановиться: делайте перерывы, меняйте тему, задавайте вопросы, рефлекслируйте с аудиторией

проведите мастер-класс, дайте возможность целевой аудитории примерить на себя представляемую профессию



рассказывайте о своих достижениях и историях успеха знакомых вам людей. Такие примеры всегда «цепляют»

устройте соревновательный момент, так вы еще больше привлечете внимания к предлагаемой вами информации



ГАПОУ ТО «ТКТТС»

Социальный проект «Профориентатор»

№ п/п	наименование, вид мероприятия	краткое описание, целевая аудитория	ожидаемый результат	организатор мероприятия	предполагаемая дата
1.	Сотрудничество с «Городом профессий «ТинТаун»	Создание специалистами колледжа совместно со студентами специальностей «Автомеханик» и «Техническое обслуживание и ремонт автомобильного транспорта» специализированного СТО, где дети могут научиться эксплуатировать, обслуживать, а затем и управлять автомобилем	Популяризация рабочей профессии среди учащихся через вовлечение в игровой процесс, укрепление мотивации обучающихся	ГАПОУ ТО «ТКТТС» ТЦ «Фаворит» Тинтаун, Город профессий	26 сентября 2015 года
2.	Молодежный день занятости	Получение обучающимися ПОУ навыков грамотного составления резюме, а также принятие участия в круглом столе «Самозанятость»	Содействие в трудоустройстве по выбранной специальности	ГАУ ТО ЦЗН города Тюмени и Тюменского района на базе Дворца творчества и спорта «Пионер»	14 октября 2015 года
3.	Экскурсия к потенциальному работодателю	Знакомство с обучающимися ПОУ с производством по выбранному профилю групп профессиональной подготовки	Содействие в трудоустройстве по выбранной специальности	ООО «КАРСИККО ДОМ»	16 октября 2015 года
4.	Встреча с руководителями железнодорожной станции «Войновка»	Встреча руководителей железнодорожной станции «Войновка» – структурного подразделения Свердловской дирекции управления движением-филиала ОАО «РЖД» со студентами групп О-2-13, О-1-12, О-4-14 по специальности «Организация перевозок и управление на транспорте».	Привлечение, закрепление, профессиональное становление будущих молодых сотрудников в компании.	Ж/д станция «Войновка»: начальник станции Осинцев Юрий Александрович, заместитель начальника станции по кадровым и социальным вопросам Добрынина Оксана Николаевна, молодой специалист Дербенева Екатерина Юрьевна.	19 октября 2015 года

5.	Психологическое тестирование первокурсников	<p>В течение сентября — октября студенты-первокурсники под руководством педагога-психолога Федяковой Елены Геннадьевны проходят психологическое тестирование, что позволяет определить проблемные моменты не только в обучении, но и в развитии личности самого студента.</p> <p>С помощью специальной компьютерной программы «Effecton Studio», в которой работают первокурсники, они сразу узнают итоги тестирования и получают консультацию у педагога-психолога колледжа, что помогает им справиться с определенными сложностями в самом начале профессионального пути.</p>	Оценка динамики развития познавательных процессов и способностей студентов для индивидуальной работы по укреплению проф. мотивации и подготовке ценных кадров	ГАПОУ ТО «ТКТТС»	Сентябрь-октябрь 2015 года
6.	Областная научно-практическая конференция «Опыт, проблемы и перспективы реализации компетентного подхода в профессиональном образовании»	Решение проблем, связанных с подготовкой конкурентоспособного выпускника в условиях рынка труда, обладающего личностными и профессиональными качествами, обеспечивающими умение решать задачи во всех видах деятельности	Содействие профессиональному становлению личности и трудоустройству молодых специалистов в современных условиях	Совет директоров профессиональных образовательных организаций Тюменской области, ГАПОУ ТО «Тюменский колледж транспортных технологий и сервиса»	29 октября 2015 года
7.	Конкурс профессионального мастерства по профессии «Сварщик»	Проведение конкурса с целью повышения качества профессиональной подготовки, выявления лучших представителей по профессии и формирования сборной колледжа для участия в открытом Чемпионате профессионального мастерства среди молодежи WorldSkills Russia Tyumen 2016.	Популяризация рабочих профессий, укрепление мотивации обучающихся	ГАПОУ ТО «Тюменский колледж транспортных технологий и сервиса»	30 октября 2015 года
8.	Экскурсии на предприятия социальных партнеров	Экскурсии на предприятия социальных партнеров: ОАО «Тюмень АВТОВАЗ» и ОАО «ТПАТП № 1». Экскурсии проводятся с целью мотивации обучающихся к глубокому	Популяризация рабочих профессий, укрепление	ОАО «Тюмень АВТОВАЗ» ОАО «ТПАТП № 1» ГАПОУ ТО «ТКТТС»	16-20 ноября 2015 года

		овладению специальностями «Техническое обслуживание и ремонт автомобильного транспорта» и «Организация перевозок и управление на транспорте».	мотивации обучающихся		
9.	Конкурс профессионального мастерства на базе СТО колледжа	Конкурс профессионального мастерства обучающихся по профессии 230103 «Автомеханик» и специальности 230203 «Техническое обслуживание и ремонт автомобильного транспорта».	Популяризация рабочих профессий, укрепление мотивации обучающихся	ГАПОУ ТО «ТКТТС»	19 ноября 2015 года
10.	Встреча с заместителем технического директора ГК «Автоград» Покрышкиным Иваном Александровичем	Встреча с потенциальным работодателем, заместителем технического директора ГК «Автоград» Покрышкиным Иваном Александровичем. Обсуждение интересующих обучающихся вопросов, касающихся трудоустройства и специфики профессии на практике.	Популяризация рабочих профессий, укрепление мотивации обучающихся, подготовка самомотивированных кадров.	ГК «Автоград» ГАПОУ ТО «ТКТТС»	25 ноября 2015 года
11.	Фестиваль профессий «ПрофиБудуЯ»	Проведение ежегодного фестиваля профессий «ПрофиБудуЯ», целью которого является информирование учащихся ОШ Тюменской области об имеющихся возможностях обучения после окончания школы. Особенностью мероприятия является то, что каждое учебное заведение представляют сами студенты, а не преподаватели.	Популяризация рабочих профессий среди учащихся общеобразовательных школ; информирование об имеющихся направлениях подготовки; укрепление самомотивации обучающихся, представляющих свое направление	Центр занятости города Тюмени и Тюменского района совместно с органами образования	25-26 ноября 2015 года
12.	Встреча с дежурным сменным персоналом станции «Войновка»	Наблюдение на практике, как осуществляется прием, отправление, пропуск поездов, производство маневровой работы, роспуск вагонов с сортировочной горки в пределах нечетной системы станции.	Укрепление мотивации обучающихся в выбранной профессии. Кадровое резервирование.	ГАПОУ ТО «ТКТТС» Ж/д станция «Войновка»	10 декабря 2015 года

		Беседа с и.о.начальника станции Ромахиным Алексеем Владимировичем			
13.	Экскурсия в музейный комплекс колледжа для учащихся третьего класса МАОУ СОШ № 72	Проведение экскурсии по музейному комплексу колледжа его руководителем с задействованием студентов и использованием активизирующих вопросов; игровых заданий в форме квеста	Популяризация рабочих профессий среди учащихся ОШ, формирование профессиональных ценностных ориентиров	ГАПОУ ТО «ТКТТС»	22 декабря 2015 года
14.	День открытых дверей в колледже	Комплекс культурно-познавательных мероприятий, организованных преподавательским составом совместно со студентами и направленных на информатизацию и популяризацию рабочих профессий среди учащихся 9-11 классов.	Популяризация рабочих профессий среди учащихся ОШ, формирование профессиональных ценностных ориентиров. Укрепление мотивации обучающихся в выбранной профессии.	ГАПОУ ТО «ТКТТС»	с 18 по 22 января 2016 года
15.	Выпуск автомехаников в формате WorldSkills	Проведение государственной итоговой аттестации по профессии 23.01.03 (190631.01) Автомеханик на базе основного общего образования в формате WorldSkills.	Укрепление мотивации обучающихся в выбранной профессии. Кадровое резервирование.	ГАПОУ ТО «ТКТТС»	21 и 22 января 2016 года
16.	Экскурсии в ГК «Автоград»	Посещение ремонтных зон, оснащенных самым передовым и высокотехнологичным оборудованием, соответствующим всем требованиям компании. Информатизация по направлению логистики на предприятии, возможности прохождения производственной практики и дальнейшему трудоустройству.	Укрепление мотивации обучающихся в выбранной профессии. Кадровое резервирование.	ГАПОУ ТО «ТКТТС» ГК «Автоград»	4 февраля 2016 года
17.	Родительские собрания в рамках	Встреча с представителями ООО ГК «Автоград»: заместителем технического директора Покрышкиным Иваном	Информатизация родителей обучающихся	ГАПОУ ТО «ТКТТС» ГК «Автоград»	24 февраля 2016 года

	социального партнерства	Александровичем, технологом автосалона по бренду «Ford», главным экспертом по компетенции Автомеханик Тереховым Михаилом Владимировичем и ректором Института транспорта ТГНГУ Бауэром Владимиром Иоганесовичем.			
18.	Акция «Фиксики за безопасный Интернет»	В игровой форме студенты-волонтеры колледжа рассказывают учащимся вторых классов о правилах поведения в Интернете и специальности, которой они обучаются – «Программирование в компьютерных системах»	Популяризация рабочих профессий среди учащихся ОШ, формирование профессиональных ценностных ориентиров. Укрепление мотивации обучающихся в выбранной профессии.	ГАПОУ ТО «ТКТТС»	25 февраля 2016 года
19.	Комплексная программа для обучающихся и студентов профессиональных образовательных организаций «Арт-Профи Форум»	Комплекс культурно-познавательных мероприятий в виде отборочных испытаний с целью популяризации профессий и специальностей, получаемых в профессиональных образовательных организациях.	Популяризация рабочих профессий среди учащихся ОШ, формирование профессиональных ценностных ориентиров. Укрепление мотивации обучающихся в выбранной профессии.	Российский Союз Молодежи ГАПОУ ТО «ТКТТС»	26 февраля 2016 года
20.	Экскурсия для воспитанников детского сада № 25 «Сказка»	Экскурсия по музейному комплексу колледжа	Формирование ценностных и первичных профессиональных ориентиров	ГАПОУ ТО «ТКТТС»	29 февраля 2016 года
21.	Проведение Олимпиады по	Региональный этап Олимпиады представляет собой соревнование,	Выявление наиболее одаренных и	ГАПОУ ТО «ТКТТС»	17 марта 2016 года

	специальности 22.02.06 «Сварочное производство» и профессии 23.01.03 «Автомеханик».	предусматривающее выполнение практико-ориентированных конкурсных заданий, выявляющих умения применять современные технологии, теоретическую и профессиональную подготовку участников, а также владение профессиональной лексикой. Участники олимпиады должны выполнить профессиональное комплексное задание, нацеленное на демонстрацию знаний, умений, опыта в соответствии с видами профессиональной деятельности.	талантливых студентов, повышение качества профессиональной подготовки рабочих, служащих, специалистов среднего звена, дальнейшего совершенствования их профессиональной компетентности, реализация творческого потенциала обучающихся, повышение мотивации и творческой активности педагогических работников в рамках наставничества обучающихся.		
22.	Научно-практическая конференция «Юный исследователь – развитию региона»	Ежегодная научно-практическая конференция «Юный исследователь – развитию региона». Цель данного мероприятия — формирование творческой, разносторонне развитой личности, способной активно воздействовать на уровень развития государства и условия жизнедеятельности его граждан; приобретение и совершенствование обучающимися умений и навыков самостоятельной экспериментальной и исследовательской деятельности;	Популяризация рабочих профессий среди учащихся ОШ, формирование профессиональных ценностных ориентиров. Укрепление мотивации обучающихся в выбранной профессии.	ГАПОУ ТО «ТКТТС»	18 марта 2016 года

		привлечение обучающихся к решению проблем развития региона и страны в целом.			
23.	Участие III Открытого чемпионата профессионального мастерства WorldSkills Russia Tyumen и посещение представленных на нем мастер-классов	Выполнение конкурсных заданий по 3 компетенциям: <ul style="list-style-type: none"> • Компетенция: Ремонт и обслуживание легковых автомобилей. • Компетенция: Сварочные технологии. <ul style="list-style-type: none"> • Компетенция: IT. Решение для бизнеса. 	Укрепление мотивации обучающихся в выбранной профессии. Кадровое резервирование.	ОАО «Тюменская ярмарка» «Технопарк» Тюмени Технопарк ФГАОУ ВО «ТюмГУ» ГАПОУ ТО «ТТСИ и ГХ»	23-26 марта 2016 года
24.	Обзорная экскурсия для учащихся школы №72	Проведение экскурсии по музейному комплексу колледжа его руководителем с задействованием студентов и использованием активизирующих вопросов; игровых заданий в форме квеста	Популяризация рабочих профессий среди учащихся ОШ, формирование профессиональных ценностных ориентиров	ГАПОУ ТО «ТКТТС»	31 марта 2016 года
25.	Экскурсия для воспитанников центра «Контакт»	Проведение экскурсии по музейному комплексу колледжа его руководителем с задействованием студентов и использованием активизирующих вопросов; игровых заданий в форме квеста	Популяризация рабочих профессий среди учащихся ОШ, формирование профессиональных ценностных ориентиров	ГАПОУ ТО «ТКТТС»	1 апреля 2016 года
26.	Мастер-класс со школьниками в МАОУ СОШ № 88 города Тюмени	Проведение профориентационных мастер-классов для учащихся общеобразовательной школы в игровой форме. Ученикам будет предложено пройти один из тестов фильтра по профессии «Машинист локомотива», изучить ручные и звуковые сигналы, применяемые при маневровой работе оператора (специальность «Организация перевозок и управление на транспорте (по видам)», проверить реакцию при прохождении трассы (профессия «Автомеханик»), ответить на вопросы	Популяризация рабочих профессий среди учащихся ОШ, формирование профессиональных ценностных ориентиров	ГАПОУ ТО «ТКТТС»	22 апреля 2016 года

		связанные с автомобильным и железнодорожным транспортом.			
27.	На экскурсии ученики 5-го класса школы №27	Проведение экскурсии по музейному комплексу колледжа его руководителем с задействованием студентов и использованием активизирующих вопросов; игровых заданий в форме квеста	Популяризация рабочих профессий среди учащихся ОШ, формирование профессиональных ценностных ориентиров	ГАПОУ ТО «ТКТТС»	6 мая 2016 года
28.	Конкурс профессионального мастерства по слесарному делу «Мастер – золотые руки»	Конкурс профессионального мастерства, проводимый с целью выявления талантливых и творческих личностей среди обучающихся колледжа, способных к активному пополнению своих знаний и отработке практических навыков, а также для популяризации рабочих профессий.	Укрепление мотивации обучающихся в выбранной профессии. Кадровое резервирование.	ГАПОУ ТО «ТКТТС»	21 мая 2016 года
29.	Выпуск автомехаников в формате WorldSkills	Проведение государственной итоговой аттестации по профессии 23.01.03 (190631.01) Автомеханик на базе основного общего образования в формате WorldSkills.	Укрепление мотивации обучающихся в выбранной профессии. Кадровое резервирование.	ГАПОУ ТО «ТКТТС»	23 июня 2016 года

**Традиционный День открытых дверей
в ГАПОУ ТО «Тюменский колледж транспортных технологий и сервиса»**

Цели и задачи: подготовка учащихся школ к осознанному выбору профессии и поступлению в колледж в соответствии с их способностями, психофизиологическими данными и потребностями общества, формирование положительной мотивации к трудовой деятельности.

Формирование у учащихся и выпускников общеобразовательных школ мотивационной основы для получения начального и среднего профессионального образования и выбора ими рабочих профессий;

- повышение информированности учащихся об основных профессиях, по которым наблюдается или планируется существенный дефицит кадров на предприятиях г. Тюмени;

- повышение привлекательности рабочих профессий среди учащихся и выпускников общеобразовательных школ, их родителей и педагогов

Подготовительная работа: Составление графика Дней открытых дверей. Распределение школ среди педагогов. Приглашение школ официальным письмом. Разработка экскурсионного маршрута. Разработка и печать информационных буклетов.

В день открытых дверей за каждой школой закрепляется волонтер, который проводит экскурсию по колледжу.

**Квест «Люди X – путешествие в мир профессий»
Маршрут квеста ул. Таллинская, 1**

№	Номер, название аудитории	Ответственный	Мероприятие
1.	Музейный комплекс колледжа	Шмидт Идия Давыдовна	Интерактивная экскурсия по музейному комплексу: комната Боевой славы, комната Трудовой славы, Блиндаж, Русская изба, Форпост пограничников России
2.	№32 Лаборатория управления движением	Полякушина Марина Владимировна	Мастер - класс на учебном тренажере пульт-табло ДСП
3.	№3 Полигон ремонта подвижным составом	Пономарев Сергей Викторович	Мастер-класс «Проверка предохранителя на панели 287 электровоза ВЛ-11»
4.	№11 Кабинет общепрофессиональных дисциплин	Колотыгина Анастасия Валерьевна	Интерактивная игра «Профессиональная проба»
5.	№2 Лаборатория управления подвижным составом	Денисов Михаил Александрович	Мастер – класс «Проверка крана машиниста локомотива 394» на стенде тормозной системы электровоза ВЛ-11
6.	№2 Лаборатория управления подвижным составом	Сорокин Александр Семенович	Виртуальное путешествие на тренажерном комплексе «ТОРВЕСТ-М» электровоза 2ЭС6-Синара
7.	№1 Мастерская электромонтажных работ	Казанский Леонид Николаевич	Викторина «Основы электромонтажа»
8.	Актовый зал	Нужина Ольга Борисовна	Концертно-развлекательная программа «Приходите к нам учиться»

**Квест «Люди X – путешествие в мир профессий»
Маршрут квеста ул. Республики, 237**

№	Номер, название аудитории	Ответственный	Мероприятие
1.	22М, Кабинет «Техническое обслуживание и ремонт автомобильного транспорта»	Чернухин Максим Владимирович	Виртуальная заправка транспортного средства с помощью учебного тренажера «Топаз-АЗС»
2.	21М, Кабинет «Организация перевозочного процесса»	Дымочка Анна Валерьевна	Деловая игра «Перевозка груза на автомобильном транспорте с использованием действующего макета»
3.	24М, Кабинет «Устройство автомобилей»	Родионов Александр Михайлович	Практическая работа «Сборка системы зажигания автомобиля. Принцип работы инжекторного двигателя»
4.	11, Кабинет «Правила дорожного движения»	Абадков Александр Владимирович	Мастер-класс «Вождение автомобиля на учебном автотренажёре "Форвард", который предназначен для приобретения первоначальных навыков»
5.	Сварочный полигон	Алферов Михаил Александрович	Мастер-класс «Процесс сварки металлов»
6.	Станция технического обслуживания	Немытов Андрей Сергеевич	Мастер-класс «Балансировка колес, шиномонтажные работы, компьютерная диагностика автомобиля»
7.	Специализированный центр компетенций	Чаплыгина Ирина Витальевна	Занятие-практикум «Ознакомление с устройством двигателя внутреннего сгорания, с коробкой перемены передач»
8.	Актовый зал	Васина Людмила Владимировна	Концертно-развлекательная программа «Приходите к нам учиться»

**План развития
регионального штаба волонтерского движения
ГАПОУ ТО «ТКТТС» «ЭКИПАЖ»**

№ п/п	мероприятие	ожидаемый результат	дата реализации	участники
1.	Проведение Школы волонтера	Вовлечение большего количества студентов в волонтерское движение, вовлечение волонтеров в проектную деятельность	Февраль 2018	МАОУ ДО ЦВР «Дзержинец», руководитель штаба, лидер добровольческого движения, студенты-волонтеры
2.	Создание проекта по системе наставничества	Создание среды преемственности, единства духа; укрепление коммуникаций внутри отряда	Февраль-март 2018	Совет самоуправления колледжа, социальный педагог, педагог-психолог
3.	Реализация проекта по системе наставничества	Создание среды преемственности, единства духа; укрепление коммуникаций внутри отряда	2018-2019 гг.	Совет самоуправления колледжа, социальный педагог, педагог-психолог, приглашенные специалисты
4.	Сотрудничество с региональным штабом Всероссийского добровольческого движения «Волонтеры победы»	Вовлечение в активное участие и организацию мероприятий патриотической направленности волонтеров отряда «Экипаж», формирование чувства гражданственности и ответственности, передача полученного опыта по системе наставничества	2018-2019 гг.	Глава военно-патриотического комитета совета самоуправления колледжа, педагоги-организаторы, студенты-волонтеры, представители штаба Волонтеры победы
5.	Сотрудничество с региональным штабом Всероссийского добровольческого движения «Волонтеры-медики»	Вовлечение добровольцев волонтерского отряда «Экипаж» в профилактическую деятельность, пробуждения интереса к мероприятиям, направленным на здоровый образ жизни	2018-2019 гг.	Совет самоуправления, лидер добровольческого движения, социальный педагог, волонтеры-медики, добровольцы штаба
6.	Сотрудничество с региональным штабом	Участие в конкурсах и грантах в области	2018-2019 гг.	Совет самоуправления, лидер

	привлечения волонтеров на базе ДТиС «Пионер»	добровольческого движения		добровольческого движения, социальный педагог, сотрудники регионального штаба привлечения волонтеров на базе ДТиС «Пионер»
7.	Сотрудничество с ГАУ ТО «Областной центр профилактики и реабилитации»	Участие в конкурсах и грантах в области профилактического добровольческого движения, повышение интереса к мероприятиям, направленным на профилактику употребления ПАВ, участие в мероприятиях в области безопасности сети Интернет	2018-2019 гг.	Совет самоуправления, лидер добровольческого движения, социальный педагог, сотрудники ГАУ ТО «ОЦПР»
8.	Утверждение порядка переизбрания лидера добровольческого движения, осуществление процедуры, согласно утвержденному порядку	Создание собственной системы порядка избрания лидера добровольческого движения, повышение двусторонней ответственности (как для участников-избирателей, так и для избранного лидера)	Июнь 2018	Совет самоуправления, педагоги-организаторы, социальный педагог, педагог-психолог
9.	Вовлечение студентов-первокурсников в волонтерское движение ГАПОУ ТО «ТКТТС»	Вовлечение большого количества студентов в добровольческое движение колледжа для их успешной адаптации и самоактуализации	Сентябрь 2018	Совет самоуправления, педагоги-организаторы, социальный педагог, педагог-психолог
10.	Осуществление системы наставничества	Успешная социально-психологическая адаптация первокурсников, вовлечение их в активную волонтерскую и проектную деятельность в рамках добровольческого движения	Сентябрь-2018-2019 гг.	Совет самоуправления, педагоги-организаторы, социальный педагог, педагог-психолог

ГАПОУ ТО «Тюменский лесотехнический техникум»

Опыт профориентационной работы

Аннотация

Статья знакомит с опытом профориентационной работы в Тюменском лесотехническом техникуме: выделяются и описываются этапы деятельности. Особое внимание уделяется социально-ориентированным проектам, движению школьных лесничеств, участию в конкурсах профмастерства на примере специальностей: Лесное и лесопарковое хозяйство, Технология деревообработки.

Место реализации практики

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Тюменский лесотехнический техникум».

Актуальность

Обеспечение образовательного процесса заинтересованными в профессиональной подготовке лицами. Обеспечение профессиональной мобильности выпускника.

Цель

Актуализация мотивации профессионального выбора, популяризация рабочих профессий.

Задачи:

- привлечение заинтересованной, целевой аудитории для обучения;
- позиционирование техникума как современного образовательного учреждения, осуществляющего подготовку квалифицированных кадров для лесной, деревообрабатывающей и других отраслей;
- подготовка выпускника – мобильного, компетентного специалиста, владеющего навыками и умениями ориентироваться в условиях современного рынка труда.

Средства и способы реализации практики

Профориентационная работа ТЛТ включает в себя разнообразные методы и приемы: наряду с традиционными применяются нестандартные, инновационные, интерактивные.

1 этап. Ознакомительный: предполагается знакомство аудитории с профессиональной средой техникума. Одна из форм – посещение студентами-волонтерами детского сада. Детям средней группы раздают срезы дерева и предлагают разрисовать их гуашью. Таким образом, возрастная категория целевой аудитории – с 4-5 лет.

Следующая ступень профориентационной лестницы – общение познавательно-развлекательного характера с учениками начальной школы, среднего звена и выпускных классов: выступление представителей техникума, выезд агитбригады, волонтеров. Это могут быть внеклассные мероприятия в школах города и сельской местности с применением сценического творчества, тематических презентаций.

Например, сценарий мероприятия по теме «Лесные пожары» включает презентацию с фрагментами видеофильмов, рассказывающих о видах лесных пожаров, мерах охраны в лесах; сценическую постановку, в которой студенты демонстрируют правила поведения в лесах; викторину и памятки.

2 этап. Проведение профориентационных мероприятий

1. Участие в городских, районных, областных профориентационных мероприятиях, акциях, выставках, конкурсах, др.

2. Участие в ежегодном областном профориентационном фестивале «ПрофиБудуЯ»

3. Проведение мероприятий в мобильных группах

4. Участие в специализированных выставках

5. Участие в творческих интеллектуальных и спортивных мероприятиях

6. Разработка и проведение тренингов, интерактивных игр и конкурсов для студентов и школьников

7. Организация экскурсий

8. Проведение научно-практических конференций студентов и школьников «Профессиональное самоопределение», круглых столов со студентами старших курсов с привлечением работодателей

9. Профориентационные встречи с представителями ВУЗов, с представителями предприятий - социальных партнеров

10. Разработка и внедрение новых форм взаимодействия техникума с работодателями

3 этап. Интерактивный. Социально ориентированные проекты

1. Участие в профориентационных акциях. Например, Всероссийская акция «Неделя без турникетов» с 17 по 23 апреля 2017 г. с вовлечением школьной аудитории, родителей, студентов, работодателей. В течение недели школьникам, студентам, родителям предоставлялась возможность посетить техникум и предприятия - социальные партнеры техникума.

2. Мастер-классы с привлечением школьников в рамках экскурсий, Дня открытых дверей, профориентационных фестивалей и т.д. Участники получают памятные призы: например, собственноручно выпиленные разделочные доски с логотипом техникума или надписью ТЛТ.

3. Участие в конкурсах профмастерства, WorldSkills, др.

4. Профподготовка школьников

5. Игровые экскурсии

6. Профориентационные акции («Промо-акции»). Например, акция «С Новым годом». Студенты специальности Технология деревообработки, изготовив из дерева елочные украшения с логотипом техникума или надписью ТЛТ, раздавали их всем желающим посетителям ТРЦ Кристалл.

Социально-ориентированные проекты

1. Экскурсии на базе учебно-опытного лесничества ТЛТ: «Экологическая тропа».

2. Проекты «Агропоколение», «Непарный шелкопряд. Сохраним леса Тюменской области».

В рамках популяризации движения школьных лесничеств среди обучающихся на научно-практическую студенческую конференцию «Я специалист» приглашаются участники школьных лесничеств. Агитационной группой студентов кружка «УОЛ» регулярно проводятся региональные природоохранные акции: день леса, птиц, земли.

Традиционно проведение занятий в рамках полевой школы школьных лесничеств: дендрология, лесоведение, лесная таксация, геодезия. В соответствии со сроками проведения планируется ежегодное участие в качестве членов жюри в Слете школьных лесничеств, а также в конкурсе исследовательских работ по лесохозяйственной тематике.

Внеклассное мероприятие: "Берегите лес" (МАОУ Кулаковская СОШ, МАОУ СОШ г. Тюмень №38, декабрь 2016 г.) Областной заочный конкурс творческих работ школьных лесничеств Тюменской области «Лесовичок – ТЛТ 2017» МАОУ Успенско-Зырянская СОШ, МАОУ Уватская СОШ, МАОУ Уарваринская СОШ, март-апрель 2017 г.

За период 2014-2015 учебного года разработан паспорт экологической тропы на территории УО Лесничества ГАПОУ ТО «Тюменский лесотехнический техникум».

Для реализации данного проекта со студентами 2 курса специальности «Лесное и лесопарковое хозяйство» организован кружок «УО Лесничество». Целью деятельности кружка является формирование лесозэкологической культуры, изучение и реализация основ лесоприродоохранной деятельности. На занятиях подготовлен экскурсионный материал, составлены проекты стендов для станций экотропы, организована агитбригада для проведения внеклассных мероприятий «Лесной пожар» в общеобразовательных школах г. Тюмени. В рамках деятельности кружка проведена исследовательская работа по теме: «Оценка экологического состояния лесных насаждений по ассиметрии листьев березы в лесопарке «Затюменский», которая приняла участие в конференциях на уровне техникума (1 место) и области (3 место).

Во время учебных практик проходит реализация проекта экологической тропы. Силами студентов подготовлены входная зона, стенды спилов и срезов древесных пород, стенды по станциям тропы, озеленение территории лесничества.

Участие в проекте «Агропоколение» в 2016 - 2017 учебном году: занятия по субботам на базе МАОУ Горьковская СОШ. Один раз в месяц практикоориентированные занятия на базе ГАПОУ ТО ТЛТ.

Областной заочный конкурс творческих работ школьных лесничеств Тюменской области «Лесовичок – ТЛТ 2017» МАОУ Успенско-Зырянская СОШ, МАОУ Уатская СОШ, МАОУ Уарваринская СОШ, март-апрель 2017 г.

Сотрудничество с предприятиями лесопромышленного комплекса

Тюменский лесотехнический техникум активно сотрудничает с Ассоциацией лесозаготовителей и деревообработчиков Тюменской области по различным направлениям деятельности, в том числе по вопросам воспитания подрастающего поколения.

16 октября для учащихся 3 «г» класса школы №88 был организован экологический урок «Берегите лес» и экскурсия на лесозаготовительную площадку Ассоциации, расположенную в Исетском районе. Ребята увидели современную лесозаготовительную технику: валочно-пакетирующую машину типа Харвестер и погрузочную машину типа Форвардер.

Тесное взаимодействие осуществляется и с ГБУ ТО База наземной и авиационной охраны лесов. Сотрудники участковых лесничеств курируют школьные лесничества по районам.

В связи с возникновением проблемы распространения очага непарного шелкопряда в условиях города студенты, в том числе и участники кружка «УО Лесничество», принимают активное участие в обработках яйцекладок насекомых совместно с МКУ «ЛЕСПАРКХОЗ».

Результатом работы по этой проблеме стал социально-экологический проект «Сохраним леса Тюменской области. Скажем непарному шелкопряду – НЕТ!». При его разработке сотрудничали с:

- ФБУ «Рослесозащита» Центр защиты леса Тюменской области;
- МКУ «ЛесПаркХоз»;
- ВНИИЛМ «Сибирская лесная опытная станция»;
- Управление по экологии Департамента городского хозяйства администрации г.

Тюмени

Направление сотрудничества возникло в 2015 году, ведется работа по расширению списка взаимодействия с предприятиями.

Критерии результативности

Осознанный выбор ПОО

Набор заинтересованных студентов, талантливой молодежи

Выполнение КЦП

Высокий процент трудоустройства выпускников

Успешная карьера выпускников

Данные о результативности

Ежегодно техникум выполняет план приема на базе 9 и 11 классов раньше срока. Проходной балл («4» и выше) и конкурс по специальностям (5-8 человек) свидетельствуют о востребованности и конкурентоспособности ТЛТ в сфере образования.

Достижения в конкурсах

Достичь вершины профессионального мастерства – сегодня мечта многих представителей молодого поколения. Уверенные шаги в этом направлении делают студенты Тюменского лесотехнического техникума – постоянные участники и призеры региональных и всероссийских конкурсов, в том числе и Чемпионата WSR. Вторым подряд они становятся лучшими на его региональном этапе и входят в первую тройку победителей всероссийского конкурса. В 2016 году в числе его призеров был студент техникума Михаил Суздалов, Плотницкое дело; 2017 год принес победу студентке Яне Редозубовой.

Число компетенций, в которых соревнуются студенты техникума, постоянно растет: плотницкое дело, электромонтаж, обслуживание и ремонт легковых автомобилей, ландшафтный дизайн, флористика, мехатроника. И везде представители техникума в числе лидеров!

В этом безусловно есть заслуга преподавателей, которые применяют современные образовательные технологии, активизируя у студентов навыки самостоятельной творческой работы.

Сейчас специалист, которого выпускают колледжи, должен обладать еще и навыками критического мышления, навыками изобретательства. Поэтому приобретая навыки конструирования, создания чего-то нового, выработки информации знания самому, выпускники становятся универсальными специалистами.

Среди партнеров техникума более 30 предприятий региона. Благодаря такому сотрудничеству студенты имеют возможность работать в современных производственных лабораториях, знакомиться с новыми IT технологиями, применяемыми в отрасли и реализовывать другие профессиональные компетенции.

В рамках дуальной системы обучения техникум заключил договоры с работодателями. Это - Департамент лесного комплекса Тюменской области, ББУ Тюменская авиабаза, ГКУ ТО «Тюменьлес». На базе этих предприятий проходят практические занятия с целью формирования тех компетенций, которые необходимы будущим специалистам лесного хозяйства. Занятия проводятся как преподавателями техникума, так и представителями работодателей.

Такая форма работы безусловно дает свои положительные результаты, и многие выпускники техникума в процессе практики находят для себя интересное место работы.

Юлия Портнягина, инженер 1 категории охраны и защиты леса РБУ «Тюменская база авиационной и наземной охраны лесов»:

«Работать я начала во время производственной практики в конце 3 курса и уже непосредственно к концу моей практики, разглядев во мне высококлассного специалиста, директор просто не захотел меня отпускать: я осталась и работаю по сей день без малого 10 лет».

Программа экскурсионного маршрута «Все для классных специалистов!»

Пояснительная записка

Цель экскурсии – профессиональная ориентация подготовки молодежи к свободному и осознанному выбору профессии.

Задачи

- популяризация рабочих и инженерных профессий;
- пропаганда уровней образовательной деятельности техникума;
- максимальное информирование учащихся о профессиях и специальностях техникума;
- активизация познавательной деятельности учащихся в поиске «своей» профессии;
- создание условий для практической пробы сил в различных видах деятельности;
- формирование профессиональной направленности личности, общественно значимых мотивов выбора профессий;
- проведение профессиональной консультации, оказание помощи школьникам в оценке своих способностей и качеств, применительно к конкретным видам трудовой деятельности;
- адаптация выпускников школ в профессиональной образовательной организации.

Ориентировочное время проведения экскурсии – 65 минут.

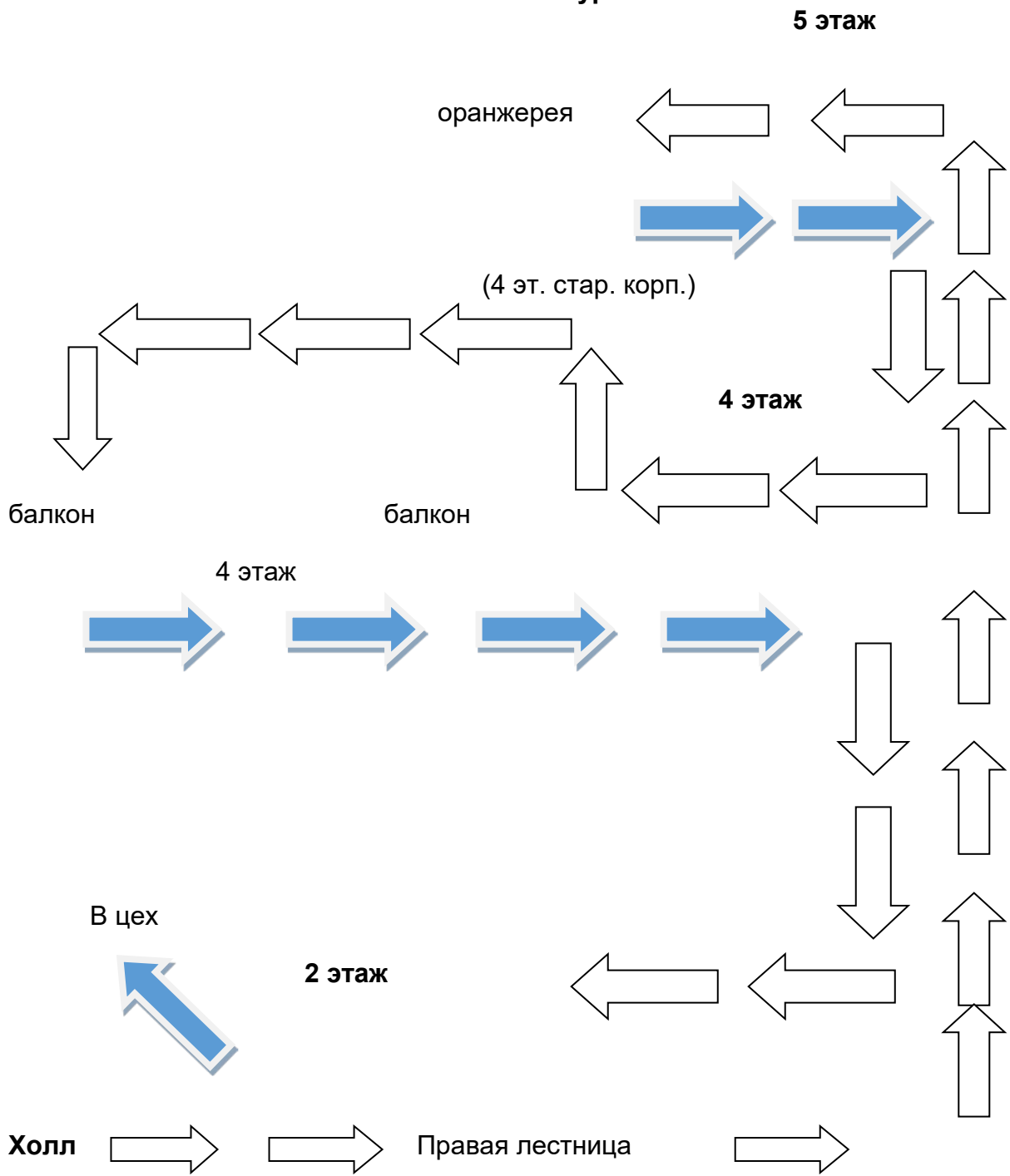
Местонахождения

Экскурсия «Всё для классного специалиста!» проводится в ГАПОУ ТО «Тюменский лесотехнический техникум», который находится по адресу г. Тюмень ул. Луначарского дом 19.

Маршрут экскурсии

	<i>Объекты, площадки</i>	<i>Время</i>
1	Встреча гостей в холле	5 мин.
2	Оранжерея – СП (5 этаж)	15 ин.
3	3 этаж нового корпуса – по переходам – 4 этаж корпуса 1 - ЛХ	5 мин.
4	4 этаж нового корпуса -ТД	2 мин.
5	2 этаж: актовый и лекционный залы	3 мин.
6	Учебно-производственный центр по деревообработке (корпус 1)	15 мин.
7	Электромонтажная мастерская	10 мин.
8	Кабинет приемной комиссии или лекционный зал	10 мин.

Схема экскурсии



Порядок проведения экскурсии

К проведению экскурсии привлекаются студенты – волонтеры, которые обеспечиваются «портфелем экскурсовода»: схема, маршрут экскурсии, наглядные пособия, буклеты, сувениры, др.

Участники экскурсии в случае превышения оптимального количества (15-20 человек) делятся на группы. За каждой группой закрепляются волонтеры. Группы следуют параллельно по индивидуальному маршруту.

В процессе экскурсии школьникам предоставляется возможность определить свои предпочтения в мире профессий и специальностей, участвуя в мини-мастер-классах на площадках.

Режим использования

Посещение экскурсии «Все для классного специалиста!» предусмотрено в любое время года. Допустимая нагрузка, т. е. максимальное количество посетителей в одной группе 20-25 человек.

Правила поведения посетителей, правила техники безопасности и противопожарные требования.

Участники экскурсии идут группой за руководителем, не обгоняя его и не растягиваясь длинной цепочкой, выполняя требования экскурсовода, касающиеся обеспечения жизнедеятельности.

Новые форматы профориентационной работы и продвижения рабочих профессий

Практика поддержки соревновательного движения школьников как одна из форм ранней профориентации

ГАПОУ ТО «Тюменский педагогический колледж» – одно из старейших учебных заведений СПО Тюменской области, активно развивающий наряду с традиционными педагогическими, новые технические специальности, в том числе, входящие в ТОП-50. Для успешного развития и функционирования колледжа необходимо креативно и системно подходить к выбору форм профориентационной деятельности.

Среди таких форм нами успешно используются следующие:

- Участие и проведение чемпионатов по профессиональному мастерству «Молодые профессионалы» WorldSkills.
- Поддержка соревновательного движения школьников в области робототехники.
- Проведение дней открытых дверей в колледже.
- Проведение экскурсий и мастер-классов для педагогов школ, учащихся и родителей.
- Участие в городском профориентационном фестивале «ПрофиБудуЯ».
- Участие в ярмарках учебных мест районов ТО.
- Профориентационный проект «Успешные выпускники».
- Работа с родителями учащихся по профессиональному самоопределению (выступление на родительских собраниях).
- Изготовление рекламных материалов для поступающих: справочников и буклетов о специальностях, информационных справок, рекламных листов, афиш и видеофильмов.
- Профессиональная пропаганда и агитация на сайте колледжа <http://tpk-1.ru/> и в социальных сетях <https://vk.com/tpk1tmn> http://instagram.com/tpk_72

Модель профориентационной работы Тюменского педагогического колледжа представлена далее на рисунке 1.

Конкурсное движение является одним из приоритетных направлений профориентационной работы колледжа.

Задачами развития конкурсов профессионального мастерства являются:

- стимулирование обучающихся к профессиональному развитию;
- поддержка творчески работающих педагогов.

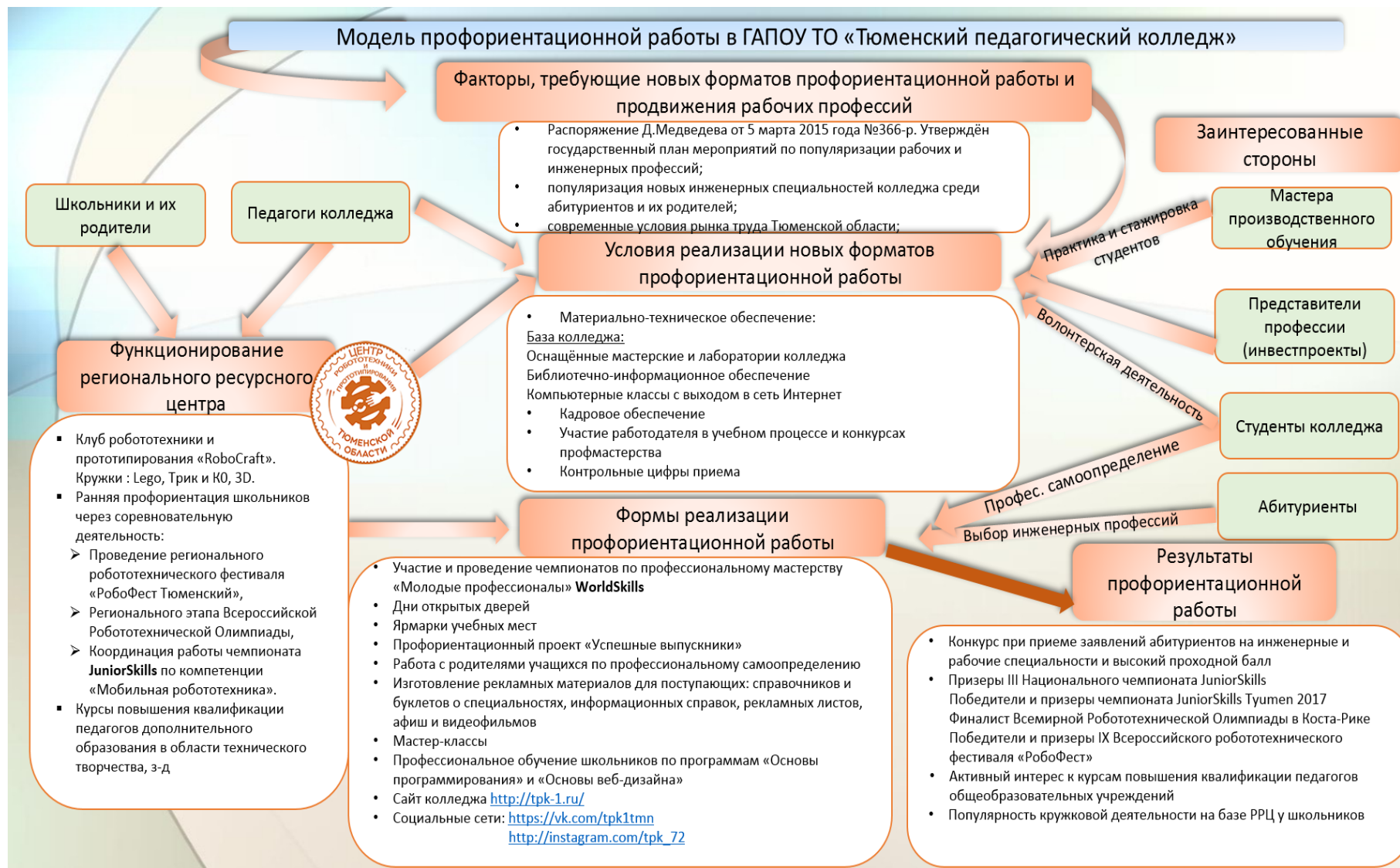


Рисунок 1 - Модель профориентационной работы в ГАПОУ ТО «Тюменский педагогический колледж»

- привлечение работодателей к участию в подготовке специалистов;
- ранняя профориентация школьников через соревновательную деятельность.

Мобильная робототехника является важной частью промышленности с прикладным применением в разнообразных отраслях, включая обрабатывающую промышленность, сельское хозяйство, аэрокосмическую промышленность, горнодобывающую промышленность и медицину.

В ГАПОУ ТО «Тюменский педагогический колледж» быстрыми активно развиваются такие специальности как:

15.02.14 ОСНАЩЕНИЕ СРЕДСТВАМИ АВТОМАТИЗАЦИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ И ПРОИЗВОДСТВ (ПО ОТРАСЛЯМ).

Присваиваемые квалификации: техник, с присвоением квалификации квалифицированного рабочего:

15.01.32 Оператор станков с программным управлением 3 разряда,

15.01.20 Слесарь по контрольно-измерительным приборам и автоматике 3 разряда.

15.02.09 АДДИТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.

Квалификация: техник-технолог, с присвоением квалификации квалифицированного рабочего:

15.01.32 Оператор станков с программным управлением 3 разряда.

Абитуриентами этих специальностей могут стать дети, которые сейчас занимаются робототехникой. Ребенок, который сейчас получит базовые знания и навыки в научно-технической сфере, сможет комфортно себя чувствовать в новом мире и легко будет разбираться с новыми технологиями, а это – весьма перспективная сфера для будущей профессии.

Одной из эффективных форм ранней профориентации школьников мы считаем практику поддержки соревновательного движения школьников, осуществляемого ресурсным центром на базе образовательного учреждения среднего профессионального образования. Остановимся подробнее на описании практики.

Практика поддержки соревновательного движения школьников как одна из форм ранней профориентации

Аннотация: Функционирование на базе колледжа ресурсного центра помогло решить задачу выявления, поддержки и сопровождения одаренной молодежи, занятой научно-техническим творчеством и робототехникой. Одним из направлений деятельности РРЦ является соревновательная деятельность. Центр стал участником программы JuniorSkills по профессиональной подготовке и профориентации школьников и координатором подготовки и проведения регионального этапа JuniorSkills, ВРО и РобоФест. Данная практика может быть интересна школьникам 10-17 лет, их родителям, преподавателям школ, тренерам по робототехнике.

Место реализации: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Тюменский педагогический колледж»

Актуальность: Программа профессиональной подготовки и профориентации школьников JuniorSkills была инициирована осенью 2014 года Фондом Олега Дерипаска «Вольное Дело» при поддержке Агентства стратегических инициатив, WorldSkills Россия, Министерства образования и науки РФ, Министерства промышленности и торговли РФ. Одной из компетенций является Мобильная робототехника. Программа направлена на создание новых возможностей освоения и применения школьниками перспективных профессиональных компетенций. Для подготовки участников и повышения квалификации педагогов-тренеров наилучшим образом подходит база РРЦ.

Цель практики: создание модели ранней профориентации и основ профессиональной подготовки школьников, формирование экспертного сообщества и системы соревнований по основам профессионального мастерства среди школьников по методике WorldSkills.

Задачи:

1. Выявление и поддержка талантливых детей и молодежи в области технического творчества.
2. Привлечение внимания высокотехнологичных предприятий, объектов индустрии, деловых центров, выставочных площадок, высших и средних специальных учебных заведений к деятельности образовательных организаций общего и дополнительного образования как субъектам системы подготовки кадрового резерва для промышленности.
3. Обобщение и распространение передового опыта и оказание методической помощи педагогам образовательных учреждений по образовательной робототехнике.
4. Популяризация рабочих и инженерных профессий, повышение интереса к техническим специальностям колледжа, повышение престижа колледжа.

Средства и способы реализации практики:

Процесс реализации практики условно разделим на 4 этапа.

На первом этапе реализации практики происходила подготовка материально-технической базы РРЦ, кадровое комплектование и методическое обеспечение.

На втором этапе реализации цели практики было создание системы наращивания профессионализма педагогов по реализации программ технической и технологической направленности в организациях основного и дополнительного образования детей. Организованы курсы повышения квалификации «Основы образовательной робототехники» для педагогов и тренеров по робототехнике. В программу курсов вошло ознакомление с направлениями российских и международных соревнований по робототехнике, изучение регламентов предстоящих робототехнических соревнований – JuniorSkills, РобоФест. Регулярно проводятся семинары-практикумы по подготовке к региональному этапу ВРО, JuniorSkills, РобоФест для тренеров, мастер-классы, слеты тренеров, фестивали и научно-

практические конференции. За период 2014-2017г более 400 педагогов и тренеров прошли обучение.

Третьим условным этапом было открытие клуба робототехники и прототипирования «RoboCraft». Клуб «RoboCraft» — уникальный инструмент обучения, который помогает сформировать привлекательную для обучающихся учебную среду с практически значимыми и интересными мероприятиями, подкрепляющими интерес к предметам технической направленности. Запущено функционирование кружковой работы с обучающимися общеобразовательных учреждений. Были открыты кружки такие как: Lego, Трик и K0, 3D. На занятиях в кружках «Lego» и «Трик и K0» ребята создают и программируют роботов, используя различные платформы: Lego Mindstorms EV3, ТРИК, VEX, Tetrrix, Makeblock, Arduino.

В кружке «3D» воспитанники изучают технологии прототипирования моделей, оборудование для создания готового продукта, обслуживание 3D принтеров.

На четвертом этапе обучающиеся и тренеры были вовлечены в соревновательную деятельность на региональном уровне, а затем на всероссийском и международном. Так же центр стал координатором проведения регионального этапа конкурсов:

- Робототехнический фестиваль «Робофест Тюменский»
- Соревнования «JuniorSkills Russia Tyumen»
- Региональный этап Всероссийской Робототехнической Олимпиады

Далее на рис.2 представлена организационная модель реализации практики.

Для реализации данной профориентационной программы в колледже имеются все необходимые ресурсы:

Кадровый ресурс

Для реализации предусмотренных видов деятельности, центр укомплектован следующими специалистами (схема1):

Схема 1

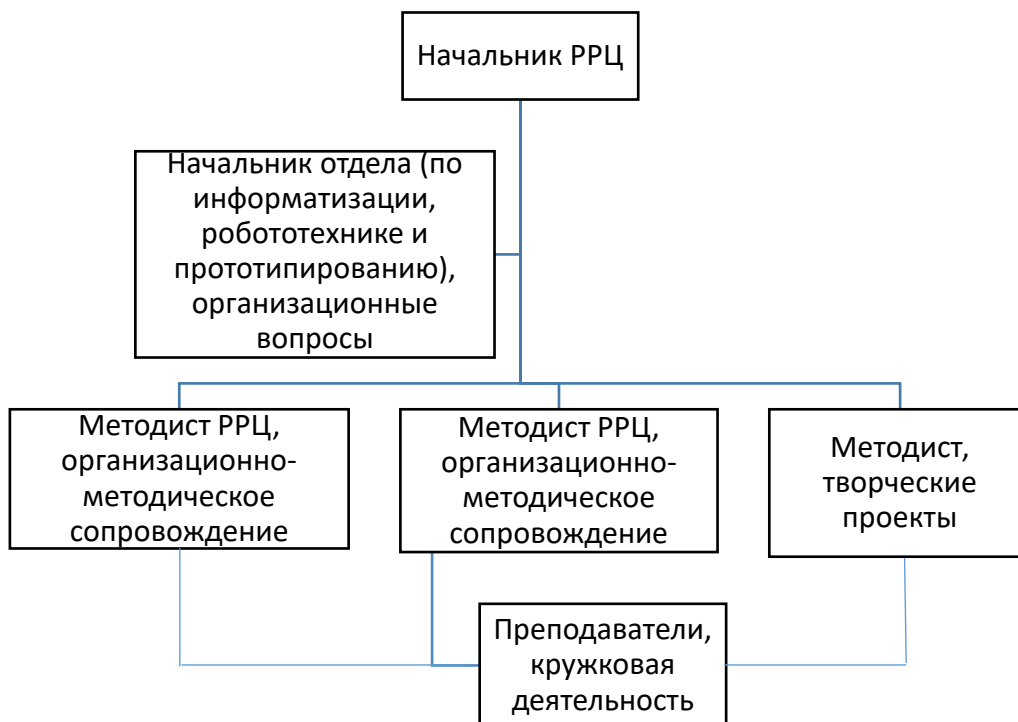




Рисунок 2 – Практика поддержки соревновательного движения школьников

Методический ресурс

Предполагает организацию разработки и наличия:

- учебно-программной документации по направления РРЦ;
- методические материалы, продукты издательской деятельности;
- инновационный опыт деятельности по направлениям.

Информационный ресурс

Обеспечивает свободный доступ к информации:

- по направлениям деятельности РРЦ;
- методическим разработкам центра;
- медиа и электронно-образовательным ресурсам.

Экономический ресурс

- Использование бюджетных средств.
- Привлечение внебюджетных средств.

Критерии результативности: в соответствии с поставленными задачами, основными критериями результативности реализации программы стали:

1. Высокие результаты участников различных соревнований.
2. Активный интерес к курсам повышения квалификации педагогов общеобразовательных учреждений.
3. Популярность кружковой деятельности на базе РРЦ у школьников и родителей.
4. Растущий интерес к техническим специальностям колледжа.

С дополнительной информацией о деятельности центра можно ознакомиться на сайте Регионального ресурсного центра <http://rrc.tpk-1.ru/>

В приложении представлена презентация на тему: «Конкурсное движение как одно из приоритетных направлений профориентационной работы ГАПОУ ТО «Тюменский педагогический колледж». На одном из слайдов (17) видны результаты анкетирования школьников, занимающихся робототехникой, о выборе будущей профессии.

ГАПОУ ТО «Тобольский медицинский колледж им. В. Солдатова»

Профориентационное мероприятие в рамках областного молодежного сетевого проекта «Профессия-Карьера-Успех»

Место реализации практики: ГАПОУ ТО «Тобольский медицинский колледж им. В. Солдатова»

Актуальность: Трудности профессионального самоопределения учащихся в значительной степени обусловлены низким уровнем информированности о специфике профессий, характере профессионального труда и возможностях получения профессионального образования в конкретном учреждении. Профориентационное мероприятие позволит школьникам получить информацию о медицинских специальностях, которым обучают в колледже.

Цель: знакомство и популяризация медицинских специальностей.

Задачи:

1. Осуществление взаимодействия с будущими абитуриентами.
2. Пробуждение интереса к медицинской деятельности, через проведение мастер-классов.
3. Способствовать профессиональному самоопределению обучающихся.

Средства и способы реализации практики: Профориентационное мероприятие представляет собой игру по станциям, в ходе которой школьники знакомятся со специальностями, по которым обучают в колледже.

Для качественного проведения мероприятия необходимо:

1. Квалифицированные специалисты в области медицинской деятельности.
2. Вакуумные системы для забора крови, фантом руки для забора крови.
3. Различные тонометры, для измерения артериального давления.
4. Пеленки, фантомы детей, для пеленания новорожденного.
5. Бинты разной ширины.
6. Оформленный кабинет стоматологии ортопедической, с вариантами изготовленных протезов из различных материалов.
7. Фантом, для оказания сердечно-легочной реанимации.
8. Профессиональная косметика, статисты, для выполнения Fashion макияжа.
9. Листья лекарственных растений, справочники лекарственных растений.
10. Тазомер, сантиметр, стетоскоп.

Время	Название
9.00 – 10.00	Регистрация Пункт измерения индекса массы тела и роста
10.00-10.30	Открытие «Профессия-Карьера-Успех»
10.30	Работа площадок:
10.30-10.40	Мастер-класс «Забор крови с помощью вакуумных систем»
10.40-10.50	Мастер-класс «Измерение артериального давления»
10.50-11.00	Мастер-класс «Пеленание новорожденного»
11.00-11.10	Мастер-класс «Наложение мягких повязок»
11.10-11.20	Кабинет «Стоматология ортопедическая»
11.20-11.30	Мастер-класс «Сердечно-легочная реанимация»
11.30-11.40	Мастер-класс «Выполнение боди-арта»
11.40-11.50	Мастер-класс «Макроскопический анализ лекарственного растительного сырья»

11.50-12.00	Мастер-класс «Измерение таза»
12.00-12.20	Спортивный зал, флеш-моб «Мы вместе»
12.20-12.50	Обед
12.50 -13.00	Музей истории здравоохранения г. Тобольска им. А.К. Новопашина
13.00-13.30	Работа с психологом «Залог успеха в нас самих»
13.30–14.30	Рефлексия. Закрытие. Вручение сертификатов

Мастер-класс «Забор крови с помощью вакуумных систем»

Цель: рассказать преимущества данного метода забора крови, показать технику выполнения и практически закрепить полученные знания.



Мастер-класс «Измерение артериального давления»

Цель: знакомство с работой и устройством манометра, получение практических навыков измерения артериального давления.



Мастер-класс «Пеленание новорожденного»

Цель: рассказать особенности пеленания новорожденного, научить применять полученные знания на практике.



Мастер-класс «Наложение мягких повязок»

Цель: объяснить различия между повязками на практике, отработать полученные знания.



Кабинет «Стоматология ортопедическая»

Цель: посмотреть способы, материалы изготовления зубных протезов.



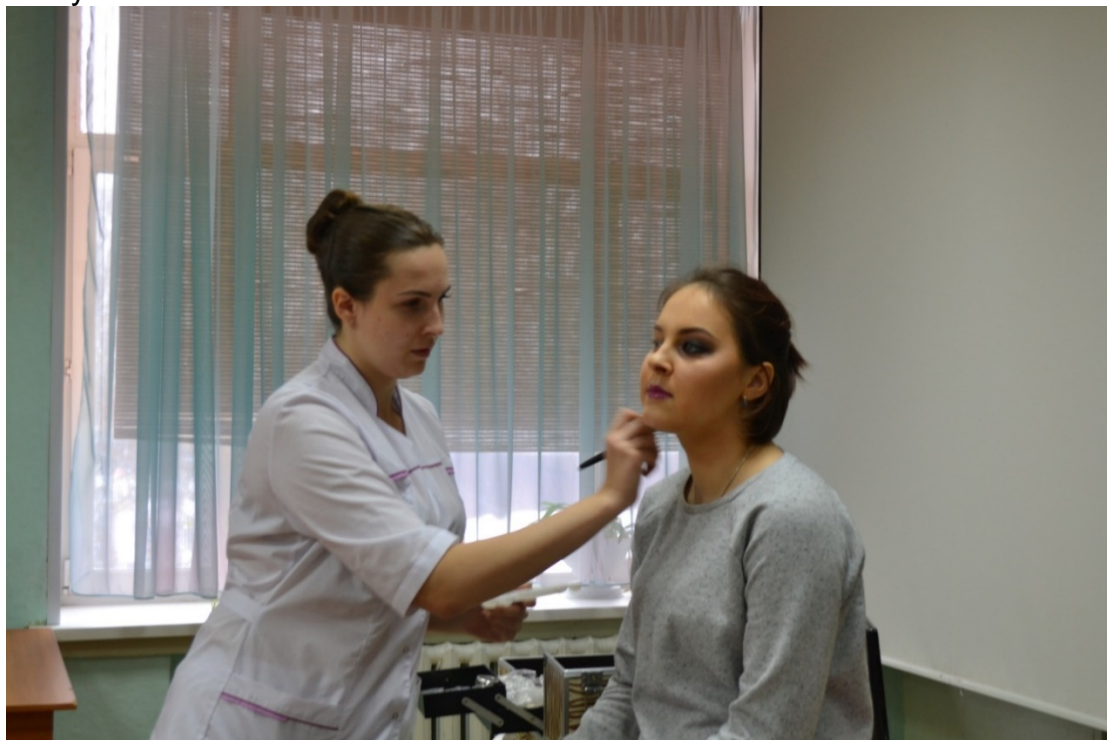
Мастер-класс «Оказание первой помощи»

Цель: продемонстрировать правильность выполнения сердечно-легочной реанимации, отметить тонкости и особенности выполнения процедуры.



Мастер-класс «Выполнение fashion-макияж с элементами боди-арта»

Цель: поделиться основами нанесения профессионального макияжа в домашних условиях.



Мастер-класс «Макроскопический анализ лекарственного растительного сырья»

Цель: произвести анализ лекарственного растительного сырья, пояснить особенности проверки годности сырья.



Мастер-класс «Измерение таза»

Цель: Изучить инструменты для измерения таза беременной, попробовать самостоятельно сделать замеры.



Результативность: При проведении мастер-классов наблюдался живой интерес у участников мероприятия. Школьники с огромным удовольствием принимали участие во всех заданиях. Появлялось большое количество вопросов о деятельности колледжа. Определился ряд будущих абитуриентов, желающих поступать в медицинский колледж.

Формы работы с учениками

1. Профориентационный лагерь «Пульс».
2. Проведение экскурсий, для учеников школ города и района, в музее истории здравоохранения г.Тобольска им. А.К. Новопашина и симуляционном центре.
3. Организация мастер-классов по специальностям, обучаемым в колледже.
4. Приглашение на конкурсы профессионального мастерства (конкурс профессионального мастерства «Лучший фельдшер колледжа», Конкурс профессионального мастерства по компетенции «Медицинский и социальный уход» в формате WorldSkills Russia и т.д.).
5. Организация курсов по освоению рабочих специальностей для учащихся 10-11 классов «Маникюрша», «Санитар», «Косметик», «Сервисный администратор по профессии медицинский регистратор», «3D прототипирование (изготовитель искусственных зубов)».
6. Участие в Ярмарках учебных мест (Ярково, Вагай, Аромашево, Тобольск, Уват, Тюмень), профориентационных фестивалях Тюменской области (Арт-Профи Форум, ПрофиБудуЯ).
7. Выступление на родительских собраниях, классных часах школ города.
8. Проведение Дней открытых дверей.
9. Приглашение на школьников на мероприятия проводимые в колледже (Конкурс-фестиваль «Кто сказал, что нужно бросить песни о войне», День медицинской сестры и т.д.).
10. Профориентационный проект «#СтупивМед».

БУ ПО ХМАО – Югры «Югорский политехнический колледж»
Харчевникова Татьяна Сергеевна заместитель директора по УПР
Лысенко Светлана Геннадьевна мастер производственного обучения

Реализация программы «Ранняя профориентация дошкольников» на базе БУ «Югорский политехнический колледж»

Практика предполагает создание инновационного проекта по ранней профориентации в колледже. Проект может быть интересен дошкольному учреждению.

Проект по ранней профориентации дошкольников реализуется в бюджетном учреждении профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа – Югры «Югорский политехнический колледж».

Профориентация дошкольников - это новое, малоизученное направление работы. В мастерских колледжа есть возможность развития первичных трудовых навыков, воспитания ценностного отношения к собственному труду, труду других людей и его результатам.

Цель: развитие конкретно-наглядных представлений о мире рабочих профессий дошкольниками 5-7 лет.

Задачи:

- расширять и систематизировать представления о труде взрослых, материальных и нематериальных результатах труда, его личностной и общественной значимости;
- углублять представления о разных видах техники, облегчающей выполнение трудовых функций человека, о роли механизации в труде, о машинах и приборах - помощниках человека;
- Формировать представления о видах производственного труда (каменные и декоративно-отделочные работы, электромонтажные работы) и обслуживающего труда (торговля, образование), о связи результатов деятельности людей различных профессий;
- дать знания о труде людей в разное время года.

Основная сложность работы по ознакомлению детей с профессиями заключается в том, что значительная часть труда взрослых недоступна для непосредственного наблюдения за ней, и в силу этого остается за пределами понимания ребёнка.

Для ознакомления детей с трудом взрослого можно применять традиционные методы обучения и воспитания:

- словесный,
- наглядный,
- практический,
- игровой.

В проекте все методы применяются не разрозненно, а в сочетании друг с другом. Система работы по формированию у детей представления о труде взрослых строится по трем основным линиям:

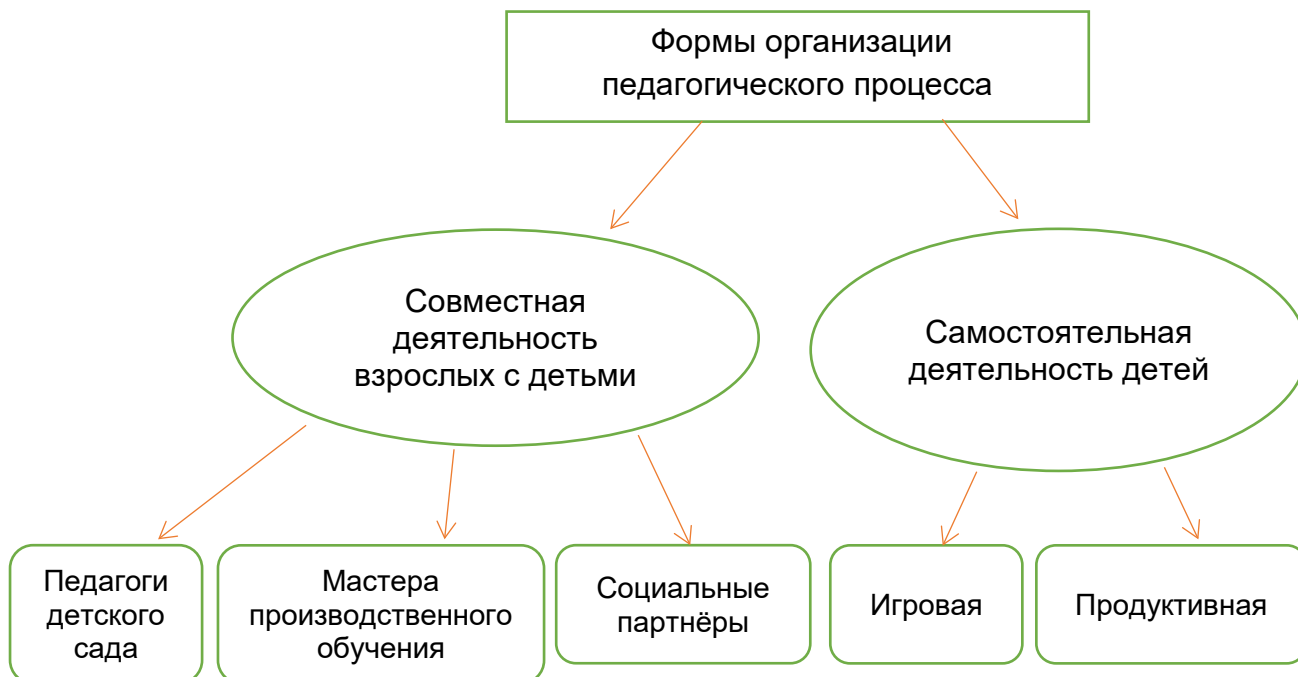
- приближение детей к труду взрослых;
- приближение работы взрослых к детям;
- совместная деятельность детей и взрослых.

Реализация проекта осуществляется в два этапа:

1. Подготовительный - презентация проекта «Ранняя профориентация дошкольников» дошкольным образовательным организациям с целью заключения соглашения о сотрудничестве в сфере профориентации.

2. Апробация проекта с целевой аудиторией детей возраста 5-7 лет Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию детей «Снегурочка» города Югорска.

В основу работы положена организационно-содержательная модель ранней профориентации дошкольников.



Совместная деятельность взрослых с детьми. В старшей и подготовительной группе совершенствуются игры, в которых отражены отдельные профессии (продавец, воспитатель, строитель, электрик). В игре воспроизводятся не только трудовые действия взрослых, но и взаимоотношения людей в работе, появляются игры в профессии родителей. В ходе профориентационных сюжетно-ролевых игр педагог стимулирует детей:

- вводить в игру новые атрибуты: технику, инструменты;
- вводить в игру новые роли-специальности;
- расширять набор сюжетов для игр.

Именно в сюжетно-ролевых играх усваиваются сведения о профессиональной деятельности взрослых, закрепляются знания, полученные в ходе непосредственно образовательной и совместной деятельности. О том, что эти знания достаточно сформированы, говорит то, что дети охотно берут на себя роль, правильно выполняют ролевые действия, могут самостоятельно выбирать оборудование и игровые атрибуты.

Успешное осуществление вышеперечисленных форм работы с детьми невозможно без организации правильной и соответствующей возрастным особенностям *профориентационной предметно-развивающей среды*.

Оснащение предметно-развивающей среды в целях ранней профориентации подразумевается:

- подбор художественно и специально литературы связанной с темой «Профессии»;
- подбор иллюстраций, репродукций картин, раскрасок с профессиями;
- подбор дидактических игр по ознакомлению с профессией;
- подбор мультфильмов, видеороликов видеофильмов, связанных с темой «Профессия»;
- материалы для сюжетно-ролевых игр и т. д.

Процесс организации и проведения профессиональной пробы (выполнение роли рабочего по профессии) на базе колледжа осуществляется мастерами производственного обучения. Формирование у детей представления о труде строится с обязательным включением предварительной беседы о роде профессии. Следует уделить внимание усвоению детьми понятий «профессия», «представитель профессии», «инструменты труда», «трудовые действия», «результат труда». Непосредственно образовательная деятельность сопровождается рассказом, рассматриванием оборудования и инструментов, материалов, спецодежды представителей профессий, наглядным изображением специфики профессий, что позволяет детям наиболее полно понять суть и процесс профессиональной деятельности взрослого.

Занятия по программе проекта предусматриваются в различных формах: занятия-экскурсии, занятия-викторины, мастер-классы, занятия соревнования и т.д. Все виды деятельности позволяют изучать разные стороны профессий без отрыва от общей темы. Занятия позволяют организовать выполнение физических упражнений в соответствии с профессионально ориентированным сюжетом. Например, выполнение комплекса упражнений в цикле «Строим дом», в котором символически воспроизводятся действия строителей. Знакомство с профессиями произойдет и в ходе формирования элементарных математических представлений, если мастер предложит посчитать, например, количество кирпичей у каменщика или количество товара в магазине у продавца.

При ознакомлении детей с трудом взрослых с помощью непосредственно образовательной деятельности очень важно не только расширять, но и углублять знания о профессиях, ориентироваться не только на количество, но и на качество предоставляемой информации детям. Именно основательность такой информации положительно сказывается на дальнейшем профессиональном самоопределении детей.

Погружение детей в рабочую обстановку, атмосферу профессии, наблюдения за действиями мастера - наиболее действенные способы ознакомления детей с трудом взрослых. Они обеспечивают ясность получаемых представлений. Способствуют накоплению ярких эмоциональных впечатлений. Важно помнить, что наглядно воспринятое требует пояснений со стороны взрослого. Мастерам необходимо уточнять, дополнять, закреплять сведения, полученные детьми в процессе наблюдения.

На базе колледжа организовано посещение мастерских: «Учебный магазин», электромонтажная, строительный полигон.

В процессе посещения мастерских необходимо, в первую очередь, соблюдать технику безопасности на рабочем месте. Демонстрируя дошкольникам трудовые действия, мастер должен производить их выразительно и привлекательно, комментировать каждую операцию, дать возможность детям задать вопросы.

Интерес детей к наблюдаемому труду взрослых возрастет, если они смогут принять в нем хотя бы небольшое участие. Мастер может вовлечь детей в производимый им трудовой процесс, позволит им выполнить посильное поручение.

Когда дети имеют возможность сами активно действовать, они получают более точные и полные представления о труде взрослых. Очень важно отобрать для наблюдений и выполнений содержание труда, которое наиболее ценно в воспитательном отношении и доступно для понимания детям. Необходимо вызвать желание у детей подражать трудовому поведению взрослого.

Воспитательная эффективность ознакомления с трудом зависит не только от того, какой труд наблюдается, но и от того, на что направляется внимание детей. В ходе занятий важно обращать внимание на процесс труда, на то, какими предметами труда, механизмами, оборудованием пользуется взрослый, на спецодежду, которая нужна для разных профессий, ее назначение.

С развитием IT-технологий становится возможным виртуальные экскурсии на места работы изучаемых профессий. Есть возможность показать в широком, приближенном к реальности, виде вариант применения трудовых функций и действий разнообразных профессий.

На сегодняшний день колледж успешно реализует взаимодействие со всеми субъектами рынка труда в городе Югорска и Советского района, развивая тем самым социальное партнерство. Результатом такого развития является сотрудничество с предприятиями и организациями города. Они предоставляют места для прохождения практик студентам колледжа.

Совместная работа по ранней профориентации с социальными партнерами предусматривает приглашение представителей организаций на занятия в колледж, организацию экскурсий на предприятия.

Механизм реализации предусматривает составление графика посещения групп дошкольников, проведение мастер-классов, занятий по видам профессий. При этом коллектив мастеров выполняет основные функции профориентационной деятельности участников модели ранней профориентации дошкольников.

Реализация задач позволяет к моменту завершения профориентационных мероприятий достичь следующих результатов:

- дошкольник знает и называет профессии разных сфер экономики;
- различает профессии по существенным признакам;
- знает и объясняет назначение техники, оборудования и материалов в трудовой деятельности взрослых;
- называет качества представителей разных профессий;
- участвует в посильной трудовой деятельности;
- объясняет роль труда в благополучии человека;
- эмоционально-положительно относится к труду;
- позиционирует себя на рынке труда с конкретной профессией.

Методическая разработка мероприятия по ранней профориентации на базе учебного магазина

Цель занятия: активизация процесса формирования готовности воспитанников к профессиональному самоопределению.

Задачи занятия:

образовательные: продолжать знакомить детей с видами профессий, показать значение трудовой деятельности в жизни человека; уточнить, обобщить и расширить знания детей об особенностях различных профессий. Знакомить с новыми профессиями – продавец, кассир, продавец-кассир.

развивающие: способствовать развитию связной речи, мышления, памяти, любознательности, наблюдательности.

воспитательные: создать условия для воспитания уважительного и доброго отношения к людям разных профессий; способствовать воспитанию умения работать в группе; учитывать мнение партнера; отстаивать собственное мнение, доказывать свою правоту.

профориентационная: диагностика представлений детей о труде взрослых, способствовать формированию представлений о требованиях профессий к человеку и умению соотносить их с собственными личностными качествами, способностями.

Материалы и оборудование: занятие проводится в учебном магазине. Оборудование магазина: торговые витрины с образцами продовольственных товаров (йогурт, молоко, сок, печенье, чай, конфеты, шоколад, фрукты и др.) и товары непродовольственного характера (игрушки, косметические средства, хозяйственные товары и др.); торговое оборудование - контрольно-кассовая машина, весы с печатью этикеток, детектор для определения подлинности банкнот; банкноты денежных средств Банка России, а так же образцы денежных купюр Банка России; униформа работников торговли - пилотка, фартук, бейдж с именем сотрудника магазина.

Методы: словесного изложения, демонстрации, репродуктивный, игровой, эмоционального стимулирования, работы под руководством, рефлексии.

Форма занятия: сюжетно-ролевая игра. Занятие проводит мастер производственного обучения, в роли продавца и кассира - студенты группы «Коммерция».

Продолжительность занятия - 45 минут, участников не более 8 человек.

Ход занятия.

Руководство сюжетно-ролевой игрой требует большого мастерства и педагогического такта. Педагог должен направлять игру, не нарушая ее, сохранять самостоятельный и творческий характер игровой деятельности. Важно правильно настроить группу дошкольников на занятие, так как они попадают в непривычную для них среду. Первая половина занятия предполагает использование словесных и наглядных методов работы.

Через рассказ и диалог участники получают информацию о том, что собой представляет данный учебный кабинет, на что он похож, люди каких профессий в нем трудятся. Сталкивались ли сами дети с такой ситуацией в жизни и т.д. Диалог достигает своей цели, если педагог ставит перед детьми учебно-познавательную задачу, в беседе отчетливо прослеживается главная идея. Рассказ педагога не перегружен деталями, его содержание динамично, созвучно личному опыту дошкольников, вызывает у них отклик, сопереживание. Речь взрослого выразительна.

Обстановка учебной мастерской позволяет производить демонстрацию процесса посещения магазина максимально приближенной к реальности. Через

наблюдение за процессом продажи товаров дети могут понять основные трудовые функции таких профессий как продавец и кассир.

Вторая часть занятия предполагает использование практических методов работы: упражнения, участие в сюжетно-ролевых сценках. Сами дошкольники, по увиденному примеру могут поочередно выступить в роли покупателя, продавца и кассира. Необходимо проследить, чтобы до начала практической части участники точно понимали те функции, которые им предстоит выполнить в той или иной роли. Например, для покупателя выдается образец банкноты в 50 рублей и становится перед выбором товара. Встает вопрос ограниченности ресурсов при растущем уровне потребностей. Для продавца важно правильно предложить товар, взвесить при необходимости и т.д. Для кассира – принять деньги, пробить чек. Здесь же появляется возможность сравнения проверки подлинности банкнот. С помощью просмотрового устройства демонстрируется разница подлинных банкнот Банка России и образцов купюр для игры. Все роли выполняются детьми контроле и при наставничестве со стороны студентов.

Подведение итогов важно провести в форме диалога. Полученные участниками эмоции в большей степени позволят понять достигнута ли поставленная цель.

Паспорт реализации проекта

Этапы проекта	Сроки	Содержание этапа	Ответственный
Организационный	Сентябрь - декабрь 2017 г.	Создание временного творческого коллектива (мастера производственного обучения, педагоги) и профориентационного проекта, который может включать: -создание видеороликов о профессиях -недели знакомства с профессиями в мастерских колледжа. Особое внимание в ходе реализации проекта уделяется игре как основному виду деятельности дошкольников. Созданию атрибутов для организации сюжетно-ролевых игр, отражающих наиболее значимые профессии. Заключение соглашения о сотрудничестве с дошкольными образовательными организациями города	Зам. директора по УПР, мастер производственного обучения
Апробация	Январь-декабрь 2018г.	Непосредственная реализация проекта. Промежуточные результаты реализации проектов (могут быть в форме творческих отчетов, видеороликов и т.п.).	Зам. Директора по УПР, мастера производственного обучения, педагоги ДОУ. Заведующая ДОУ
Заключительный этап.	Декабрь 2018г.	Исследование: а) представлений детей о профессиях б) мнения родителей о том, как должно происходить знакомство ребенка с профессиями Презентация проекта среди дошкольных образовательных учреждений. Заключение новых соглашений по реализации проекта «Ранней профориентацией дошкольников»	Зам. Директора по УПР, мастера производственного обучения, педагоги ДОУ. Заведующая ДОУ
Промежуточные результаты реализации проекта в течение учебного года размещаются на официальных сайтах колледжа, дошкольного учреждения, освещаются в средствах массовой информации.			

**Элективный учебный курс предпрофильной подготовки
«Профессиональные пробы» для учащихся IX классов
общеобразовательных учреждений**

В данной практике решается проблема профессионального самоопределения учащихся 9 классов общеобразовательных школ. Разработан механизм ознакомления школьников с видами деятельности различных направлений подготовки специалистов среднего звена, квалифицированных рабочих, служащих. Данная программа может быть интересна общеобразовательным школам и образовательным организациям среднего профессионального образования.

Место реализации практики - бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «Югорский политехнический колледж».

Ежегодно БУ «Югорский политехнический колледж» осуществляет набор абитуриентов по 9-10 направлениям подготовки квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена. Большинство обучающихся 9 классов к моменту выпуска из школы не имеют четкого представления о своей профессиональной траектории. Для того чтобы сориентировать их в выборе своего профессионального пути в колледже проводится предпрофильный элективный курс «Профессиональные пробы».

Целью профессиональных проб является обеспечение успешного профильного и профессионального самоопределения обучающихся для выбора направления дальнейшего обучения, связанного с определенным типом и видом профессиональной деятельности.

Задачи профессиональных проб:

- знакомство учащихся с различными типами и видами профессиональной деятельности;
- формирование у обучающихся готовности к осознанному и самостоятельному построению, корректировке и реализации своего развития, самостоятельного нахождения личностно-значимых смыслов в конкретной профессиональной деятельности;
- формирование контингента абитуриентов из числа участников профессиональных проб;
- внедрение в практику механизмов взаимодействия общеобразовательного учреждения с предприятиями (организациями, учреждениями).

Средства и способы реализации практики

Учащиеся 9 классов общеобразовательных школ города Югорска в соответствии с нормативными документами и согласованными графиками раз в неделю (в течении 3-х недель) погружаются в профессиональную деятельность по семи направлениям подготовки на базе БУ «Югорский политехнический колледж».

Программа разработана на 21 час по модулям (Программы подготовки КРС/ССЗ) в рамках следующих направлений профессиональной деятельности:

Направление профессиональной деятельности (укрупненная группа)	Программы подготовки КРС/ ССЗ
1. Информатика и вычислительная техника	Информационные системы (по отраслям)
2. Техника и технологии строительства	Строительство и эксплуатация зданий и сооружений
3. Техника и технологии наземного транспорта	Автомеханик
4. Машиностроение	Слесарь по контрольно-измерительным приборам и автоматике
5. Техника и технологии строительства	Электромонтажник электрических сетей и электрооборудования
6. Технологии материалов	Сварочное производство
7. Образование и педагогические науки	Дошкольное образование

Содержанием профессиональной пробы является введение в специальность через следующую деятельность: теоретическое занятие, практическое занятие, экскурсия на предприятие в соответствии проеденным модулем.

На завершающем этапе элективного курса проводится анкетирование учащихся с целью выявления удовлетворенности организацией и содержанием курса.

Также, по результатам прохождения «Профессиональных проб» формируется фотоотчет, который размещается в общий доступ в социальной сети в ВКОНТАКТЕ в группе «Профессиональные пробы ЮПК» (<https://vk.com/albums-60450793>).

Материально-технические и кадровые ресурсы

1. Оборудованные кабинеты, мастерские и лаборатории: студия инженерной и компьютерной графики; кабинет педагогики и психологии, кабинет теоретических и методических основ дошкольного образования; лаборатория технологии наладки и регулировки контрольно-измерительных приборов и автоматики, автоматизации производства, основ промышленной электроники, средств измерений и контрольно-измерительных приборов; сварочная мастерская, сварочный полигон; кабинет технологии электромонтажных работ, мастерская электромонтажная; мастерская каменных, штукатурно-облицовочных, малярных, плотнично-столярных работ.

2. Кадровые ресурсы. Преподаватели и мастера производственного обучения колледжа первой и высшей квалификационной категории, студенты-коучи в соответствии с направлением пробы:

преподаватель информатики, техники и технологии наземного транспорта, дошкольного образования;

мастера производственного обучения: по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих «Слесарь по контрольно-измерительным приборам и автоматике», «Мастер общестроительных работ», «Электромонтажник электрических сетей и электрооборудования»; по программе подготовки специалистов среднего звена «Сварочное производство».

3. Расходные материалы, оборудование, инструменты, индивидуальные средства защиты (спецодежда, перчатки).

Критерии результативности:

Критерий	Способ измерения
Увеличение доли обучающихся 9 классов, принявших участие в элективном курсе «Профессиональные пробы»	Количественный подсчет по учебным годам
Увеличение доли контингента абитуриентов колледжа из числа участников профессиональных проб	Количественный подсчет по годам

Данные о результативности:



**Рабочая программа
элективного учебного курса предпрофильной подготовки
«Профессиональные пробы»
для учащихся IX классов общеобразовательных учреждений**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Для осознанного выбора профессии выпускниками школ необходима качественная профориентационная работа. Главными составляющими в ней являются профессиональное просвещение, профессиональная диагностика и профессиональная адаптация (социализация).

Для профессиональной адаптации старшеклассников в колледже разработан элективный курс «Профессиональные пробы». В рамках данного курса актуальность приобретает профессиональная практика, позволяющая «примерить» на себя те или иные виды профессиональной деятельности.

Курс «Профессиональные пробы» разработан и проводится на основании:

1. Регионального плана реализации Комплекса мер по созданию условий для развития и самореализации учащихся в процессе воспитания и обучения на 2016-2020 годы на территории ХМАО-Югры от 30 ноября 2016 г №1767;

2. Трехстороннего соглашения между АУ ДПО ХМАО-Югры «Институт профессионального образования и исследования рынка труда», БУ «Югорский политехнический колледж», Управлением образования администрации города Югорска.

3. Положения об организации профессиональных проб для обучающихся 9-х классов муниципальных общеобразовательных учреждений города Югорска.

Содержанием профессиональной пробы является введение в специальность через следующую деятельность: теоретическое занятие, практическое занятие, экскурсия на профильное предприятие. Таким образом, в ходе проведения профессиональных проб необходимо дать обучающимся базовые сведения о конкретных видах профессиональной деятельности; смоделировать основные элементы разных видов профессиональной деятельности; определить уровень готовности обучающихся к выполнению проб; обеспечить условия для качественного выполнения профессиональных проб.

Проведение практических занятий планируется с подгруппой обучающихся, что позволит индивидуализировать процесс обучения.

На завершающем этапе элективного курса проводится анкетирование учащихся с целью выявления удовлетворенности организацией и содержанием курса

Анкета

1. Понравился ли Вам элективный курс «Профессиональные пробы»?

2. Какое из направлений курса вызвало особый интерес?

3. Имеются ли замечания по организации и проведению курса?

4. Ваши предложения.

5. Помог ли данный курс с выбором профессии?

Оценивание результативности обучения и достижений, обучающихся на элективных курсах – профессиональные пробы происходит по оценкам («пятибалльная система»). Курс может считаться освоенным если:

- уровень посещаемости занятий обучающимся составит не менее 85 % занятий по этому курсу;
 - обучающийся выполнил какую-либо практическую работу (подготовил реферат, выполнил творческую работу, сконструировал модель, макет и т.д.).
- По окончанию курса учащимся выдается сертификат.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№	Наименование модуля	Количество часов		
		теория	практика	экскурсия
1.	Профессиональные пробы по специальности «Информационные системы (по отраслям)»	0,5	1,5	1
2.	Профессиональные пробы по специальности «Строительство и эксплуатация зданий и сооружений»	0,5	1,5	1
3.	Профессиональные пробы по профессии «Автомеханик»	0,5	1,5	1
4.	Профессиональные пробы по профессии «Слесарь по контрольно-измерительным приборам и автоматике»	0,5	1,5	1
5.	Профессиональные пробы по специальности «Электромонтажник электрических сетей и электрооборудования»	0,5	1,5	1
6.	Профессиональные пробы по специальности «Сварочное производство»	0,5	1,5	1
7	Профессиональные пробы по специальности «Дошкольное образование»	0,5	1,5	1
Итого:		3,5	10,5	7

ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ

- 1) повышение уровня информированности участников программы о среднем профессиональном образовании, направлениях подготовки и условиях труда на рабочих местах;
- 2) знакомство с профессиональными компетенциями;
- 3) индивидуальное планирование дальнейшей работы над выбором;
- 4) осознанный выбор учащимися дальнейшего пути получения профессионального опыта.

Сборник методических материалов

**Новые форматы профориентационной работы и продвижения
рабочих профессий**

Редакционная коллегия:
ГАЛАНИНА Марина Алексеевна
БОЧАНОВА Наталья Владимировна
ЧАЙКИНА Ольга Юрьевна

Подписано в печать .
Тираж 25 экз. Заказ № .
Типография «Маяк»
625000, Тюмень, ул. Широтная, 200