

Министерство образования Кировской области

Кировское областное государственное образовательное автономное
учреждение дополнительного профессионального образования
«Институт развития образования Кировской области»
(КОГОАУ ДПО «ИРО Кировской области»)

**Методические рекомендации
для организации проведения
социальных практик по агрообразованию**

Киров
2019

УДК 378.046

ББК 74.6 (2 Рос – 4 Ки)

M54

Печатается по решению Совета по научной,
инновационной и редакционно-издательской деятельности
КОГОАУ ДПО «ИРО Кировской области»

Автор-составитель:

Мелехина С.И., канд. пед. наук, доцент кафедры предметных областей КОГОАУ ДПО «ИРО Кировской области».

Рецензенты:

Шустов С.М., канд. пед. наук, директор, учитель технологии МБОУ СОШ № 66 города Кирова,

Носова Н.В., канд. пед. наук, заведующий кафедрой предметных областей КОГОАУ ДПО «ИРО Кировской области».

M54 Методические рекомендации для организации проведения социальных практик по агрообразованию [Текст] / Авт.-сост. С.И. Мелехина; КОГОАУ ДПО «ИРО Кировской области». - Киров, 2019. - 39 с.

Данные методические материалы и рекомендации предназначены для образовательных организаций и предприятий, осуществляющих эксперимент по интеграции основного и дополнительного образования в условиях непрерывного агрообразования с целью развития готовности обучающихся к самоопределению.

Издание адресовано руководителям образовательных организаций, заместителям директоров по учебно-воспитательной и научно-методической работе, методистам, руководителям окружных, районных и школьных методических объединений, педагогам, преподавателям, аспирантам с целью использования в научной работе и учебной деятельности.

© ИРО Кировской области, 2019

© С.И. Мелехина, авт.-сост., 2019

Содержание

Введение.....	4
1. Содержание социально-профессиональной пробы для 8-9 классов.....	4
Приложение 1. Пример профессиограммы «Мастер производственного обучения»	8
Приложение 2. Пример профессиограммы «Технолог по приготовлению пищи»	10
Приложение 3. Пример профессиограммы «Пекарь»	12
Приложение 4. Социально-профессиональная проба в сфере деятельности «Общественное питание»	15
2. Технология «Один день со специалистом» для 9-11 классов	24
Содержание программы социальных практик «Один день со специалистом» для 10-11 класса.....	26
3. Образовательное путешествие – технология развития готовности обучающихся к профессиональному самоопределению	29
4. Планирование и проведение образовательного путешествия.....	32
Библиографический список	38

Введение

Материалы предназначены для образовательных организаций и предприятий, осуществляющих эксперимент по интеграции основного и дополнительного образования в условиях непрерывного агрообразования с целью развития готовности обучающихся к самоопределению. Рекомендации состоят из следующих модулей:

1. Содержание социально-профессиональной пробы для 7-9 классов *(для педагогов, специалистов предприятий и мастеров производственного обучения как алгоритм знакомства с профессией)*.

2. Технология «Один день со специалистом» для 10-11 классов *(для педагогов и специалистов предприятий с целью включения обучающихся в профессию в условиях предприятия или учреждения)*.

3. Образовательное путешествие в рамках профориентационной работы для обучающихся любого возраста – это основной способ организации педагогических ситуаций, в которых обучающийся получает опыт «примерки на себя» различных социально-профессиональных ролей, лично окрашенную информацию о предприятиях региона, деятельности работников различных профессий на этих предприятиях, современных технологиях промышленности, сельского хозяйства, сервиса.

Данные рекомендации помогут специалистам сельхозпредприятий рассказать обучающимся о профессиях сферы сельского хозяйства и включить их в социально-профессиональные практики.

Материалы разработаны на основе опыта работы региональной инновационной площадки «Потребности рынка труда г. Кирово-Чепецка как фактор профессионального самоопределения школьников в условиях сетевого взаимодействия и социального партнерства».

1. Содержание социально-профессиональной пробы для 8-9 классов

Для специалистов предприятий и мастеров производственного обучения, методистов по профориентации как алгоритм знакомства с профессией

Профессиональные пробы были разработаны в 1993 г. учебно-методическим объединением по профориентации учащихся на базе Ярославского государственного педагогического института им. К.Д. Ушинского и являлись составной частью нового тогда курса «Человек – труд – профессия». Авторы-составители программы – С.Н. Чистякова (автор и научный редактор), В.А. Власов, М.С. Гуткин, Л.Н. Абакулова и др. Профессиональные пробы рассматриваются как профиспытание, модели-

рующее элементы конкретного вида профессиональной деятельности, знакомят с содержанием, характером и условиями труда рабочих, инженеров и других специалистов народного хозяйства, формируют допрофессиональные знания, умения, навыки, опыт практической работы, необходимые в конкретной профессиональной деятельности, и способствуют сознательному, обоснованному выбору профессии.

К профессиональным пробам обучающиеся приступают в 8 классе и имеют возможность ознакомиться со спецификой профессиональной деятельности по нескольким профессиональным сферам в течение одного учебного года. В ходе выполнения пробы обучающиеся соотносят свои возможности и индивидуальные особенности с требованиями интересующей их профессии, сознательно выбирают направление профессиональной деятельности для более глубокого ее изучения в 9 классе. По окончании профессиональных проб выпускники 9 класса должны осознанно выбрать направление дальнейшего профессионального обучения. Предполагается, что обучающиеся 8-9 классов будут пробовать свои возможности по всем типам профессий по предмету труда: Ч-П, Ч-Т, Ч-Ч, Ч-З, Ч-Х. Сначала обучающиеся выполняют пять профессиональных проб, каждая из которых относится к одной из сфер профессиональной деятельности, а затем пробуют свои силы в следующей группе проб, отличающейся от первой целями, средствами, орудиями труда и т.д.

В содержании профессиональной пробы выделяется несколько этапов: вводный, подготовительный и исполнительский. На каждом этапе решаются специфические задачи.

1. *Вводный этап.* Определяются интересы и увлечения обучающихся, их отношение к различным сферам профессиональной деятельности. Средством получения такой информации могут быть ознакомительная и контрольная анкета или вступительная беседа. Полученная информация дает возможность определить состояние общей готовности обучающихся к выполнению профессиональной пробы. Здесь же выявляются знания обучающихся о личностных и профессионально важных качествах специалистов, умение составлять формулы типажных профессий различных сфер, приобретенных ими в ходе изучения разделов программы «Секреты выбора профессии».

2. *Подготовительный этап.* На этом этапе накапливается информация об обучающихся с помощью контрольных анкет, вопросы которых направлены на выявление знаний и умений обучающихся в области той профессиональной деятельности, по которой предполагается проведение пробы. Обучающиеся знакомятся с реальной деятельностью специалистов в ходе просмотра кинофильмов, посещений предприятий, учреждений, встреч с профессионалами. Формируются представления о конкретном виде деятельности, сообщаются им необходимых теоретических знаний.

Полученные знания используются для определения уровня подготовленности обучающегося к выполнению элементов пробы и при анализе результатов ее выполнения в целом.

3. *Исполнительский этап.* Включает в себя комплекс теоретических и практических заданий, моделирующих основные характеристики предмета, целей, условий и орудий труда, а также ситуации проявления ПВК (профессионально важных качеств) специалистов.

Ввиду того, что сегодня профессиональная подготовка молодого человека должна ориентироваться не на прикрепление его к заданному рабочему месту, которое в ближайшем будущем может устареть, а на формирование у него способностей к профессиональному самоопределению, анализу складывающейся ситуации на рынке труда, возникла необходимость в расширении границ профессиональных проб. Сегодняшние выпускники должны уметь быстро реагировать на изменение конъюнктуры рынка труда, без личных трагедий расширять и изменять род своих профессиональных занятий, знать, где на рынке труда именно их профессиональные навыки могут быть востребованы.

Таким образом, в отличие от профессиональных проб социально-профессиональные пробы должны способствовать активной социализации молодежи, вооружать ее техниками поиска и предъявления себя на рынке профессиональных услуг. Также в ходе социально-профессиональной пробы целесообразно сопоставить потенциальное профессиональное «хочу» и «могу» и по возможности перенести ситуацию этого сопоставления на проблему выбора профиля обучения.

Социально-профессиональная проба – это завершенный вид познавательной, учебно-трудовой деятельности обучающихся, имеющий профильную и профессиональную направленность, результатом которой является социально-значимая информация и профориентационные знания.

Проба рассчитана на *два урока* и включает в себя теоретическую и практическую части.

Теоретическая часть знакомит обучающихся с многообразием профессий в определенной профессиональной сфере деятельности человека. С этой целью преподаватель проводит беседу, которая могла бы заинтересовать обучающихся данной отраслью. Это исторический, научно-популярный материал, сопровождающийся примерами, демонстрациями, раскрывающий значение и перспективы отрасли в народном хозяйстве России. Дальнейшая тематика беседы ориентирована на формирование у обучающихся знаний о конкретной профессии и ее получении.

Изложение материала построено с учетом логической цепочки: тип профессии – перечень профессий – общая характеристика профессий – профессионально важные качества – области применения знаний – учеб-

ные заведения – профилирующие предметы (экзамены) – профиль обучения в 10-11 классах.

Информация представлена в виде профессиограмм в печатном и компьютерном варианте, идет сопровождение беседы показом презентации, включающей видеофрагменты с моментами работы специалиста.

Социально-профессиональная проба, кроме информации о профессиях, учебных заведениях начального, среднего и высшего профессионального образования, включает в себя практические задания, моделирующие основные характеристики предмета, целей, условий и орудий труда, что позволяет обучающемуся оценить собственные возможности освоения профессии.

Учитывая различную степень готовности подростков, практические задания соответствуют различной степени сложности.

Задания 1-го уровня требуют от обучающихся сформированности первичных профессиональных умений, достаточных для их реализации на уровне исполнителя (репродуктивный уровень).

Задания 2-го уровня носят исполнительско-творческий характер, в них предусматриваются элементы рационализации, профессиональной деятельности (конструктивный уровень).

При выполнении заданий 3-го уровня сложности от обучающихся требуется планирование своей работы, постановка промежуточной и конечной целей, анализ результатов профессиональной деятельности (творческий уровень).

Каждому заданию соответствует определенная профессия в данной сфере деятельности.

В зависимости от качественного состава группы, профессиональных интересов может быть несколько организационных форм проведения этих занятий: фронтальная – все обучающиеся выполняют пробы одной степени сложности; фронтально-групповая – большая часть выполняет пробы одной сложности и несколько человек более трудоемкие; групповая – в сочетании с индивидуальной формой обучения, когда создаются группы, выполняющие пробы разной сложности, и один-два обучающихся получают индивидуальные задания; парная, когда обучающиеся работают в парах.

Пробы завершаются подведением итогов. Это может быть беседа, в которой выясняется, изменились ли профессиональные намерения обучающихся, какие трудности они испытывали, какие сомнения у них остались. Можно предложить дополнительную литературу, имеющуюся у преподавателя, предложить прийти на пробу еще раз и выполнить задание другого уровня сложности.

Занятия проводятся в лаборатории, мастерской, на предприятии и т.д. с целью ознакомления обучающихся с оборудованием и условиями труда.

Структура содержания социально-профессиональной пробы представлена на рис. 1.



Рис. 1. Структура содержания социально-профессиональной пробы

Примеры профессиограмм представлены в Приложении 1 и 2. Описание социально-профессиональной пробы дано в Приложении 3.

Приложение 1

Пример профессиограммы «Мастер производственного обучения»

Общая характеристика профессии

Работа в системе «Человек – Человек». Мастер производственного обучения проводит практическое профессиональное обучение учащихся

начальных и средних специальных учебных заведений, а также обучающихся на производстве. Мастер производственного обучения выполняет следующие действия: планирует и обеспечивает выполнение учебно-производственных работ, составляет программы проведения занятий, готовит практические разработки учебных тем, определяет пути эффективного формирования профессиональных знаний и умений, выбирает наглядные методы обучения и доходчивые формы изложения материала, подбирает задания и упражнения для закрепления теоретических знаний, знакомит обучающихся с методами труда, техникой и технологией, инструктирует, учит пользоваться технической документацией, обучает практическим приемам и навыкам, осуществляет контроль за выполнением заданий, стимулирует успешность, становление мастерства и развития технического творчества.

Профессиональные знания и умения

Мастер производственного обучения должен знать требования к организации учебно-производственной работы с ученическими коллективами, технологию учебного производства, оборудование и правила его эксплуатации, основы педагогики и методики производственного обучения, правила и нормы по охране труда и технике безопасности, должен в совершенстве владеть навыками швейных профессий.

Профессионально важные качества

Технический склад мышления, практические навыки ручного и машинного труда, владение основами педагогического мастерства, аналитическое мышление, большой объем оперативной и долговременной памяти, переключение внимания, выдержка, самообладание, работоспособность, отзывчивость, доброжелательность, наблюдательность, умение работать с людьми.

Медицинские противопоказания

Не рекомендуется людям, страдающим нервно-психическими заболеваниями, заболеваниями опорно-двигательного аппарата, органов зрения.

Области применения профессиональных знаний

Профессиональные лицеи, училища, колледжи, межшкольные учебные комбинаты, станции технического творчества, школьные мастерские, центры досуга, учебные центры, предприятия швейной промышленности, производство.

Близкие профессии (специальности): педагог дополнительного образования.

**Пример профессиограммы
«Технолог по приготовлению пищи»**

История профессии

Профессия технолога по приготовлению пищи существует очень давно, хотя название этой профессии появилось сравнительно недавно. Еще в Древней Греции возник культ Акклепия, мифического врача-целителя. Его дочь Гигея считалась покровительницей науки о здоровье, а верной помощницей их была кухарка Кулина. Она стала покровительницей поварского дела, получившего название «кулинария» (от латинского *culina* – кухня).

Записи различных рецептов встречаются в письменных памятниках Вавилона, Египта, Китая. Большое развитие кулинария получила на Древнем Востоке. В средние века своим искусством прославились кулинары Франции. В России кулинария как наука возникла лишь в конце XVIII в. С этим же событием связано появление предприятий внедомашнего питания (корчмы, трактиры и т.д.). Именно в это время и появляются люди, которые одновременно управляли подобным заведением и следили за приготовлением пищи.

Первыми представителями профессии «технолог по приготовлению пищи» можно назвать людей, которые пробовали, дегустировали королевскую или царскую еду. Эти люди всегда пользовались уважением и доверием королей и царей. На сегодняшний день в связи с наличием большого количества различных предприятий общественного питания эта профессия не теряет своей актуальности.

Профессиограмма

Наименование профессии	Технолог по приготовлению пищи
Доминирующий способ мышления	Приложение - диагностика
Область базовых знаний № 1 и их уровень	Химия, физиология и гигиена питания, уровень 3, высокий (теоретический)
Область базовых знаний № 2 и их уровень	Кулинария, технология приготовления пищи, товароведение пищевых продуктов, пищевая санитария, уровень 2, средний (практическое использование знаний)
Профессиональная область	Пищевая промышленность
Межличностное взаимодействие	Частое по типу «вместе» («напротив»)
Доминирующий интерес	Исследовательский
Дополнительный интерес	Социальный
Условия работы	В помещении, мобильный

Доминирующие виды деятельности профессии:

- руководство работой производственных цехов;
- контроль за соблюдением санитарных норм;
- контроль за технологическим процессом (прием и хранение сырья, первичная обработка сырья и изготовление полуфабрикатов, подготовка полуфабрикатов, отпуск готовой продукции, использование отходов);
- контроль за соблюдением рецептур блюд, технологией их приготовления;
- разработка технологии приготовления блюд;
- организация производства (размещение оборудования, правила пользования);
- составление технологических карт новых блюд (расчет продуктов, калорийности и т.д.);
- консультирование шеф-повара относительно технологии приготовления;
- проверка качества сырых, обработанных и готовых продуктов;
- проверка нормы выхода блюд продукции;
- своевременное снабжение производства сырьем, инструментами, инвентарем и т.д.;
- расстановка работников в соответствии с требованиями производства и их квалификацией;
- перемещение работников в пределах производства в случае необходимости.

Представим в таблице качества, обеспечивающие успешность профессиональной деятельности.

Способности	Личностные качества, интересы и склонности
<ul style="list-style-type: none"> • Хорошее развитие обоняния, тактильной чувствительности, вкусового восприятия; • математические способности; • организаторские способности; • хорошее развитие моторики рук; • хорошее зрение; • коммуникативные способности; • хорошая память (кратковременная, долговременная, зрительная); • высокий уровень переключения внимания 	<ul style="list-style-type: none"> • Чистоплотность; • эмоциональная устойчивость; • аккуратность; • независимость в принятии решений; • внимательность (к подчиненным); • общительность; • ответственность

Качества, препятствующие эффективности профессиональной деятельности:

- плохое развитие анализаторов (зрительного, вкусового, обонятельного);

- безынициативность;
- неуверенность в себе;
- косность мышления;
- эмоциональная неуравновешенность;
- агрессивность;
- безответственность;
- нечистоплотность;
- неспособность принимать решения.

Области применения профессиональных знаний:

бары;
рестораны;
кафе;
столовые;
мясоперерабатывающие комбинаты;
молочные комбинаты;
пекарни;
кондитерские;
заготовочные фабрики.

Некоторые профессии, которые могут подойти человеку с данным типом личности (исследовательский и социальный):

биолог;
зубной врач;
диетолог;
минералог;
палеонтолог;
ветеринар;
офтальмолог;
фельдшер.

Приложение 3

Пример профессиограммы «Пекарь»

История профессии. Хлебобулочная промышленность – отрасль пищевой промышленности по производству хлеба и хлебобулочных изделий. Профессия «пекарь» очень древняя. Хлеб пришел к нам из глубины веков. Сначала люди употребляли зерна диких злаков в сыром виде. Затем человек научился растирать зерна и смешивать их с водой – этот момент считается первым открытием хлеба. Второе открытие хлеба связано с изобретением ручных мельниц. Из густой зерновой каши люди лепили лепешки и пекли их на раскаленных камнях. Окончательное, третье от-

крытие хлеба связано с использованием огня. Хлеб изобрели египтяне. Они первые научились разрыхлять тесто способом брожения (при использовании силы микроорганизмов). Произошло это 5-6 тысяч лет назад. Таким образом, это время можно считать временем создания технологии хлебобулочного производства. А к первым пекарям можно отнести всех древних египетских женщин – «хранительниц огня». Слово «пекарь» появилось в 1300-1200 годах до н.э. Об этом свидетельствуют отдельные указания в письменных источниках. А как ремесло хлебопечение становится признанным и почитаемым спустя 8-10 столетий. Очень часто пекарей называли «басманниками», от слова «басман» – хлеб для царя. Профессия пекаря раньше считалась очень почетной. Особенностью российского хлебопечения является производство ржаного хлеба.

Профессиограмма

<i>Наименование профессии</i>	Пекарь
<i>Доминирующий способ мышления</i>	Применение – процедура
<i>Область базовых знаний № 1 и их уровень</i>	Естественные науки (химия, микробиология), санитария и гигиена труда, уровень высокий
<i>Область базовых знаний № 2 и их уровень</i>	Кулинарное дело, технологический процесс производства хлебобулочных и кондитерских изделий, уровень средний
<i>Профессиональная область</i>	Пищевая промышленность
<i>Межличностное взаимодействие</i>	Частое по типу «рядом»
<i>Доминирующий интерес</i>	Реалистический
<i>Дополнительный интерес</i>	Конвенциональный
<i>Условия работы</i>	В помещении, мобильный

Доминирующие виды деятельности профессии:

- выпечка хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий в печах;
- расчет количества сырья и нормы выхода продукции;
- подготовка муки и другого сырья;
- замес опары и теста (на тестомесильных машинах);
- обминка теста;
- контроль за температурой, временем замеса и консистенцией теста;
- определение готовности теста к выпечке;
- формовка заготовок из различных видов теста;
- контроль за весом и формой тестовых заготовок;
- производство полуфабрикатов;
- укладка заготовок на листы, лопаты, кассеты и отправка в печь;
- контроль за процессом выпечки (температурный и паровой режимы);
- регулировка движения печного конвейера (тестомеситель, округлитель, закатка, расстойно-печной и ошпарочно-печной агрегаты);

- регулировка работы механизмов для посадки, опрыскивания и выборки хлеба;
- определение окончания процесса выпечки;
- выборка готовых изделий из печи и укладка их в тару;
- проверка качества готовой продукции (отбор проб и проведение контрольных анализов).

Представим ниже в таблице качества, обеспечивающие успешность выполнения профессиональной деятельности.

<i>Способности</i>	<i>Личностные качества, интересы и склонности</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Высокая концентрация и большой объем внимания; • высокий уровень устойчивости, переключения и распределения внимания; • хорошо развитая координация движений; • хорошая моторная память; • хороший уровень развития вкусовой и обонятельной памяти; • хорошее здоровье и физическая устойчивость (способность переносить физическое напряжение и высокую температуру в течение долгого времени); • развитое обоняние, осязание (ощущения температуры, давления) – умение определить готовность и качество продукции при помощи анализаторов; • хорошее зрительное восприятие (умение определить качество и готовность продукции); • развитая словесно-логическая память (способность запомнить технологию приготовления различных сортов хлебобулочных изделий) 	<ul style="list-style-type: none"> • Терпеливость; • выносливость; • расторопность; • ловкость; • аккуратность; • чистоплотность; • внимательность; • добросовестность; • ответственность

Качества, препятствующие эффективности профессиональной деятельности:

- халатность;
- невнимательность;
- нечистоплотность;
- неряшливость;
- чрезмерная медлительность;
- медицинские противопоказания (кожные, венерические заболевания и др.).

Области применения профессиональных знаний:

- пекарни;
- хлебозаводы;
- предприятия хлебобулочной промышленности;
- предприятия общественного питания (рестораны, кафе, закусочные, столовые, чайные, буфеты);
- заготовочные фабрики;
- комбинаты по производству полуфабрикатов;
- магазины-пекарни.

Некоторые профессии, которые могут подойти человеку с данным типом личности (реалистический и конвенциональный):

программист;
налоговый инспектор;
бухгалтер;
кладовщик;
архивариус;
нотариус.

Приложение 4

Социально-профессиональная проба в сфере деятельности «Общественное питание»

Цель: способствовать формированию у обучающихся дополнительных профессиональных знаний, умений и практического опыта в профессиях сферы общественного питания; готовности к сознательному и обоснованному выбору профессии.

Задачи

Обучающая: ознакомить обучающихся с содержанием и характером труда различных профессий через социальные пробы в сфере деятельности «Общественное питание».

Развивающая: развивать интерес к профессиям общественного питания; умения соотносить индивидуальные способности и возможности с требованиями профессий общественного питания.

Воспитательная: воспитывать трудолюбие и аккуратность в работе; оказать поддержку и помощь обучающимся в выборе профиля обучения и пути дальнейшего образования.

Тип урока: изучение нового материала.

Класс: 9 класс.

Время: 3 часа.

Формы организации познавательной деятельности: фронтальная, парная, индивидуальная.

Методы обучения: репродуктивный, частично-поисковый, творческий.

Средства обучения: учебник «Твоя профессиональная карьера», компьютерная презентация «Социальная проба»; инструкционные карты «типы профессий», профессиограммы профессий общественного питания; инструкционные карты по складыванию салфеток, сервировке стола, продукты питания для проведения конкурса «Бутерброд эвристический».

Место проведения: лаборатория по кулинарии межшкольного учебного комбината.

Технологическая карта занятия Информационная часть

№ п/п	Этапы занятия	Деятельность учителя	Деятельность обучающихся
1.	Организация начала занятия	Создает позитивный настрой на предстоящую деятельность	Настраиваются на занятие
2.	Актуализация опорных знаний и способов действий	<p><i>Речь учителя.</i> Как велико число видов труда, чем человек мог бы заниматься! В мире насчитывается более 10 тысяч профессий, а включая специальности и специализации – свыше 40 тысяч. Как найти нужное для себя дело? Как не ошибиться в целом море возможностей и вариантов?</p> <p>Вопрос к обучающимся: «Где можно найти информацию о профессиях?»</p> <p>В этом вопросе вам также поможет курс «Секреты выбора профессии», где вам предоставлены широкие возможности попробовать свои силы, определить глубину и устойчивость интересов и склонностей, уточнить и развить свои способности.</p> <p>Наибольшую информацию о себе в ситуации профессиональной деятельности каждый из вас может получить, принимая участие в социальной пробе.</p> <p><i>Вопрос :</i> «Скажите, что необходимо человеку, чтобы нормально жить?» Как вы заметили, одной из потребностей человека является еда.</p> <p><i>Вопрос:</i> «Какая сфера деятельности занимается приготовлением блюд?»</p> <p>Итак, вы сегодня присутствуете на</p>	<p>Осмысливают</p> <p>Отвечают: в газетах, в школе, от родителей, в ЦЗН, в интернете и т.д.</p> <p>Предполагаемые ответы: жилье, еда, одежда и т.д.</p> <p>Общественное питание</p>

	Целеполагание	<p>социальной пробе, с помощью которой можно получить информацию о сфере деятельности «Общественное питание» (слайд 1)</p> <p><i>Вопрос:</i> «Назовите профессии, характерные для данной сферы деятельности».</p> <p>Это далеко не все специальности. Поэтому <i>цель</i> данной социальной пробы: познакомиться с профессиями общественного питания, их характеристиками, а также попробовать свои силы в качестве таких специалистов, как повар-кондитер, бармен-официант (слайд 2)</p>	Перечисляют.
3.	Основной этап. Формирование новых знаний	<p>Рассмотрим классификацию профессий по предмету труда. Все профессии и специальности делятся на пять типов: человек – человек, человек – знаковая система, человек – техника, человек – природа, человек – художественный образ. В общественном питании присутствуют все пять из них. (слайд 3). Учитель коротко рассказывает о каждой профессии, ее характеристике, особенностях [2] (слайды 4, 5, 6, 7).</p> <p><i>Вопрос.</i> «Как проанализировать профессию, если, кроме названия, о ней больше ничего не знаешь?»</p> <p>Для этих целей служат словесные описания профессий, называемые «профессиограммами». Итак, давайте дадим определение понятию «профессиограмма» (слайд 8) [5]</p> <p>Это неполное определение. Перед вами профессиограммы различных профессий. Изучите их и дополните определение.</p> <p>Пользуясь профессиограммой, зачитайте общие сведения о профессии повар-кондитер [3]</p> <p><i>Вопрос.</i> «Какими профессиональными качествами должен обладать повар-кондитер? «Ответ на этот вопрос нам</p>	<p>Воспринимают информацию</p> <p>Рассматривают классификацию на слайдах</p> <p>Ответы обучающихся</p> <p>Записывают определение профессиограммы.</p> <p>Изучают, дополняют.</p> <p>Зачитывают вслух. Смотрят видеофрагменты, по ходу делают записи. Отвечают на поставленный во-</p>

		подскажет видеофрагмент о работе повара-кондитера (слайды 9, 10; видеофрагменты 1, 2, 3, 4)	прос
4.	Применение новых знаний	<p><i>Речь учителя.</i></p> <p>А теперь с помощью фотографий и слайдов попробуйте сами составить профессиограмму на профессию «технолог». При составлении используйте следующие вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Где работает технолог? • Ведущий предмет труда? • Какое оборудование использует? • Какую работу выполняет? • Профессионально важные качества. • Условия труда, рабочая поза (слайд 11) <p>Учитель просит озвучить ответы на вопросы</p>	<p>Смотрят видеофрагмент, отвечают письменно на поставленные вопросы (слайды 12, 13; видеофрагменты 5, 6, 7, 8)</p> <p>Озвучивают результаты, сравнивают с имеющейся профессиограммой. Делают выводы</p>
5.	Подведение итогов информационной части	<p><i>Речь учителя.</i></p> <p>По такой же примерно схеме вы можете анализировать любую профессиональную деятельность, и каждый раз вы невольно будете сопоставлять свои способности и возможности с требованиями анализируемой профессии, «примерять ее на себя» и решать, насколько она вам подходит.</p> <p>По итогам практической части составьте профессиограмму на профессию «Животновод» или другую профессию в сфере сельского хозяйства.</p>	<p>Высказывают свое мнение об актуальности и значимости данного занятия</p> <p>Записывают задание</p>

Практическая часть социально-профессиональной пробы

Уровень познавательной активности	Наименование практического задания	Деятельность учителя	Деятельность обучающегося	Время	Ф.О.П.Д.	Средства обучения	Смежные профессии
Репродуктивный (запоминание, узнавание, воспроизведение, различие)	Складывание салфеток	Рассказывает тему: «Виды складывания салфеток». Показывает основные приемы складывания салфеток.	Слушают, воспринимают, выполняют	30	Фронтальная индивидуальная	Готовые образцы салфеток, карточки «виды салфеток», салфетки	Бармен-официант, администратор зала
Конструктивный (понимает, применяет известное правило в знакомой ситуации)	Оформление тематических столов	Дает характеристику всех типов оформления. Показывает приемы оформления столов	Определяют, подбирают необходимые элементы оформления стола	20	Фронтальная, парная	Элементы оформления столов, инструкционные карты по заданным темам: чайный стол, новогодний стол, пасхальный и т.д.	Бармен-официант, метрдотель
Творческий (нестандартные ситуации, поиск действия)	Проведение конкурса по изготовлению «Бутерброда эвристического»	Дает информацию об изготовлении и оформлении бутерброда. Объясняет задание	Выполняет задание по изготовлению и оформлению бутерброда	30	Фронтальная индивидуальная	Продукты питания, слайды, фотографии	Повар-кондитер, технолог, бармен-официант

План-конспект к практической части пробы

Задание 1. Складывание салфеток

Речь учителя сопровождается просмотром слайдов презентации.

Салфетка – неперенный предмет сервировки стола. Без салфетки невозможно соблюсти чистоту и опрятность за столом. Кроме того, хорошо отглаженная и красиво сложенная полотняная салфетка еще и украшает стол.

Существует много способов свертывания салфеток, но мы рекомендуем наиболее удобный и простой способ, чтобы как можно меньше прикасаться к ней руками и чтобы в развернутом виде она не выглядела мятой.

При сервировке стола к завтраку или обеду обычно салфетки складывают вчетверо, треугольником, пополам и заворачивают рулетом, что, кстати, не очень трудно, а для торжественного ужина или обеда допустимы более сложные формы складывания салфеток – парусом, колпачком, свечкой и др.

Свернутые салфетки кладут каждому гостю на закусочную тарелку.

Можно полотняные салфетки заменить бумажными, разумеется, не разрезая их в целях экономии на части.

Учитель с обучающимися просматривают инструкционные карты и видеофрагменты.

Далее учитель показывает трудовые приемы по складыванию салфеток. Итак, вы сейчас побываете в роли официанта. Затем обучающиеся складывают салфетки.

Задание 2. Оформление тематических столов

Речь учителя сопровождается просмотром слайдов презентации.
<http://video.mail.ru/mail/taranushich1972/3695/3580.html>

Исторические эпохи сменяли друг друга, и вместе с ними менялись и развивались застольные традиции. Сейчас мы с вами рассмотрим *общие принципы сервировки стола*.

Основные условия сервировки – удобство и целесообразность. Важно, чтобы все было под рукой и хозяйке не приходилось поминутно выбегать на кухню.

Каждый предмет сервировки имеет свое назначение и определенное место на столе. Ложку и нож (отточенной стороной лезвия в сторону тарелок) кладут справа от тарелки, вилку – слева. Ложки и вилки кладут на стол вогнутой стороной.

Закусочную тарелку ставят точно против стула. Возле каждого прибора, за закусочной тарелкой, ставят рюмки и фужеры. Вино (кроме шампан-

ского) ставят на стол в откупоренных бутылках. Фрукты до прихода гостей на стол не подают.

Желательно сервировать стол одинаковыми приборами и посудой, но следует иметь в виду, что слишком дорогая посуда не всегда уместна и может вызвать у гостя чувство неловкости. Надо предусмотреть наличие на столе бумажных и льняных салфеток.

Для сервировки стола требуется достаточное количество столовой посуды, приборов и белья, которые нужно содержать в безукоризненном порядке. В домашних условиях обычно используется фарфоровая, фаянсовая, хрустальная, стеклянная, металлическая и пластмассовая посуда.

Стол для торжественных приемов сервируют особенно тщательно. Посуда должна соответствовать общему стилю оформления стола. Лучше использовать сервизы. Столовые приборы могут быть мельхиоровые или из нержавеющей стали. В число необходимых приборов входят вилка для лимона, нож для масла, лопатки для рыбы, салата, пирожных, щипцы для льда, сахара. Столовое белье – скатерти, салфетки, полотенца.

Скатерть

Белая скатерть предназначается для всех торжественных событий и праздников, ее преимущество в том, что на ней смотрится посуда любого цвета и стол можно украсить любыми цветами. Розы, хрустальные бокалы, серебро подсвечников и старинный фарфор, не говоря уже о хорошем, старом вине, помогут создать именно ту атмосферу, которая должна царить при праздновании помолвки или годовщины свадьбы.

Созданию весеннего настроения способствуют скатерть нежных пастельных тонов розового, голубого или светло-зеленого, украшенная белой вышивкой. Прекрасным дополнением будут весенние цветы: ландыши, тюльпаны, нарциссы, гиацинты, крокусы или веточки вербы.

Лету, горячему и жаркому как само солнце, подойдет желтая скатерть с нежной вышивкой желтого, белого цвета или цвета охры. Стол можно украсить цветами из вашего сада, полевыми цветами, корзинками с фруктами, колосками пшеницы – символом этого времени года.

Осень дышит покоем, тишиной. К этому времени года, пожалуй, лучше всего подойдет скатерть цвета охры, а украсят его блюда с фруктами, букеты осенних листьев. Ведь как красив сам по себе один лишь виноград: желтый, зеленый, красный, черный. А яблоки, груши, сливы? И почему бы не украсить стол перьями фазана, если сегодня вы угощаете своих гостей фазаном?!

Стол для закусок

На столе предварительно расставляют закусочные тарелки. Салатник, икорницы, соусники ставят на пирожковые или закусочные тарелки ручкой влево. Впереди салатника или соусника на тарелку кладут ручкой вправо чайные или десертные ложки, перед икорницей – специальную лопатку или

чайную ложку. На салат кладут салатную или столовую ложку углублением вниз. Соусник ставят на тарелку, покрытую салфеткой. Хлеб подают на пирожковой тарелке.

Для холодных блюд и закусок из рыбы стол сервируют закусочными ножами и вилками (но не рыбными, которые используют только для горячих рыбных блюд).

Используемые посуда и приборы: тарелки закусочные; салатники квадратные; лотки, селедочницы узкие; блюда овальные (для мясных и рыбных закусок); блюда круглые (для мясных и овощных закусок, птицы); вазы на низкой ножке (для салатов); соусники; чайные ложки; десертные ложки; лопатки; вилки и ножи закусочные.

Стол для холодных закусок

Закуски подают в фарфоровой посуде. В каждое блюдо кладут приборы для раскладки: вилку зубцами вниз, а на нее – столовую ложку углублением вниз. Ручки приборов, обращенные к гостю, должны немного выступать за край посуды. Ручку ложки сдвигают по отношению к ручке вилки так, чтобы можно было взять ложку в правую, а вилку – в левую руку. Нож для масла кладут на край пирожковой тарелки справа, лезвием влево.

Используемые посуда и приборы: блюда; салатники, вазы; закусочные вилки и ножи (отличаются от столовых меньшими размерами); рыбные вилки (с четырьмя зубцами) и рыбные ножи (с тупым лезвием в виде лопаточки); вилка для лимона; нож для масла; лопатки для икры, рыбы, салата.

Стол для горячих закусок

Горячие закуски подают в той посуде, в которой они приготовлены. Посуду с горячей закуской ставят на закусочную или пирожковую тарелку, покрытую бумажной салфеткой.

Закуски, подаваемые в кокотницах (мелких кастрюльках для приготовления грибов, крабов, птицы, дичи), принято есть специальной вилкой или ложкой; закуски на сковородках – закусочной вилкой или десертной ложкой. Кокотницу ставят ручкой влево от гостя, вилку или чайную ложку кладут ручкой вправо. Используемая посуда и приборы: кокотницы; сковороды; закусочные ножи и вилки; чайные ложки.

Стол для супов

Прозрачные бульоны и супы-пюре подают в бульонных чашках, поставленных на блюдце или мелкую тарелку; заправочные супы – в глубоких тарелках, поставленных на мелкие. Столовую ложку кладут на край мелкой тарелки или справа от нее. Бульонную чашку ставят ручкой влево, ложку кладут на блюдце ручкой вправо или на стол с правой стороны.

Для заправочных супов с мясом стол сервируют столовым ножом и вилкой. Сметану подают в соуснике, поставленном на пирожковую тарелку ручкой влево; чайную ложку кладут на тарелку ручкой вправо. Соусник ста-

вят слева от гостя. Ватрушки и т.п. к заправочным супам подают на пирожковой тарелке, которую ставят слева от гостя.

Используемые посуда и приборы: чашки бульонные (емкостью около 300 мл) с блюдцами; тарелки глубокие (емкостью до 500 мл) для полных порций, тарелки глубокие для полупорций; мелкие столовые тарелки (в качестве подстановочных); тарелки закусочные (в качестве подстановочных); суповые миски с крышками (при сервировке семейных обедов); столовые ложки; столовые вилки и ножи; пирожковые тарелки; соусники; чайные ложки.

Стол для холодных напитков

Кувшин для прохладительных напитков и соков ставят на пирожковую тарелку, справа кладут соломинку. В салатнике, поставленном на тарелке, подают пищевой лед. Используемая посуда и приборы: фужеры, бокалы, конические стаканы; кувшины; пирожковые тарелки; щипцы для льда.

Стол для горячих напитков

Кофе и какао подают в кофейных чашках; сахар – в сахарнице или на розетке со щипцами, лимон – на розетке, молоко – в молочнике, поставленном на пирожковую тарелку, варенье – в креманке или вазочке, поставленной на пирожковую тарелку, на которую кладут ложку.

Кофе, сваренный в турке (кастрюльке с длинной ручкой), ставят справа от гостя на тарелку с чайной ложкой. Слева можно поставить стакан с охлажденной водой.

Взбитые сливки подают в креманке, которую ставят справа.

Кофе-гляссе в бокале, фужере или стакане с утолщенным дном ставят на тарелку, на которую ручкой вправо кладут ложку для мороженого и две соломинки для кофе.

Используемые посуда и приборы: кофейники; кофейные чашки с блюдцами; молочники; сливочники; вазочки для варенья, сахара; розетки; бокалы, фужеры, стаканы с утолщенным дном; чайные ложки.

Стол для чая

Если чай подают в чайных чашках или стаканах с подстаканниками, поставленных на блюдца, то на стол ставят малый заварочный чайник и большой чайник с кипятком, кусковой сахар в сахарнице со щипцами или на розетке (в креманке). Ручка в чашке должна быть повернута влево, чайная ложка положена на блюдец ручкой вправо. Варенье, джем или мед в розетке или вазочке ставят слева.

Лимон подают в розетке или на маленьком лотке с двухрожковой вилкой для раскладывания. Розетку ставят справа. Молочник или сливочник ставят на пирожковую тарелку справа от гостя.

Используемые посуда и приборы: чайные чашки с блюдцами, стаканы в подстаканниках; малый заварочный чайник; большой чайник для кипятка; сахарница; розетки; молочник; сливочник; чайные ложки; вилка для лимона.

Далее учитель предлагает обучающимся поработать в парах, выбрав задание по оформлению тематического стола.

Задание 3. Проведение конкурса «Приготовление эвристического бутерброда»

Самое интересное в работе повара-кондитера, технолога – это разработка новых фирменных блюд. Именно они составляют ту «изюминку», которой гордится предприятие. Вот здесь и открывается простор для настоящего творчества. Сейчас мы с вами просмотрим слайды и после этого проведем небольшой конкурс.

Обучающиеся выбирают набор продуктов и выполняют задание о приготовлении «Бутерброда эвристического». В результате обучающиеся могут сравнить все приготовленные бутерброды и определить победителя.

2. Технология «Один день со специалистом» для 10-11 классов

Для педагогов и специалистов предприятий с целью включения школьников в профессию в условиях предприятия или учреждения

При выборе профессии для большинства старшеклассников на первый план выходят прагматические соображения, мотивы престижности, а не социальные и личные предпочтения. Кроме этого, обучающиеся плохо представляют содержание трудовой деятельности в рамках той или иной профессии. Все это увеличивает риск неправильного выбора профессии, а, следовательно, временные, моральные и финансовые издержки, поскольку ошибочность своего выбора молодой человек осознает уже будучи студентом или молодым специалистом. Снизить вероятность ошибки помогает «погружение» в профессию, хотя бы на очень короткое время. Создать такие условия помогает организация социальных практик по избираемой обучающимися профессии (сфере деятельности).

Данная практика представляет собой разновидность социального проектирования, в ходе которого происходит освоение, отработка социальных навыков, познание не внешней, демонстрируемой, а внутренней сущности профессии.

Модуль «Один день со специалистом» ориентирован на прохождение обучающимися социальной практики в различных предприятиях и организациях города (села), которая позволяет старшеклассникам познакомиться с будущей профессией в реальных условиях, сопоставить свои желания и индивидуальные возможности с требованиями профессии к человеку.

Цель: создание условий для формирования у обучающихся устойчивой осознанной мотивации профессионально-личностного самоопределения и активной жизненной позиции.

Задачи:

- углубление знаний о характере труда, специфике, требованиях к работнику, перспективах трудоустройства и профессионального роста по избираемой профессии на основе социального взаимодействия обучающихся с представителями различных профессий;
- закрепление и практическое применение знаний, умений и навыков, полученных при изучении различных курсов на базовом и углубленном уровне («Экономика», «Право» и др.);
- развитие коммуникативных, творческих и исследовательских способностей обучающихся;
- привитие навыков самостоятельного принятия решений, в том числе и в вопросах построения будущей профессиональной карьеры.

Форма занятий: организационно-рефлексивный блок социальной практики (2 часа) реализуется в виде аудиторных занятий и предполагает групповую работу всего класса. Практическая часть социальной практики (4 часа) предполагает выход обучающихся малыми группами (до 5 человек) на предприятия города. Подготовка и оформление результатов практики осуществляется обучающимися во внеурочное время в режиме индивидуального и группового консультирования.

Ожидаемые результаты

Обучающийся должен:

иметь представление:

- об особенностях будущей профессиональной деятельности;
- требованиях избираемой профессии к личности;
- потребностях местного рынка труда в специалистах данного профиля.

знать:

- общую схему характеристики профессии: престиж, должность, размер оплаты труда, основные должностные обязанности, условия труда, необходимое образование, диапазон квалификации, перспективы трудоустройства и профессионального роста;
- структуру профессиограммы специалиста;
- общие и специальные качества личности специалиста по избираемой профессии.

уметь:

- составлять описание профессии;
- определять профессионально значимые качества личности;
- обосновывать требования, предъявляемые к специалисту;

- анализировать собственные возможности и ресурсы с требованиями к специалисту;
- анализировать соответствие реальных условий работы собственным целям и ожиданиям;
- описывать предприятие, где востребованы специалисты избираемой профессии.

Формы подведения итогов

Защита презентации «Представляем профессию» в процессе собеседования «Я ищу работу». Презентация и защита проекта «Микроэкономическое описание предприятия» на уроках экономики.

Содержание программы социальных практик «Один день со специалистом»

Цель социальных практик: выбор старшеклассниками будущей профессии в соответствии с ее востребованностью на рынке труда; отработка навыков социального взаимодействия с представителями выбранной профессии.

Задачи социальных практик:

- вхождение (внедрение) в работающее предприятие (учреждение, организацию);
- осуществление реальных действий, характерных для содержания деятельности данного объекта, рядом со специалистом, вместе с ним, под его руководством (по возможности);
- знакомство с предприятием (учреждением, организацией) в деятельностном режиме;
- сбор такой информации о будущей профессии и о предприятиях (учреждениях, организациях), где востребованы специалисты данного профиля, которая не является очевидной, т.е. ее нельзя получить на учебных занятиях, с помощью справочной литературы и ресурсов сети Интернет;
- описание работы специалиста и предприятия (учреждения, организации) в логике проблематизации;
- рефлексия своей деятельности.

Осуществление социальных практик

1-й этап

1. Определение круга профессий, с которыми обучающиеся планируют связать свою профессиональную деятельность в будущем.
2. Профдиагностика и самодиагностика по определению склонностей, способностей и особенностей обучающихся по выбранным профессиям.

3. Получение полной информации о профессиях, из которых обучающийся хочет выбрать «свою», углубленное изучение обучающимися выбираемой профессии.

4. Подбор мест для прохождения социальной практики, заключение договоров с предприятиями и организациями города.

5. Составление графика прохождения социальных практик.

6. Подготовка и издание приказа о социальных практиках.

2-й этап

1. Организационный (подготовительный) этап социальных практик «День со специалистом»:

- выбор темы;
- определение цели;
- знакомство с графиком практик, формирование групп, выдача документов;
- разработка плана прохождения;
- обсуждение предполагаемых шагов;
- инструктаж обучающихся по ТБ и ПДД.

2. Прохождение социальных практик «День со специалистом» (практический этап).

3. Завершающий (организационно-рефлексивный) этап социальных практик «День со специалистом».

3.1. Оформление результатов практики:

- профориентационная часть;
- предметная часть;
- подготовка творческих проектов.

3.2. Внешняя презентация результатов практик.

3.3. Групповое обсуждение (рефлексия).

3-й этап

Анкетирование обучающихся по итогам социальных практик. Подведение итогов.

Учебно-тематический план

№	Тема занятия	Кол-во часов	Индивидуальный образовательный продукт обучающихся
1	Вводное занятие	1	План социальной практики. План интервью со специалистом
2	Организация и проведение социальной практики	5	Интервью. Сбор информации в соответствии с планом
3	Оформление результатов социальной практики	*	Презентация «Представляем профессию». Презентация и защита информационного проекта «Микроэкономическое описание предприятия»

4	Итоговое занятие. Презентация результатов социальной практики	2	Самоанализ и самооценка результатов социальной практики
5	Собеседование «Я ищу работу»	4 **	Портфолио для поступления на работу
Итого		12	

*Выполняется обучающимися во внеурочное время в режиме индивидуального и группового консультирования.

**Проходит в ходе деловой игры-собеседования «Я ищу работу».

Содержание

1. Вводное занятие

Понятие социального проектирования. Социальные практики как одна из форм социального проектирования. Цели, задачи и этапы социальных практик «Один день со специалистом». Подготовительный этап социальных практик «Один день со специалистом»: выбор объекта, определение цели, выбор социальных учреждений (института), формирование групп (если это необходимо), разработка плана проведения практики, обсуждение предполагаемых шагов по реализации плана практики, выдача документов, инструктаж учащихся.

Практическая деятельность учащихся

Решение командных задач (при групповом выполнении проекта), распределение обязанностей. Составление перечня вопросов для интервью со специалистом.

Проектная деятельность обучающихся

Определение проблемы исследования. Постановка цели и задач. Составление плана работы над проектом.

2. Организация и проведение социальной практики

Выход на предприятия, в организации и учреждения города. Знакомство с работой предприятия (учреждения, организации). Интервью со специалистом. Особенности профессии. Требования к работнику. Рабочий день специалиста.

Практическая деятельность обучающихся

Посещение предприятий (учреждений, организаций). Проведение интервью со специалистом.

Проектная деятельность обучающихся

Сбор и структурирование информации по теме проекта.

3. Оформление результатов социальной практики

Презентация «Представляем профессию». Информационный проект «Микроэкономическое описание предприятия». Самоотчет о прохождении социальной практики.

Практическая деятельность обучающихся

Заполнение самоотчета о прохождении социальной практики.

Проектная деятельность обучающихся

Оформление результатов работы над проектом. Подготовка к защите проекта.

4. Итоговое занятие. Презентация результатов социальной практики

Защита проектов. Групповое обсуждение (рефлексия) результатов социальной практики. Анкетирование обучающихся.

Практическая деятельность обучающихся

Самоанализ и самооценка результатов социальной практики.

Проектная деятельность обучающихся

Устная защита проекта. Самоанализ и самооценка результатов содержания проекта и презентации.

5. Собеседование «Я ищу работу»

Завершающим этапом реализации программы является проведение собеседования «Я ищу работу».

Подготовка собеседования осуществляется совместно педагогами, специалистами учреждений, которые являются субъектами сети.

Первый этап собеседования проходит в виде собеседования, в ходе которого обучающиеся представляют и защищают портфолио для поступления на работу, отвечают на вопросы работодателей (жюри).

На втором этапе собеседования обучающиеся выступают с презентацией выбранной профессии по итогам прохождения социальных практик «Один день со специалистом».

3. Образовательное путешествие – технология развития готовности обучающихся к профессиональному самоопределению

Технология образовательного путешествия была разработана для формирования образовательной мобильности обучающегося, под которой подразумевается совокупность умений учиться по различным источникам, получать знания в разных культурных средах, устанавливать связи с другими людьми и обмениваться с ними ресурсами, использовать любую возможность для самообразования.

Образовательное путешествие как образовательная технология успешно используется для формирования личностных и метапредметных результатов на начальной и основной ступенях общего образования (чаще всего это одна из форм организации внеурочной деятельности обучающегося).

На старшей ступни эта образовательная технология может быть использована для индивидуализации образовательного процесса. В рамках

профориентационной работы образовательное путешествие – это основной способ организации педагогических ситуаций, в которых обучающийся получает опыт «примерки на себя» различных социально-профессиональных ролей, личностно окрашенную информацию о предприятиях региона, деятельности работников различных профессий на этих предприятиях, современных технологиях промышленности, сельского хозяйства, сервиса.

Организация образовательного путешествия подразумевает разработку маршрутов (сценариев путешествий), обеспечение информационного поиска по вопросам, связанным с целью и объектом образовательного путешествия, организацию запланированной деятельности обучающихся на объекте, организацию оценки обучающимися образовательных результатов путешествия, рефлексии и обсуждения полученного опыта.

Степень самостоятельности обучающихся на всех этапах образовательного путешествия зависит от имеющегося у них опыта прохождения подобного рода путешествий и от их готовности ставить цель, планировать деятельность, работать с информацией, оценивать результаты своей деятельности.

Этапы образовательного путешествия

Этап 1. Выбор объекта и определение цели образовательного путешествия

Образовательное путешествие позволяет работать одновременно над формированием нескольких знаниевых и компетентностных результатов, а также формировать опыт обучающегося как специфический образовательный результат.

Цель образовательного путешествия ставится относительно обобщенного знаниевого результата, который должны получить обучающиеся (узнать, проанализировать, выяснить, понять и т.п.). Следует заметить, что эта цель разделяется учителем и обучающимися. Учитель, кроме того, ставит перед собой цели, обусловленные планируемыми компетентностными результатами и результатами вида «получил и проанализировал опыт».

Содержание опыта, который сможет получить обучающийся, во многом зависит от объекта образовательного путешествия. Так, при работе в качестве объекта образовательного путешествия могут быть выбраны предприятия, организации, образовательные организации, музеи, социальные общности и пр. Объект образовательного путешествия должен давать возможность реализовать цель образовательного путешествия, а также дидактические цели учителя.

В зависимости от цели учителя, возможностей образовательной организации и специфики местности, в которой расположена образовательная организация, выбор объекта и определение цели образовательного путеше-

ствия могут быть осуществлены обучающимися самостоятельно полностью или частично, а могут быть заданы учителем.

Учитель, в зависимости от специфики местности, может либо задать определенную производственную сферу (если выбор сфер, в рамках которых можно увидеть устаревшие или современные технологии, отсутствует в разумной доступности и образовательная организация не может обеспечить выезд обучающихся в другую местность), либо предложить несколько производственных сфер на выбор обучающихся.

В последнем случае обучающиеся могут доформулировать цель путешествия. Если учитель предлагает обучающимся готовую цель, то он обеспечивает присвоение цели обучающимися, например, проводит фронтальную беседу с объяснением выбора цели.

Этап 2. Подготовка к образовательному путешествию

Подготовка к образовательному путешествию – это работа с информацией: предварительный сбор информации об объекте путешествия, анализ информации и разработка маршрута, планирование и разработка необходимых в путешествии материалов (например, составление анкеты, плана наблюдения, путевого листа и т.п.).

Длительность этапа существенно зависит от степени самостоятельности обучающихся. Так, для младших (или не имеющих опыта путешествий) обучающихся актуальными будут предварительный сбор информации об объекте путешествия и разработка необходимых в путешествии материалов, тогда как разработка маршрута путешествия и планирование необходимых в путешествии материалов осуществляется учителем. Старшие (или более опытные) обучающиеся могут самостоятельно планировать материалы к путешествию и разрабатывать фрагменты маршрута или даже маршрут целиком.

Маршрут путешествия составляется таким образом, чтобы разные обучающиеся или группы обучающихся имели разные задания в процессе путешествия.

Этап 3. Собственно путешествие

Во время путешествия обучающиеся проходят запланированный маршрут и выполняют запланированные операции (в соответствии с самостоятельно определенным или полученным заданием).

Этап 4. Анализ результатов путешествия

В рамках этого этапа проходит как анализ формальных результатов путешествия, так и рефлексия полученного опыта. Анализ формальных результатов путешествия предполагает обработку и оценку информации, полученной обучающимися во время путешествия.

Рефлексия полученного опыта может быть проведена в любой форме, но эта форма должна обеспечивать проговаривание обучающимися оценки нового опыта, собственного поведения в новой среде, взаимодействия с но-

выми людьми или с одноклассниками и учителем в новой обстановке: фронтальная беседа, анкетирование, специальные упражнения и т.п.

4. Планирование и проведение образовательного путешествия

Тема образовательного путешествия «Предприятия нашего региона, работающие на основе современных производственных технологий». 7-9 класс

Последовательность осуществления образовательного путешествия

4.1. Спланируйте деятельность обучающихся на этапе определения цели и объекта образовательного путешествия. Спланируйте прогнозируемые результаты ОП

Этап определения объекта и цели ОП

Постановка учителем и обучающимися объекта ОП и основной цели ОП. Привлечение обучающихся к постановке объекта и цели зависит от их возраста. Определяют, как правило, два объекта ОП, что гарантирует проведение одного ОП из двух. Эти объекты должны быть близки по характеру и сфере профессиональной деятельности. Например: строительный комбинат и строительный колледж.

Объект	ОАО «Агропромышленный комплекс» п. Орочи 1. Склад хранения овощей. 2. Технопарк предприятия
Цель	Узнать условия труда, познакомиться с современным производственным процессом хранения овощей, особенностями устройства хранилища агропромышленного предприятия. Ознакомиться с машинами и механизмами, используемыми при закладывании овощей на хранение. Узнать основные принципы их работы. Выявить профессии, занятые на этом производстве
Образовательные результаты обучающихся	Анализируют и оценивают процесс современного производства по хранению овощей. Характеризуют современные профессии этого производства. Соотносят требования к профессиям со своими возможностями и интересами

Цель необходимо конкретизировать, чтобы образовательное путешествие не было перегружено. На большое предприятие, состоящее из ряда производств, можно сделать 2-3 образовательных путешествия. Это может

быть: посещение музея, фермы, склада хранения овощей, технопарка предприятия, молокозавода, полей во время посева и уборки овощей и зерновых культур, структуру управления и др.

4.2. Спланируйте для каждого из вариантов деятельность обучающихся на этапе подготовки к образовательному путешествию

Подготовительный этап

- Рассказ учителя об архаичных технологиях аграрного производства, о видах источников информации, рассказывающих о современном агропромышленном производстве.

- Формирование групп обучающихся.

- Определение направления информационного поиска и цели для каждой группы: история предприятия; выпускаемая продукция (наименование, назначение, потребители); основное оборудование предприятия; современные технологии предприятия; профессии предприятия и заслуженные работники и др.

Например:

1. *Журналисты:* Узнать историю создания агропромышленного предприятия (комплекса), выпускаемую продукцию. Выяснить особенности технологических процессов в каждом цехе методом интервьюирования со специалистами.

2. *Фоторепортеры:* Фотографирование этапов и основных стадий хранения продукции на современном агропромышленном производстве и техники для этого предназначенной.

3. *Исследователи:* Выявление особенностей современного хранилища и закладки овощей на хранение на различных этапах. Выявление принципов работы современных механизмов и машин для этой цели.

4. *Профориентаторы:* Узнать профессии современного производства. Заполнить карту профессий (составить профессиограмму).

Самостоятельная работа групп по поиску и обработке информации по выбранному направлению. Сбор информации обучающимися. Работа с источниками. Длительность выполнения самостоятельной работы в течение одной-двух недель. Для качественного выполнения работы обучающимся может быть предложена форма информационной карты (см. табл. 1).

Таблица 1

Информационная карта

<i>№ п/п</i>	<i>Название ресурса</i>	<i>Какую информацию ищем?</i>	<i>Как будем ее представлять?</i>
1.	Школьная библиотека		
2.	Городская библиотека		

3.	Музей (городской, районный, школьный)		
4.	Родители		
5.	Интернет		
6.	СМИ		
7.	Другое		

Участникам групп необходимо встретиться накануне следующего урока, обменяться информацией, подготовить общий рассказ, демонстрацию фотоматериалов. Провести презентации другим группам.

4.3. Разработка своего маршрута каждой группой

- Объяснение функций каждой группе.
- Разработка маршрута общего и для каждой группы. Формулирование цели ОП в каждой группе во время ОП.

1. *Журналисты*: составление перечня вопросов для интервью со специалистами разных цехов производства.

2. *Фоторепортеры*: составление плана проведения фоторепортажа.

3. *Исследователи*: выявление особенностей современного хранилища продукции с сохранением ее качества на различных этапах.

4. *Профориентаторы*: собирают информацию о профессиях современного агропромышленного производства.

Маршрутный лист

Группа: _____

Фамилия, имя руководителя группы: _____

Цель путешествия группы: _____

Задачи:

1. _____

2. _____

3. _____

Содержание работы может быть представлено в форме таблицы и должно включать вопросы, которые вы собираетесь отразить в своей работе.

4.4. *Спланируйте ресурсы, необходимые для организации образовательного путешествия.*

Этап планирования ресурсов

Необходимые ресурсы _____

Материальные ресурсы: фотоаппараты, путевые листы, письменные принадлежности и т.д.

Кадровые ресурсы: учитель-организатор, экскурсовод-специалист завода, работники цехов.

Организационные ресурсы: организация экскурсии обучающихся на предприятии (организация передвижения, проезда на объект ОП и др.)

Все группы планируют ресурсы, необходимые для проведения ОП на своем маршруте.

4.5. *Спланируйте для каждого из вариантов деятельность обучающихся на этапе реализации образовательного путешествия.*

Собственно путешествие:

Экскурсия.

Осуществление маршрута (активная работа в группах):

- наблюдение за производственными процессами, знакомство с оборудованием и инструментами;
- проба сил при работе с инструментами или оборудованием, где позволяет возраст обучающихся и техника безопасности;
- фоторепортажи;
- интервью со специалистами;
- другое.

4.6. *Спланируйте для каждого из вариантов деятельность обучающихся на этапе анализа результатов путешествия.*

Этап рефлексии

1. Сначала проводится анализ формальных результатов путешествия. Учитель предлагает обучающимся всю собранную информацию на подготовительном этапе и в ходе образовательного путешествия систематизировать в форме какого-либо продукта, например, это может быть альбом, презентация, буклет, газета, фоторепортаж, видеоролик и т.п.

- Подготовка к выступлению каждой группы. Выступление каждой группы и представление продукта деятельности на своем маршруте (альбом, презентация, фоторепортаж и т.д.).

Примерные вопросы:

- Какова история предприятия и каковы его перспективы сегодня?
- Назовите основные этапы современного производства?
- Каково влияние модернизации современного производства на сохранение качества продукции?
- Как изменились функции специалистов современного производства по сравнению с архаичным или традиционным?
- Другие вопросы.

2. Затем проводится рефлексия успешности своей деятельности. Это оценка степени успешности своей деятельности во время путешествия, полученного нового опыта. Рефлексия полученного опыта должна обеспечивать проговаривание обучающимися оценки нового опыта (поведения в новой среде, взаимодействия с новыми людьми, одноклассниками и учителем; новыми предметами техносферы и т.д.). Организуется подведение итогов образовательного путешествия. Делаются выводы на основе анализа своего опыта. Может быть использована карта рефлексии (см. карту рефлексии).

Карта рефлексии

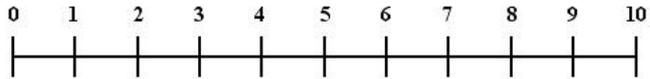
Имя Фамилия _____

Поставьте метку на цифре, соответствующей вашему мнению.

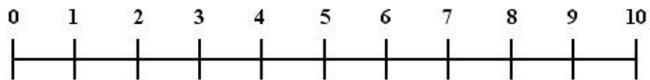
Понятно



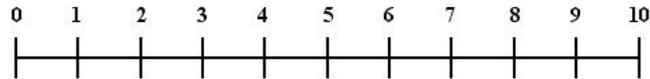
Интересно



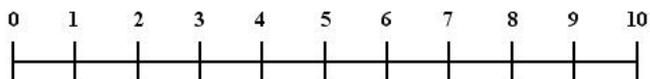
Узнал новое



**Взаимодействие
с новыми людьми**



**Взаимодействие
с одноклассниками**



**Мой вклад в работу
группы**



Цвет метки укажи здесь



- Подготовительный этап
- Собственно путешествие
- Завершение путешествия

Мои комментарии по рефлексии

Библиографический список

1. Мелехина, С.И. Интегративный подход в условиях сетевого взаимодействия как фактор оптимального самоопределения учащихся: учебно-метод. пособие. 1 выпуск. МОЙ ВЫБОР [Текст] С.И. Мелехина, О.Н. Варгасова, Е.В. Панферова / Под ред С.И. Мелехиной. - Киров: ООО «Старая Вятка», 2012. - 82 с.

2. Мелехина, С.И. Интегративный подход в условиях сетевого взаимодействия как фактор оптимального самоопределения учащихся: учебно-метод. пособие. 2 выпуск. СОЦИАЛЬНЫЕ ПРАКТИКИ» [Текст] С.И. Мелехина, О.И. Ахшабаева, Л.Н. Алакина / Под ред. С.И. Мелехиной. - Киров ООО «Старая Вятка», 2014. – 86 с.

3. Мелехина, С.И., Профорориентационная работа в рамках муниципалитета на основе социального партнерства и сетевого взаимодействия: материалы региональной инновационной площадки по проблемам профориентационной работы со школьниками. [Текст] С.И. Мелехина, О.Н. Варгасова и др. / Под ред. С.И. Мелехиной. - Кирово-Чепецк: ООО «Типография «Движение – Полиграфдизайн», 2015. – 68 с.

4. Мое действие – мой выбор [Текст]: Методическое пособие для учителей общеобразовательных школ. - М.: Ижица, 2005.

5. Орлова, Т.Н. Секреты успешного трудоустройства [Текст] / Т.Н. Орлова. - М.: АСТ; СПб: Ост, 2006.

6. Чернов, С.В. Азбука трудоустройства [Текст] / С.В. Чернов. - М.: Вита-Пресс, 2007.

Учебное издание

**Методические рекомендации
для организации проведения
социальных практик по агрообразованию**

Редактор М.С. Давыдова
Верстка М.С. Давыдовой

Подписано в печать 15.04.19
Формат 60×84 1/16
Бумага офсетная.
Усл. печ. л. 2,4

КОГОАУ ДПО «ИРО Кировской области»
610046, г. Киров, ул. Р. Ердякова, д. 23/2