

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 64 им. Б. Ручьёва»  
г. Магнитогорск

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ  
ПРОФИОРИЕНТАЦИОННОЙ РАБОТЫ И САМООПРЕДЕЛЕНИЮ  
ОБУЧАЮЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ КЛАССЕ  
«Открывая горизонты будущего»**

Возрастная категория: 14 – 15 лет.

Автор:

Плюхина Ирина Александровна,  
учитель математики первой категории,  
классный руководитель 8 класса

г. Магнитогорск

2022

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение .....	3
I. Особенности реализации мероприятия "Открывая горизонты будущего" в МОУ "СОШ №64 им. Б.Ручьева" г.Магнитогорка .....	5
II. Цель и задачи «Открывая горизонты будущего» .....	7
III. Основная часть .....	8
IV. Заключение .....	16
V. Литература .....	17

## ВВЕДЕНИЕ

Президент России Владимир Путин в послании к Федеральному Собранию 1 марта 2018г. сказал: «Смелые мечты всегда работают на большую цель, и мы должны раскрыть талант, который есть у каждого ребенка, помочь ему реализовать свои устремления. В классах формируется будущее России. Школа должна отвечать на вызовы времени, тогда и страна будет готова на них ответить».

Сегодня, профессиональное самоопределение — одна из основных задач школы. Выбирая будущую профессию, ребенок, как правило, делает упор на свои интересы, склонности, не учитывая при этом собственной адекватности требованиям той или иной сферы профессиональной деятельности: наличия психофизиологических возможностей, интеллектуального потенциала, профессионально значимых качеств.

По данным Центра социально-профессионального самоопределения молодежи Института содержания и методов обучения РАО, 67% обучающихся выпускного класса не имеют представлений ни о содержании дальнейшего образования, ни о предстоящей работе, 27% считают, что об их дальнейшей трудовой и жизненной карьере должны позаботиться родители. И только 4% опрошенных высказывают предположение, что в решении этих важных вопросов им может помочь школа.

Задача учителя – помочь определиться с выбором будущей профессии.

Актуальность методической разработки заключается в том, что на сегодняшний день возникает необходимость с самых первых дней обучения готовить ребят к выбору профессии. Подготовка к выбору профессии является важной частью всестороннего и гармоничного развития личности, и ее следует рассматривать в единстве и взаимодействии с нравственным, трудовым, интеллектуальным, политическим, эстетическим и физическим совершенствованием личности, то есть со всей системой учебно-воспитательного процесса. Таким образом, можно сделать вывод, что

профориентация является важным моментом как в развитии каждого человека, так и в функционировании общества в целом.

**Назначение данной методической разработки** – помочь реализовать мероприятия, направленные на самоопределение обучающихся.

**Новизна содержания** заключается в том, что в проведении мероприятия отсутствует соревновательность между ребятами, поощряется конструктивное межклассное взаимодействие обучающихся. Важной чертой мероприятия является коллективная разработка, коллективное планирование, коллективное проведение и коллективный анализ результатов.

Методическая разработка описывает возможную форму и методы работы с обучающимися. Мероприятие, представленное в методической разработке реализуется в рамках Концепции организационно-педагогического сопровождения профессионального самоопределения обучающихся города Магнитогорска в 2021-2025 годах. Используя методическую разработку, педагогические работники, наставники могут реализовать воспитательный потенциал их совместной с обучающимися деятельности и тем самым сделать школу воспитывающей организацией.

# **I. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ МЕРОПРИЯТИЯ «ОТКРЫВАЯ ГОРИЗОНТЫ БУДУЩЕГО» В МОУ «СОШ № 64 ИМ. Б. РУЧЬЕВА» г. МАГНИТОГОРСКА**

Мероприятие «Открывая горизонты будущего» представляет собой проект по изучению основных профессий г. Магнитогорска, выявлению интересов в различных сферах профессиональной деятельности, а также формированию у обучающегося потребности в выборе сферы будущей профессиональной деятельности.

Проект, представленный в методической разработке, состоит из 3 этапов:

1 этап: Определение интересов ребенка, выявление склонностей ребенка к определенному типу профессии.

Происходит посредством анкетирования обучающихся с помощью дифференциально-диагностического опросника Е.Л. Климова (для выявления склонности к работе с различными предметами труда).

2 этап: Проведение классного часа в котором обучающиеся «примеряют» на себя роль специалиста в определенной отрасли. Классный час проходит в форме мастер-класса. По окончании мастер-класса ребята представляют свою работу.

В методической разработке представлен мастер-класс «Профессия-кондитер».

3 этап: На данном этапе организовываются дни открытых дверей в учреждения среднего и высшего профессионального образования г. Магнитогорск, экскурсии на предприятия г. Магнитогорск.

Проект основывается на следующих *принципах* взаимодействия педагогических работников и обучающихся:

- важной чертой проекта является коллективная работа, коллективное планирование, коллективное проведение и коллективный анализ результатов;

- в проведении проекта отсутствует соревновательность между ребятами, поощряется их социальная активность;
- педагог школы ориентирован на формирование творческих групп внутри класса и, на установление в них доброжелательных и товарищеских взаимоотношений.

## II. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ МЕРОПРИЯТИЯ «ОТКРЫВАЯ ГОРИЗОНТЫ БУДУЩЕГО»

Мероприятие (проект) «Открывая горизонты будущего» реализуется в рамках Концепции организационно-педагогического сопровождения профессионального самоопределения обучающихся города Магнитогорска в 2021-2025 годах.

**Цель:** Создание условий, обеспечивающих осознанный выбор профессии, удовлетворяющий личные интересы, общественные потребности и запросы рынка труда.

Поставленной цели соответствует ряд **задач:**

- выявить у обучающегося склонности, интересы в различных сферах познавательной и профессиональной деятельности;
- сформировать у обучающегося потребности в профессиональном самоопределении и выборе сферы будущей профессиональной деятельности;
- выработать гибкую систему сотрудничества с учреждениями дополнительного и профессионального образования, а также с предприятиями города.

### III. ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

#### СЦЕНАРИЙ МАСТЕР-КЛАССА

##### ***Цель мастер-класса:***

Создание условий для формирования профессиональных компетенций, при приготовлении и оформлении кондитерского изделия участников мастер-класса.

##### ***Задачи мастер-класса:***

- ✓ Формирование знаний о правилах личной гигиены при работе с продуктами питания, технике безопасности
- ✓ Знакомство обучающихся с профессией «кондитер» в процессе приготовления капкейка.
- ✓ Развитие эстетического восприятия (украшение изделий) и художественного вкуса.

**Оборудование кухни-лаборатории** – плита электрическая с духовым шкафом, производственные столы, электронные весы, холодильник, кухонный миксер;

**Посуда:** сотейник из нержавеющей стали с толстым дном, кондитерские листы, миски для смешивания ингредиентов, ложки, венчик, силиконовая лопатка;

**Инструменты и приспособления:** кондитерские мешки, капсулы для капкейков, кондитерские насадки, сито, бумажные полотенца, калькулятор;

**Сырье:** продукты согласно сборнику рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания;

**Раздаточный материал:** технологические карты;

**Продолжительность:** 90 мин (2 урока)

**Место проведения:** кабинет технологии.

##### ***Ход мастер-класса:***

#### **I. Организационный момент.**

Наставник:

– Как говорил французский философ Вольтер: «Труд освобождает нас от трех великих зол: скуки, лени и порока». На нашем занятии мы постараемся не скучать, не лениться, а трудиться.

## II. Подготовка к теме урока

Наставник:

– Предлагаю вам разгадать ребус:



– Сегодня в конце мастер-класса вам предстоит ответить на вопросы:

***Что значит профессия «Повар, кондитер»***

***- для общества - ...?***

***- для моей будущей карьеры - ...?***

***- для моей будущей семьи - ...?***

## III. Теоретическая часть.

– Мы говорим о профессиональном труде, а каким профессиям он посвящен, вы узнаете из отгадок.

Ходит в белом колпаке  
с поварёшкой в руке  
Он готовит нам обед  
Кашу, щи и винегрет.  
(Повар)

Вкусный торт он  
приготовит,  
кекс с изюмом испечет,  
симпатично все украсит  
и воздушный крем взобьет.  
(Кондитер)

Напеку я пирожков,  
И коврижек, и рожков.  
Вот такой имею дар:  
Я кондитер – кулинар

– Как связаны между собой профессии кондитер, кулинар, повар?

Что общего? В чем различия? (отвечают обучающиеся)

– Кто такой повар?

В первую очередь, это квалифицированный специалист, который готовит пищу: супы, гарниры, напитки. Хорошего повара иногда называют волшебником, ведь он может из самых обычных продуктов приготовить настоящий шедевр, который доставит радость и наслаждение людям.

– Кто такой кулинар?

Кулинар – это универсальный повар, готовящий не только 1е, 2е, и 3е блюда, но может с таким же успехом приготовить и кондитерские изделия. В обязанности его входит и красивое оформление готовых блюд, кондитерских изделий.

– Кто такой кондитер?

Кондитер – это профессия людей, которые придумывают и создают сладости своими руками – кондитерские изделия.

Сегодня мы остановимся на профессии кондитер. Эта профессия пользуется популярностью и считается довольно востребованной на сегодняшний день.

– Какими качествами и тонкостями кондитерского ремесла следует обладать? (отвечают обучающиеся)

Качества: развитым обонянием и тонкими вкусовыми ощущениями; отличной памятью, которая пригодится для запоминания ингредиентов и рецептов; развитым воображением, обладать изысканным вкусом, фантазией и иметь склонность к творчеству; ловкостью рук и умением быстро переключаться между разными видами работы (ведь многие процессы и операции выполняются одновременно); физической выносливостью.

У настоящего профессионала получаются красивые и вкусные изделия, и он может украсить орехами и шоколадом, вафлями и фруктами и, конечно же, сладким и вкусным кремом.

Работа кондитера остается, в основном, ручной, но на многих крупных кондитерских фабриках работают машины, этот процесс полностью компьютеризованный. Места работы: кондитерские фабрики; хлебокомбинаты; места общественного питания (рестораны, кафе и т. д.)

Наставник:

–Итак, мы открываем свою кондитерскую! Все вы будете кондитерами, а я заведующим производством, который будет вам помогать. Сегодня мы испечем с вами капкейки. Но для начала нам нужно подготовиться. Что же необходимо сделать в первую очередь? (чистые руки, надеть форму - одежду)

Части специальной одежды – это специальный колпак, халат и куртка. Форма ему нужна, потому что к приготовлению любого блюда необходимо приступать в полной чистоте. Колпак нужен для того, чтобы упавший с головы волосок не попал в кондитерское изделие.

– Помните правила безопасности при работе с ножом, венчиком, духовым шкафом.

– Не забывайте договориться, кто и какое действие будет выполнять.

– Все что необходимо вам для работы, вы можете брать с этого стола.

(На столе все, что необходимо для приготовления капкейков)

– Прежде, чем приступить к работе, нужно внимательно изучить технологическую карту. В ней представлены расчеты на 8 капкейков. Следовательно, нам нужно пересчитать ингредиенты на 30 шт. как это сделать?

#### **IV. Практическая часть.**

Приготовление мы начинаем с кексового теста. Нам необходимо подготовить:

- Сливочное масло – 75г
- Сахар – 60г
- Яйцо – 1 шт.
- Молоко теплое – 60г
- Мука – 100г
- Какао-порошок – 10г
- Разрыхлитель – 5г



*Совет:* Всегда делайте заранее отвесы всех ингредиентов, в таком случае не придется отвлекаться в процессе приготовления теста, снизится вероятность допущения ошибки в весе продуктов.



1. Мягкое сливочное масло взбиваем с сахаром до «поседения». Чем лучше вы его взобьете, тем воздушнее будут наши капкейки.

2. Добавляем яйцо комнатной температуры, продолжая взбивать на низкой скорости миксера. Яйцо обязательно должно быть продезинфицировано! У яиц в зависимости от сорта разный вес. Мы используем яйцо С1, это около

55 г. Если яйцо другого сорта, необходимо отвесить ровно нужную массу.

*Совет:* как отвесить яйцо? Пробить блендером желток. Далее пропустить яйцо через сито и лишь после этого отвесить нужную массу

3. Вливаем теплое молоко и снова перемешиваем до однородности. На этом этапе миксер можно уже убрать и перемешивать аккуратно силиконовой лопаткой.

4. В отдельной миске объединяем муку, какао и разрыхлитель. Обязательно просеиваем через сито все ингредиенты вместе. Так тесто станет более воздушным, и разрыхлитель с какао «разойдутся» равномерно. Дождиком в 3 приёма всыпьте в тесто и аккуратно перемешайте.

5. Готовое тесто распределяем по капсулам. В каждую капсулу по 40 – 45г. Капсулы перемещаем на противень.

5. Выпекаем 18-20 мин. Готовность капкейков проверяем на деревянную шпажку

Пока выпекаются наши полуфабрикаты, приготовим начинку из черной смородины. Для этого нам понадобится:

- Черная смородина – 150г,
- Сахар – 40г,
- Крахмал – 12г,



- Вода – 40г

*Совет:* При приготовлении кондитерских изделий используйте кукурузный крахмал: он не имеет запаха в готовых изделиях и менее плотный в сравнении с картофельным крахмалом.

Приступаем:

1. Ягоды с сахаром объединяем в сотейнике и доводим до кипения;
2. Крахмал разбавляем водой, заливаем в кипящие ягоды, увариваем до загустения (не дольше минуты). Сразу же переливаем в чистую сухую посуду.

Пока остывают капкейки и начинка, предлагаю Вам узнать об истории появления этого десерта.



Слово «Капкейк» не так давно вошло в наш обиход и звучит по-прежнему немного непривычно, не совсем понятно. Но если обратиться к его англоязычному написанию, то все мгновенно становится на свои места: термин «cupcake» буквально означает торт (cake) в чашке (cup).

Капкейки являются традиционным американским лакомством, первое упоминание которого было найдено в кулинарной книге, датированной 1796 годом. В ней дается подробный рецепт приготовления этих маленьких пирожных, выпекать которые рекомендовано в формочках-чашках. В наши дни мало что принципиально изменилось: капкейки все так же готовят из традиционного бисквитного теста с разнообразными добавками для придания любимых вкусов (ванили, шоколада, корицы и многих других). Внутри пирожного может располагаться начинка в виде крема, карамели, фруктового или ягодного варенья, расплавленного шоколада и т.д.

Неизменным остается и размер капкейков. Это все те же лакомства, каждое из которых рассчитано на 1 человека. Традиционные капкейки имеют диаметр 5-6 см, их вес составляет в среднем 65 г. Но всех женщин, следящих за фигурой, обычно интересует калорийность сладостей. Учитывайте, что у

маленьких бисквитных пирожных она все же достаточно высокая и в зависимости от состава колеблется в пределах 230-330 ккал.

К столу капкейки подаются в бумажных формочках, которые позволяют дольше сохранять их свежесть. А еще в такой упаковке удобнее брать пирожные, да и смотрится она нарядно, красиво.

Бисквитные мини тортики просто не могли утратить популярности с течением времени. И пока есть сладкоежки, будет актуально одно из самых вкусных лакомств. Стоит заметить, что в наше время к традиционной рецептуре добавилось мастерство кондитеров в украшении капкейков. Они декорируются:

- объемными подушками из крема разных цветов;
- свежими фруктами и ягодами;
- шоколадом и шоколадным кремом, конфитюром, кокосовой стружкой;
- съедобными медальонами с кондитерской фотопечатью;
- всевозможными фигурками, цветами и растениями, буквами, искусно выполняемыми из мастики.

Приступаем к самому интересному: приготовлению крема и украшению капкейков.

Украшать будем кремом «чиз» на масле:

- сыр творожный Cremette – 250г;
- сахарная пудра – 50г
- сливки 33% – 50г

1. Объединяем все ингредиенты и взбиваем на низкой скорости.

*Совет:* Взбивайте на самой минимальной скорости. Чем выше скорость, тем больше воздуха попадет в наш крем, эти пузырьки воздуха останутся на украшенных изделиях, чем испортят внешний вид.



2. Добавляем гелевый пищевой краситель. Вымешиваем силиконовой лопаткой, выгоняя весь воздух.

Начинаем сборку пирожных:

Первым делом вынем сердцевину у полуфабрикатов. В полученное «ямку» выложим остывшую начинку.



Далее украшаем кремом «чиз».



Последний этап – самый творческий: даём волю фантазии и украшаем по собственному желанию.



## V. Представление работы

В ходе рефлексии ребята рекламируют свою работу и делятся впечатлениями.



#### IV. ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Критерием, на основе которого осуществляется оценка ожидаемых результатов мероприятия «Открывая горизонты будущего», является динамика личностного развития обучающихся.

Способом получения информации по формированию профессионального самоопределения обучающихся является анкетирование, диагностика, беседы с обучающимися и их родителями.

Внимание необходимо сосредоточить на вопросах, связанных с качеством совместной деятельности в процессе мастер-класса, качеством взаимодействия обучающихся друг с другом и педагогами.

Итогом должно стать достижение поставленной цели мероприятия:

Создание условий, обеспечивающих осознанный выбор профессии, удовлетворяющий личные интересы, общественные потребности и запросы рынка труда.

## V. ЛИТЕРАТУРА

1. Бедарева Т., Грецов А. 100 популярных профессий. Психология успешной карьеры для старшеклассников и студентов. - СПб, 2008.
2. Бендюков М. А. Ступени карьеры: азбука профориентации. - СанктПетербург: Речь, 2006. – 236 с.
3. Гурова Е. В. Профориентационная работа в школе: методическое пособие. - Москва: Просвещение, 2007. – 95 с.
4. Климов Е. А. Психология профессионального самоопределения: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям: Педагогика и психология, Соц. педагогика, Педагогика. - М.: Academia, 2004. – 301 с.
5. Козловский О.В. Как правильно выбрать профессию: методики, тесты, рекомендации. – Донецк.- 2006. – 800 с.
6. Павлова Т. Л. Профориентация старшеклассников: диагностика и развитие профессиональной зрелости. - Москва: Сфера, 2006. - 118 с.
7. Пряжников Н.С. Профориентация в школе: игры, упражнения, опросники (8-11 классы). - М.: ВАКО, 2005. - 288 с. - (Педагогика. Психология. Управление).
8. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания: Справочник.— СПб.: Троицкий мост, 2017. — 194 с.
9. Чистякова С.Н. Критерии и показатели готовности школьников к профессиональному самоопределению. М. - 1997.
10. Шевцов М.Ф. Тренинг «Профориентация для старшеклассников» - Санкт-Петербург: Речь, 2006.
11. Шмидт В. Р. Классные часы и беседы по профориентации для старшеклассников: 8-11 класс/ В.Р. Шмидт. - Москва: Сфера, 2006. – 119 с.