Юницына Елена Клавдиевна

ГБПОУ Архангельской области

«Верхнетоемский лесной техникум»

Преподаватель

**Профессиональные пробы как одна из форм профориентационной работы с выпускниками общеобразовательных школ**

Аннотация.

В данной статье рассмотрена одна из форм профориентационной работы с выпускниками общеобразовательных школ – профессиональные пробы. Предложен сценарий профессиональной пробы по специальности «Повар» в форме мастер-класса на тему «Бутерброды канапе».

Ключевые слова: практическая деятельность, представление, самоопределение, выбор.

*«Расскажи мне, и я забуду,*

*Покажи мне, и я запомню,*

*Вовлеки меня, и я пойму»*

*(американская пословица)*

Перед выпускниками школ стоит нелегкий выбор: Кем стать? Где получить образование? От правильности такого выбора порой зависит успешность, удовлетворенность жизнью. Задача педагога - помочь выпускникам узнать не только о разных профессиях и учебных заведениях, но и понять себя.

Работая преподавателем общепрофессиональных и профессиональных дисциплин по профессии «Повар, кондитер», я заинтересована в том, чтобы мои студенты действительно полюбили свою будущую профессию, пришли учиться с определенной целью.

Одной из форм работы с учащимися общеобразовательных организаций я считаю проведение профессиональных проб в виде мастер-класса. Совмещение усвоения информации и практической деятельности с получением результата деятельности – позволяет сформировать стойкое, четкое понятие и представление о профессии.

Считаю, что данный прием очень актуален сегодня. Так как активизация познавательной деятельности всех участников работы мастер-класса обеспечивается тем, что эта форма обучения является средством создания трех типов условий:

1. Обеспечивается формирование мотивации и познавательной потребности в конкретной деятельности;
2. Стимулируется познавательный интерес;
3. Осуществляется индивидуальный подход по отношению к каждому участнику мастер-класса, отслеживаются позитивные результаты учебно-познавательной деятельности каждого участника.

Учитывая психолого-педагогическую характеристику учащихся девятых-одиннадцатых классов, именно этот прием поможет сформировать четкое представление о профессиональной деятельности, об условиях обучения.

Во время проведения мастер-класса педагог старается задействовать участников в процессе, сделать их активными, разбудить в них то, что скрыто даже для них самих, понять и устранить то, что ему мешает в саморазвитии и самоопределении. Поучаствовав в нескольких мастер-классах различных профессий, выпускники могут представить себя в профессии, понять, что им нравится больше, разобраться в своих способностях. Так в момент самоопределения активизируются одновременно несколько видов памяти:

* Наглядно-образная (зрительная, слуховая, осязательная, вкусовая);
* Эмоциональная (память на чувства);
* Двигательная (память на движения);
* Словесно-логическая (память, вызванная воздействием слова на сознание).

Как часто мы слышим пословицу «Хороша мучка, да не те ручки»! Вкладывать душу в профессию – значит любить то, что делаешь, думать о тех, для кого делаешь. Именно поэтому важно, чтобы наши дети сделали правильный профессиональный выбор.

**Сценарий профессиональной пробы по специальности «повар»**

мастер-класс на тему «Бутерброды канапе»

*Педагог - мастер*: Юницына Елена Клавдиевна преподаватель общепрофессиональных и профессиональных дисциплин по профессии «Повар, кондитер» ГБОУ СПО АО «Верхнетоемский лесной техникум»

*Место проведения*: кабинет «Технология приготовления пищи», лаборатория.

*Продолжительность мастер* – класса: 20 минут

*Цель*: Сформировать представление о профессии «Повар, кондитер» через практическую деятельность.

*Задачи:*

* Ознакомить с технологией приготовления бутербродов канапе
* Вызвать познавательный интерес через стимулирование проявления творчества
* Содействовать трудовому воспитанию и профориентации.

*Оборудование кабинета: проектор, компьютер, экран, информационные стенды, муляжи.*

*Оборудование лаборатории:* производственные столы, разделочные доски, поварские ножи, столовые мелкие тарелки, шпажки.

*Раздаточный материал*: продукты (хлеб, сливочное масло, сыр, колбаса, икра, зелень)

Структура мастер – класса:

1. Вводная часть: руководитель мастер-класса дает необходимые целевые установки, раскрывает содержание занятия в целом и его отдельных составных частей
2. Основная демонстрационная часть – комментирующая часть, где руководитель мастер-класса поясняет те элементы своей работы, которые с его точки зрения наиболее важны и носят оригинальный характер.
3. Заключительная часть: обсуждение занятия самими участниками мастер-класса, подведение итогов.

Модель проведения мастер-класса

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Этапы работы мастер-класса | Содержание этапа | Деятельность участников |
| Подготовительно-организационный: Постановка целей и задач | Приветствие, знакомство с кабинетом, его оборудованием, творческими работами обучающихся, с перечнем дисциплин, изучаемых в данном кабинете, основной и дополнительной литературой. Демонстрация презентации об учебной деятельности по профессии «Повар, кондитер» в Верхнетоемском лесном техникуме, о перспективах устройства на работу, продолжении обучения в профильных образовательных организациях. | Встраиваются в диалог, проявляют активную позицию, тем самым помогая педагогу в организации занятия |
| Основная часть:  Содержание мастер-класса, план действий, включающий поэтапно реализацию темы | -Предложение присутствующим поучаствовать в мастер-классе, прислушаться к своим ощущениям при работе с продуктами; -Объявление темы мастер-класса: «Бутерброды канапе»;  -Расстановка участников по рабочим местам;  -Показ мастера приемов работы в сопровождении объяснения техники безопасной работы;  -Индивидуальный подход к каждому участнику мастер-класса, отслеживание позитивных результатов учебно-познавательной деятельности каждого участника;  Стимулирование проявления творчества. | Выполняют задания в соответствии с обозначенной задачей, индивидуальное создание задуманного. |
| Афиширование – представление выполненных работ.  Заключительное слово. | Все готовые бутерброды выкладываются на мелкую столовую тарелку.  Установление соответствия готовых изделий требованиям к качеству бутербродов канапе.  Организация обмена мнениями присутствующих, оценка происходящего | Анализ собственных ощущений при выполнении действий с продуктами. Оценка результата своей деятельности.  Активация самооценки и самоанализа по поводу деятельности на мастер-классе |

Используемые источники:

1. Пахомова Е.М. Изучение и обобщение педагогического опыта. // Методист. – 2005. - № 2.
2. Пахомова Е.М., Дуганова Л.П. Учитель в профессиональном конкурсе : учебно-методическое пособие. – М. : АПКиППРО, 2006. – 168 с.
3. Селевко Г.К. Альтернативные педагогические технологии. - М. : НИИ школьных технологий, 2005. - 224 с.
4. Селевко Г.К. Педагогические технологии на основе дидактического и методического усовершенствования УВП. - М. : НИИ школьных технологий, 2005. - 288 с.