



**ДЕСЯТАЯ РЕГИОНАЛЬНАЯ ОЛИМПИАДА
«ТАЛАНТЛИВАЯ МОЛОДЕЖЬ КУБАНИ:
ЗА НАМИ БУДУЩЕЕ»**

***Проект
Моя профессия – моё будущее.***

Выполнил: Кочарьян Артем
Ученик 10 «А» класса
МБОУ - СОШ №12
Руководитель: Тавакалова М.М.

Армавир, 2016

Содержание

1. Краткая справка – аннотация к проекту.....	2
2. Описание проекта.....	3
2.1 Выявление интересов, склонностей, способностей.....	3
2.2 Карта способностей.....	4
2.3 Профессиограмма профессии технолога пищевой промышленности.....	5
2.4 Психограмма профессии технолог пищевой промышленности.....	7
2.5 Выбор учебного заведения.....	8
3. Заключение.....	8
4. Список использованных источников.....	10
5. Приложения.....	11

Если человек не знает, к какой пристани он держит путь, для него
ни один ветер не будет попутным.

Л.А.Сенека

1. Краткая справка – аннотация к проекту.

Каждый человек хотя бы раз в жизни выбирал себе профессию. И в определенное время каждый человек начинает задумываться: «А что дальше?», «Чем мне заниматься в этой жизни?», «Какой выбор сделать?»... Очевидно, чтобы принять оптимальное решение, необходимо учесть множество факторов - свои желания, психологические особенности и возможности, а также потребности общества. Но как оценить свои возможности, проявить самостоятельность и сделать свой выбор? Выбор профессии - сложный и ответственный шаг в жизни каждого человека. От продуманного выбора профессии во многом зависит будущая судьба. Труд избавляет нас от трех великих зол: скуки, порока и нужды. Говорят, что самый несчастный из людей тот, для кого в мире не оказалось работы. Куда пойти учиться? Над этим вопросом задумывается каждый выпускник школы. Что может повлиять на выбор профессии? От того, насколько правильно выбран жизненный путь, зависит общественная ценность человека, его место среди людей, удовлетворенность работой, физическое и нервно-психическое здоровье, радость и счастье. В настоящее время Российская безработица “молодеет”, и за прошедший год, наибольший “вклад” в ряды безработных внесли молодые люди до 24 лет. В некоторых регионах до 60 % выпускников вуза начинают трудиться не по полученной специальности, это показывает анализ информации по России, Западной и Восточной Сибири, который получен из Интернет сети, источников печати и службы занятости. По мнению экспертов наиболее востребованы специалисты: инженеры-строители, химики, пищевики, маркетологи (специалисты по продажам), программисты и специалисты по компьютерной безопасности. Сохранится устойчивый спрос на специалистов по организации сетей розничных продаж, технологов пищевого производства, специалистов в области нефти/газа, лингвистов, рестораторов, специалистов кадрового менеджмента.

Проблема, на решение которой направлен проект: как правильно выбрать профессию выпускнику общеобразовательной школы.

Цель проекта: помочь выпускнику школы в профессиональном самоопределении.

Ожидаемые результаты: повышение готовности выпускника школы к профессиональному самоопределению.

Объект исследования: профессиональная карьера.

Предмет исследования: процесс выбора профессии.

Гипотеза исследования: процесс выбора профессии будет успешным, если использовать различные формы и методы работы: учебные занятия, тесты, экскурсии, выставки, консультации.

В соответствии с целью, объектом, предметом и гипотезой ставим перед собой следующие задачи:

1. Проанализировать литературу по данной проблеме;
2. Определить интересы, склонности и способности;
3. Ознакомиться с требованиями и особенностями выбранной профессии.

Выполнение проекта: «Мое жизненное кредо и профессиональная карьера», поможет мне определиться с выбором будущей профессии.

2. Описание проекта

2.1 Выявление интересов, склонностей, способностей

В детстве мне было очень интересно, как и из чего изготавливают тушенку, хлеб, колбасы и т.д. Меня интересовало, из чего состоит этот продукт и сам процесс приготовления. Это влечение во мне не угасло, оно настолько же мне осталось интересным, как и в детстве. Я с удовольствием посещаю объекты пищевой промышленности: заводы, фабрики, комбинаты, пекарни. Выбор профессии – один из главных жизненных выборов. «Делай своё дело и познай самого себя» - именно так ещё в Древней Греции определялся основной путь самопознания. Каждый, кому предстоит заниматься какой-либо деятельностью, должен понять, что она из себя представляет, и на что ты способен. В этом поможет самотестирование. Чтобы сделать правильный выбор, надо выявить свои интересы, склонности и способности, для этого используются различные формы и методы работы.

Креативность – это твой ключ к будущему! Прогресс является результатом нахождения новых, зачастую неожиданных, более эффективных, простых и быстрых методов решения каких-либо житейских или деловых проблем. А это требует непрерывного совершенствования твоих технических навыков.

Интерес — целенаправленное отношение человека к какому-либо объекту его потребности. Интерес имеет важное значение в жизни человека: он подталкивает нас узнавать новое, преодолевать барьеры, распутывать сложные задачи и многое другое. При помощи различных методик, тестирований, анкетирования можно выявить интересы. На основе интересов формируется профессиональный интерес.

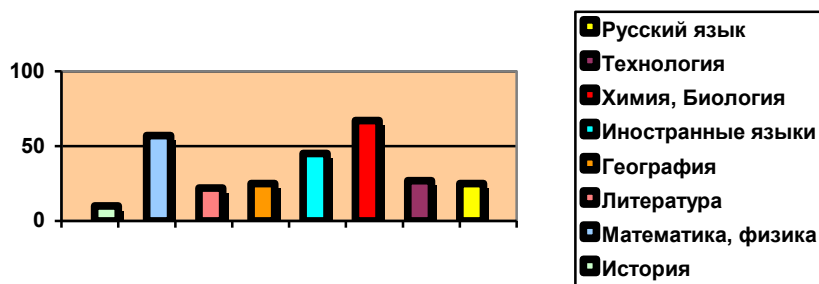


Рисунок 1.

Склонность – это активное сознательное отношение к чему-либо. Склонности проявляются в любых занятиях, направленных на усвоение знаний или на создание чего-либо. С возрастом они только усиливаются и подтверждаются различными тестированиями, опросами, анкетированием.

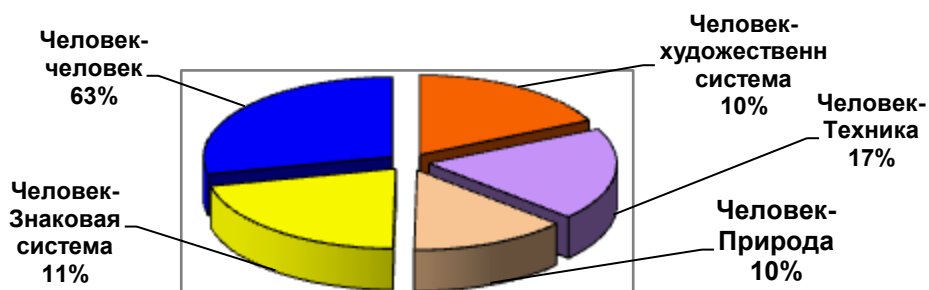


Рисунок 2.

2.2 Карта способностей

Способности – индивидуальные особенности личности, которые могут обеспечить успех в профессиональной деятельности. **Задатки** – физиологические основы способностей. Способности включают в себя как отдельные знания, умения и навыки, так и готовность к обучению новым способам и приемам деятельности. Способности могут быть квалифицированы, как научные математические, лингвистические, гуманитарные, творческие и инженерные

2.2 Карта способностей.

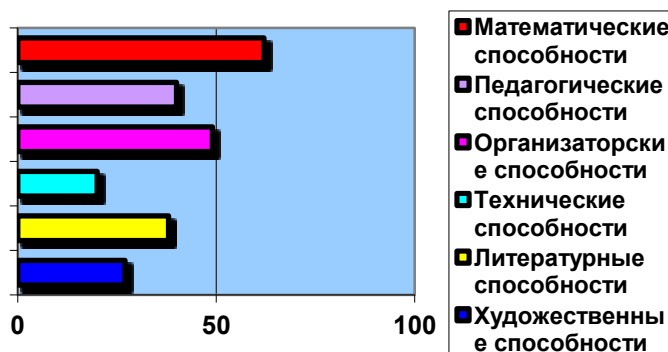


Рисунок 3.

Склонность к технологическим дисциплинам складывается из таких качеств, как внимательность, аккуратность, гибкость ума, точное мышление. В профессии технолог пищевых производств очень важны математические способности, организаторские и педагогические. Математические способности помогают точно измерить количество нужного материала для производства, точно рассчитать время приготовления продукта и нужную ему температуру. Организаторские способности нужны для того, чтобы все подчинённые слушались и следовали указаниям технологов. Это качество одно из самых важных, так как именно технолог является главным на производстве. Ну и конечно не менее важны педагогические способности. Они помогают в индивидуальном разговоре с подчинённым, который нужен для того, чтобы правильно направить его на позитивный лад.

Вывод: выполнив диагностику интересов, склонностей и способностей мы можем сказать, что интерес проявляется точным и техническим наукам, склонность к такому типу профессий как «человек – человек» и выявляют способности человека.

2.3 Профессиограмма профессии.

Одним из важнейших источников информации о профессиях являются профессиограммы, в которых описаны особенности профессии или специальности. Профессиограмма позволяет глубже узнать содержание будущей профессии, оценить свою профпригодность к ней. Я решил познакомиться поближе с профессией технолога пищевых производств. Для этого мне необходимо изучить профессиограмму этой профессии.

Профессиограмма профессии технолога пищевой промышленности

Общая характеристика.

Пищевой технолог – это специалист, в совершенстве владеющий всеми способами приготовления пищи на производстве. Он отличается хорошей памятью и умением быстро извлечь из неё необходимые знания.

Технолог пищевой промышленности развивается по нескольким направлениям и областям. Именно поэтому данная профессия существует в таком разнообразии видов:



Технолог мясной и молочной промышленности



Технолог консервного производства

Технолог



Технолог кондитерского и макаронного производства, хлеба



Технолог виноделия и пивоварения

Содержание труда: технолог пищевых производств планирует и организует рациональное питание населения. Осуществляет тепловые и материальные расчеты при проведении технологических процессов. Проводит контроль за соблюдением санитарных норм и технологией приготовления пищи, качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Проектирует предприятия общественного питания. Выбирает технологическое оборудование и анализирует режимы его работы. Разрабатывает и внедряет рецептуры новых видов продукции на основе изучения спроса населения. Рассчитывает экономическую эффективность внедряемых технологических решений. Специалист данного профиля работает инженером-технологом, зав. производством, зав. столовой, научным сотрудником на предприятиях и в контрольно-производственных лабораториях общественного питания, проектных и научных организациях.

Условия труда: технолог пищевых производств работает с большим количеством техники и печных аппаратов, следовательно, необходимо следить за гигиеной данного оборудования его правильного эксплуатирования. Постоянно следить за тем, что бы все они работали без сбоев.

Личные качества: Профессия технолога пищевых производств для тех, кому нравится точность расчёта, кто обладает хорошими познаниями в области химии, физики, математики. Но также важна в этой профессии и креативность, которая позволяет придумывать, что-то новое и при необходимости должен уметь найти выход из любой сложившейся ситуации.

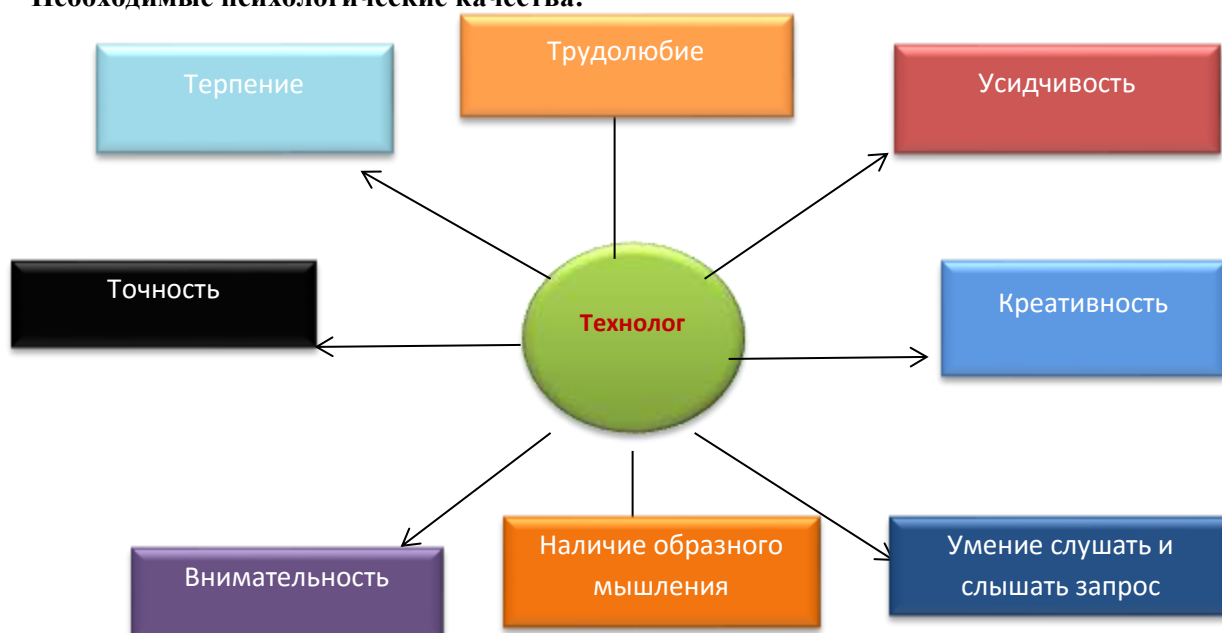


Требования к пищевому технологу: А вы знаете, что профессия технолога пищевого производства не только интересная, но и достаточно сложная? Чтобы получился отличный технолог пищевого производства, нужно обладать теоретическими и практическими знаниями, а главное – уметь гармонично их объединять в процессе работы. Вообще же технолог пищевого производства – одна из тех должностей, главным критерием отбора здесь выступает именно образование

2.4 Психограмма профессии технолога пищевых производств.

Психограмма включает описание требований, которые предъявляет профессия к психологическим качествам человека (мышлению, вниманию).

Необходимые психологические качества:



Креативность — это умение подходить к любой задаче творчески, генерировать идеи.

Усидчивость — важное качество технолога пищевых производств, ведь иногда приходится по несколько раз переделывать одно и то же.

Трудолюбие — необходимо в работе технолога пищевых производств, постоянная практика-только так может оттачиваться мастерство.

Толерантность — даже в случае неудачи не стоит опускать руки, нужно идти вперед, несмотря ни на что, преодолевая все препятствия на своем пути.

2.5. Учебные заведения, где можно получить профессию технолога пищевых производств

Московская государственная академия тонкой химической технологии им. М.В. Ломоносова (МИТХТ), факультет биотехнологии и органического синтеза(биотехнология)

Московский государственный университет инженерной экологии (МГУИЭ), факультет Экологии и природопользования(биотехнологии)

Московский государственный университет прикладной биотехнологии (МГУПБ), факультет «Пищевая биотехнология», «Технологический факультет»

Московский государственный университет пищевых производств (МГУПП), факультет технологии и производственного менеджмента

Российский государственный аграрный университет имени К.А. Тимирязева (РГАУ-МСХА), технологический факультет

Российский химико-технологический университет им. Д.И. Менделеева (РХТУ), факультет биотехнологии и промышленной экологии (биотехнология)

Кубанский государственный технологический университет (КубГТУ), факультет технология пищевой промышленности

Самыми близкими к моему месту проживания относятся учебные заведения КубГТУ, расположенный в г. Краснодара. Срок обучения на бакалавриате 4 года (19.03.02 — «Продукты питания из растительного сырья»); обучение в магистратуре 2 года (19.04.02 — «Продукты питания из растительного сырья»)

3. Заключение

Для того, что бы правильно выбрать профессию, выпускнику необходимо прочитать литературу о различных учебных заведениях, учесть свои интересы и склонности. Об учебных заведениях можно просчитать в Интернете, в буклетах или сходить на день открытых дверей. Выполнение данного проекта помогло мне точно определиться, кем я хочу быть. Я уверена в своих силах и точно поставила перед собой цель – поступить в КубГТУ. Уже сейчас я думаю о своей дальнейшей судьбе, поэтому я стараюсь учиться и хочу успешно сдать вступительные экзамены, ведь именно в это время я покажу всё своё умение!

Мы узнали, какие направления существуют в сфере пищевых производств:

- 1.Технологи мясной и молочной промышленности
- 2.Технологи виноделия и пивоварения

3.Технологии кондитерского и макаронного производства, хлеба

4.Технологии консервного производства

Мы поняли, какие обязанности и требования ложатся на плечи пищевых технологов, где и как можно получить данный вид образования. И конечно мы поняли, что эта профессия требует постоянного саморазвития. Технолог пищевой промышленности – ценный работник на современном рынке труда. Ведь он досконально разбирается в том, что компания тщательнее всего скрывает от конкурентов!

4. Список использованных источников

1. Антипов С.А. Машины и аппараты пищевых производств. Минск., 2013
2. Авроров В.А. Сервисное обслуживание оборудования пищевых производств. Нижний Новгород., 2010
3. Васюкова А.Т. Современные технологии хлебопечения. М.,2015
4. Журнал «Хлебопродукты»
5. Журнал «Хлебопечение России»
6. Журнал «Техника и технология пищевых производств»
7. Касаткин А. Г. Основные процессы и аппараты химической технологии. М., 2004
8. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Киев., 1999г
9. Мелькина Г.М . Технология пищевых производств М., 2012
10. Неверова О.А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного производства.
11. Скурихина И.М. Химический состав пищевых продуктов. Киев.,2012

Интернет-ресурсы

1. <http://extabit.com/file/28dmhxorqh1ez>
2. <http://turbobit.net/yauk3lp7o4ar.html>
3. <http://depositfiles.com/files/askz5za65>
4. http://moeobrazovanie.ru/professions_tehnolog_pischevogo_proizvodst.html
5. <http://rabota.ua/zapros>
6. <http://www.osvita.com.ua/professions/technologist-food-production>
7. <https://foodteh.ru/>
8. <http://www.ucheba.ru/prof/584>

В пекарне «Сдоба» г. Армавира



Выставках хлебных и кондитерских изделий в городе Ставрополе



Экскурсия на Армавирский хлебозавод



Мой вуз КубГТУ – главный корпус



Участие в Ярмарке профессий в г. Армавире



Мое творение



Полезные книжки и учебные пособия



Познавательные журналы

