

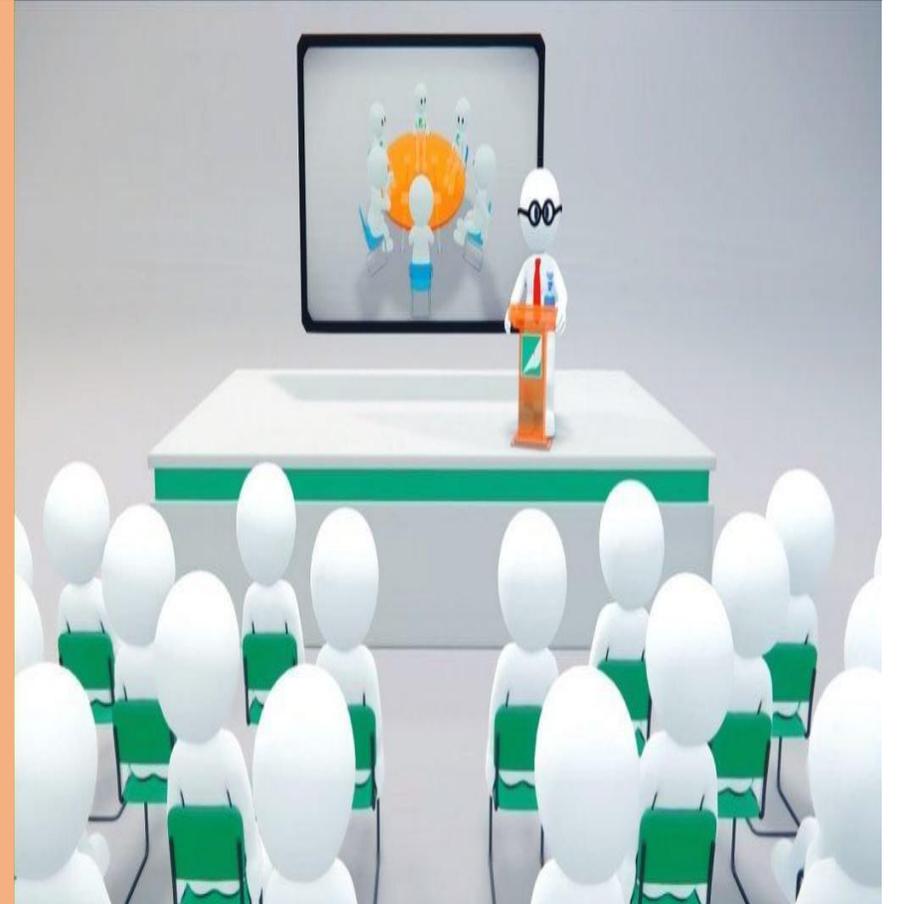
Проориентационное занятие «Кем быть?»



Педагог-психолог
Фонина Светлана Анатольевна

Правила работы

- Активно участвовать в тренинге
- Слушать и слышать друг друга
- Уважать друг друга
- Искренность
- Задавать вопросы
- Поднятая рука



«Как хорошо, когда у человека есть возможность выбрать себе профессию не по необходимости, а сообразуясь с душевными склонностями» (А.Апшерони)

В природе все мудро продумано и устроено, всяк должен заниматься своим делом, и в этой мудрости — высшая справедливость жизни.

(Леонардо да Винчи)



Труд и профессия

- **Труд**- целесообразная деятельность, направленная на создание материальных и духовных ценностей, необходимых для жизни.
- **Профессия**-род трудовой деятельности (занятий) человека, владеющего комплексом специальных теоретических знаний и практических навыков, приобретенных в результате специальной подготовки к работе.



Что вы знаете о разнообразном мире современных профессий?



«Назови профессию»

1. Кто такой **Веб - дизайнер**?

Ответ: специалист по созданию Интернет - сайтов

2. Кто такой **Провизор**?

Ответ: специалист по производству, хранению и продаже лекарств

3. Кто такой **Кинолог**?

Ответ: специалист по размножению, выращиванию и воспитанию собак

4. . Кто такой **Андеррайтер**?

Ответ: страховой агент

5. . Кто такой **Мерчендайзер**?

Ответ: специалист в области розничной торговли.

6. Кто такой **Маркетолог**?

Ответ: специалист, изучающий основы рынка

7. Кто такой **Постижёр**?

Ответ: изготавливает парики, бороды, усы и бакенбарды

8. Кто такой **Логист**?

Ответ: организует и координирует доставку товаров от производства до точек реализации

Индустрия гостеприимства

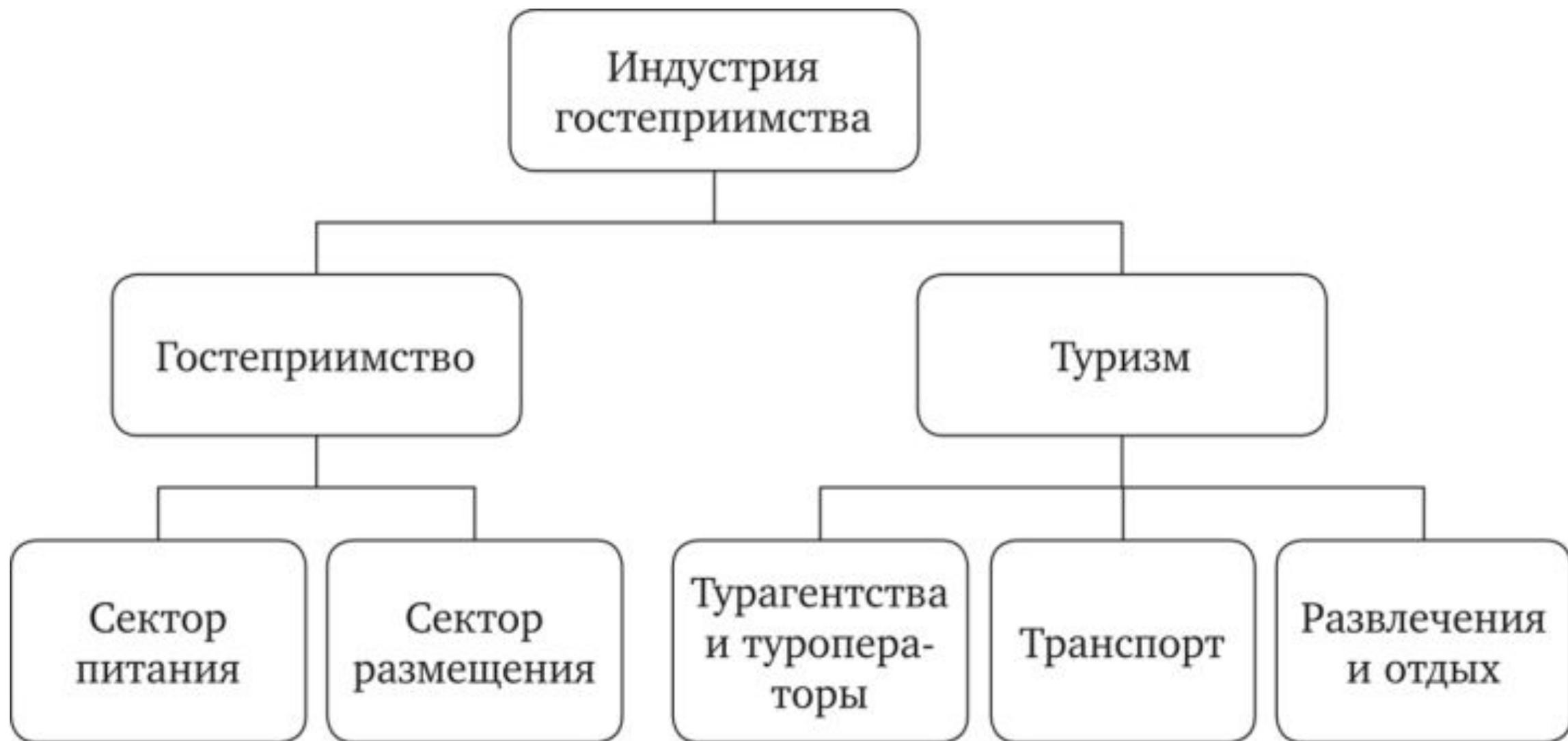
- **Индустрия гостеприимства** — это сфера предпринимательства, состоящая из таких видов обслуживания, которые опираются на принципы гостеприимства, характеризующиеся щедростью и дружелюбием по отношению к гостям.
- **Гостеприимство** — это то, что создает у гостя (клиента) представление о предприятии (гостинице, турфирме, ресторане, кафе и т. д.) как об одном из лучших в городе.

Сущность индустрии гостеприимства

Индустрия гостеприимства – это сфера предпринимательства, состоящая из таких видов обслуживания, которые опираются на принципы гостеприимства, характеризующиеся щедростью и дружелюбием по отношению к гостям.

В структуру индустрии гостеприимства входят:

- 1) предприятия общественного питания;
- 2) транспортные услуги;
- 3) культурно-развлекательные услуги.





Администратор гостиницы (Портье)

Администратор гостиницы – это не просто ответственный за размещение гостей. От его профессионализма зависит, захочет ли гость остановиться в отеле вновь.

- **Особенности профессии**

Администратора гостиницы также называют французским словом «портье» (фр. portier porte дверь), потому что администратор – это сотрудник, который встречает постояльца, как только тот переступает порог отеля.

Однако обязанности администратора гораздо шире, чем просто встреча и размещение гостей. Поэтому некоторые специалисты протестуют против термина «портье» по отношению к своей профессии.

Администратор регистрирует и расселяет гостей, заботится о доставке багажа в номер, объясняет постояльцам правила отеля, информирует о дополнительных услугах, выдаёт ключи и забирает их на хранение, когда гости на время покидают гостиницу. Если на имя постояльца приходит корреспонденция, администратор вручает её адресату.

Работа сменная и очень хлопотная, много времени администратор проводит на ногах. При этом он в любую минуту должен оставаться бодрым и доброжелательным.

Его обязанности – это, с одной стороны, решение хозяйственных и организационных вопросов, а с другой – много-много общения.

- **Рабочее место**

Гостиничные администраторы (портье) работают в отелях и гостиницах.

- **Важные качества**

Профессия администратор гостиницы или портье предполагает внимательность, аккуратность, физическую выносливость, вежливость, тактичность, доброжелательность, общительность, презентабельную внешность.

- **Знания и навыки**

Администратор должен обладать знаниями в области гостиничного дела, уметь вести документацию, знать правила пожарной безопасности и т.д.

Работая в отеле, где часто останавливаются иностранцы, он должен уметь объясняться на иностранном языке. Иногда требуется не менее двух языков.

- **Где учат**

Профессию можно получить в колледжах, обучающих гостиничному делу, а также на курсах администраторов, портье, менеджеров гостиницы. Многие гостиницы обучают начинающих сотрудников самостоятельно.

Востребованность профессий гостиничного сервиса

**Профессии
гостиничного сервиса
уже много лет входят в
ряды самых
востребованных
профессий на рынке
труда. Их спрос
ежегодно возрастает,
активно идет
строительство новых
гостиничных
комплексов, а
управляющих
работников постоянно
не хватает.**



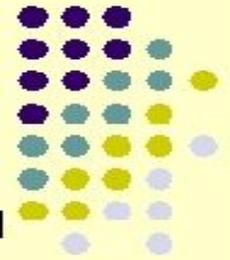
Обязанности организаторов мероприятий

- разработка общей концепции события или мероприятия;
- подбор, бронирование и оформление площадки (гостиницы);
- языковое сопровождение на встрече;
- организация экскурсионной программы;
- подбор и инструктаж персонала;
- техническое обеспечение мероприятий;
- дизайн и изготовление необходимой промо-продукции.

Организатор



- это человек способный на организацию данного дела полностью. Организатор способен определить и сформулировать задачи, которые необходимо решить для данного дела (приведем для примера ряд задач: подготовка оформления, репетиции с актерами, договоренность по поводу магнитофона и т.д.). Организатор может выполнять часть задач сам, но обязан распределить часть задач между другими ребятами. Распределение задач должно осуществляться равномерно, по силам ребят и с учетом их роли в отряде: участник, участник-организатор и др.



Менеджер по туризму разрабатывает туристические маршруты, выбирает страны, города, гостиницы разрабатывает экскурсионные маршруты, изучает и анализирует туристическую индустрию.



Профессии, связанные с туризмом.

В этой сфере есть множество профессий, и вот самые главные из них:

- Менеджер туризма – самая главная «рабочая лошадка» в тур. сфере. Он занимается трансферами, исправляет ошибки отелей, закупает всевозможные туры, в общем, выполняет самую главную работу.
- Гид или экскурсовод. Чтобы быть хорошим специалистом в данных профессиях, нужно хорошо знать по меньшей мере 2 иностранных языка, географию и историю непосредственно той местности, в которой придется работать.
- Туристический агент. Он занимается лишь продажей туров, не более.



Профессия повар-кондитер

Повар - человек, профессией которого является приготовление пищи; в настоящее время, как правило, на предприятиях общественного питания.

Кондитер — это профессиональный повар, создающий кондитерские изделия, десерты, и другую запечённую еду. Представителей этой профессии можно встретить в крупных отелях, ресторанах и пекарнях.



ЧТО ЗА ПРОФЕССИЯ ПОВАР-КОНДИТЕР?

Актуальность профессии

В настоящее время профессия повара является одной из самых популярных и актуальных профессий в мире. Не каждый повар может приготовить быстро и к тому же вкусно. Искусных повара часто именуют мастерами приготовления блюд, которые величают шедеврами или произведениями искусства. Главной целью высококвалифицированного повара является не просто утоление голода посетителей, а донесение до них определенного настроения и ощущений, качественно подбирая сочетание ароматов и вкуса и изысканно оформляя блюдо. Самой важной особенностью данной профессии является наличие у повара очень развитого восприятия вкуса и тонкого обоняния.



История профессии повар, кондитер

От поколения к поколению передавали люди опыт приготовления пищи. Они бережно хранили все традиции, связанные с едой, понимая, что пища - основа жизни, здоровья и благополучия. Еще в Древней Греции возник культ Асклепия, мифического врача-целителя, получившего в Риме имя Эскулап. Его дочь Гинея считалась покровительницей науки о здоровье, а верной помощницей их была кухарка Кулина. Она стала покровительницей поварского дела, получившего название "кулинария" (от лат. *culina* - кухня).

ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ О ПРОФЕССИИ ПОВАР И ИХ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЕ

- Кулина – так в Древнем Риме звали десятую богиню, покровительницу поварского искусства. Так появилось слово «кулинария».

Визитной карточкой повара является белоснежный колпак. Он практически не изменился внешне с XVIII века, когда английский король приказал надевать этот головной убор всем поварам во избежание попадания волос в пищу.

- Мало кто знает, что главной функцией фартука является защита от пламени, а не от загрязнений. Поэтому правильные поварские фартуки изготавливают из огнеупорных материалов.

"Галстук" (от немецкого "halstuch") - переводится как "шейный платок". Поварам он необходим для вытирания пота, так как в кухне было очень жарко. Сейчас его носят больше из эстетических соображений.



Презентация профессии



Профессия повара – одна из древнейших в мире. Без повара неммыслимы ресторан, столовая, кафе, закусочная, кулинария. Значимость этой профессии сложно переоценить. От того, как питается человек, зависит его здоровье, настроение и производительность труда.

Повар - специалист, который занимается приготовлением пищи в заведениях общественного питания. Конечно, приготовить что-либо съедобное может практически любой человек. В чем же тогда проявляется отличие любительской кулинарии от профессиональной? Да в том, что повар из тех же самых продуктов может приготовить что-нибудь действительно изысканное, и суметь со вкусом это подать к столу. Также повар - это не только человек, который умеет готовить блюда технологически правильно и в строгом соответствии с рецептом, а еще и специалист, который любит свою работу, получает от неё искреннее удовольствие и радость, когда результаты его труда восхищают

КЛИЕНТОВ.

Разновидности профессии

- **Повар-кулинар:** Осуществляет приготовление блюд, выполняет процеживание, замешивание, измельчение, формовку, фарширование, начинку изделий, регулирует температурный режим, определяет готовность блюд, изделий по контрольно-измерительным приборам, а также по внешнему виду, запаху, цвету, вкусу, производит художественное оформление блюд и кондитерских изделий, производит порционирование блюд.



Разновидности профессии

- **Шеф-повар:** Составляет заявки на необходимые продовольственные, контролирует сроки, ассортимент, количество и качество их поступления и реализации. Составляет меню. Осуществляет постоянный контроль над технологией приготовления пищи. Осуществляет расстановку поваров и других работников производства. Проводит бракераж готовой пищи. Организует учёт, представление отчётности о производственной деятельности, внедрение передовых приемов и методов труда.



ГДЕ УЧИТЬСЯ

- Высшее образование для повара-кондитера не является обязательным.
- Стать хорошим «спецом» в этой сфере можно отучившись в лицее, техникуме, колледже. Специальность так и называется – «Повар-кондитер».
- Образование можно продолжить в ВУЗЕ.



Востребованность специалистов



Профессия повара всегда была, есть и будет наиболее востребованной профессией, т.к. сфера общественного питания расширяется год от года и становится все более разнообразной и требовательной. В следствии этого особенно требуются высоко квалифицированные кадры. Эта профессия находится на 10 месте в «Топ40 самых ценных и востребованных профессий в России».

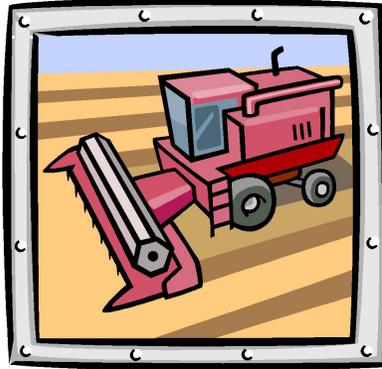


- Повар-кондитер – интересная и востребованная профессия.
- Изготовление кондитерских изделий – творческая работа.
- Достаточно высокий уровень заработной платы.
- Возможность карьерного роста.
- Prestижность профессии.

Типы профессий

Т

Человек-техника



Ч

Человек-человек



П

Человек-природа



З

Человек-знаковая система



Х

Человек-художественный образ



Классификация профессий по Е.А. Климову

- «человек – природа»
- «человек – человек»
- «человек – техника»
- «человек – художественный образ»
- «человек – знаковая система»



«Человек-человек»

Относятся профессии:

- медицинское обслуживание (врач, медсестра, санитарка),
- обучение и воспитание (воспитатель, няня, учитель, преподаватель, тренер),
- бытовое обслуживание (продавец, проводник, официант)
- правовая защита (юрист, следователь, участковый инспектор).

«Человек – техника»

Относятся профессии:

- монтаж, сборка и наладка технических устройств (каменщик, монтажник, сварщик, инженер-конструктор)
- эксплуатация технических средств (водитель, кочегар, крановщик, токарь, швея-мотористка)
- ремонт техники (слесарь-ремонтник, механик, электромонтер по ремонту оборудования)

«Человек-природа»

Относятся профессии, связанные с:

- изучением живой и неживой природы (микробиолог, агрохимик, геолог),
- с уходом за растениями и животными (лесовод, овощевод, зоотехник),
- с профилактикой и лечением заболеваний растений и животных (ветеринар).

«Человек-художественный образ»

Относятся профессии, связанные с:

- созданием, проектированием, моделированием художественных произведений (художник, журналист, модельер, композитор)
- с воспроизведением, изготовлением различных изделий по эскизу, образцу (ювелир, актер, кройщик, реставратор, столяр-краснодеревщик, цветовод-декоратор)

«Человек – знаковая система»

Относятся профессии, связанные с:

- с текстами (корректор, машинистка, переводчик, библиотекарь)
- с цифрами, формулами и таблицами (программист, экономист, бухгалтер)
- с чертежами, картами, схемами (штурман, чертежник),
- со звуковыми сигналами (радист, телефонист).

«Распредели профессию»

- **Портной**
(Человек – художественный образ)
- **Зоотехник**
(Человек – природа)
- **Столяр**
(Человек- техника)
- **Слесарь – сантехник**
(Человек- техника)
- **Фотограф**
(Человек – художественный образ)
- **Композитор**
(Человек – художественный образ)
- **Парикмахер**
(Человек- человек)
- **Программист**
(Человек – знаковая система)
- **Ветеринар**
(Человек – природа)
- **Водитель троллейбуса**
(Человек – техника)

«Типы профессий»

Распределите профессии по типам, заполнив таблицу.

Человек - Человек	Человек - Техника	Человек - Природа	Человек - Знаковая система	Человек - Художественный образ
------------------------------	------------------------------	------------------------------	---	---

**Водитель, биолог, оператор ПК, бухгалтер, дизайнер,
социальный работник, журналист, эколог, токарь, физик,
учитель, вокалист, слесарь, зоотехник, строитель, кассир, врач,
декоратор, судья, верстальщик, геолог, столяр, егерь,
воспитатель, визажист.**

Проверяем!

Человек - Человек	Человек - Техника	Человек - Природа	Человек - Знаковая система	Человек - Художественны й образ
•социальный работник	•водитель	•биолог	•оператор ПК	•дизайнер
•учитель	•токарь	•эколог	•бухгалтер,	•журналист
•врач	•слесарь	•зоотехник	•физик	•вокалист
•судья	•строитель	•геолог	•строитель	•декоратор
•воспитатель	•столяр	•егерь	•верстальщик	•визажист

Тип и класс профессии



➤ Профессия повара относится к типу **«Человек - Природа»**, так как работа связана с объектами природы (продуктами), в ней требуется высокий уровень развития наблюдательности, внимательности, физической выносливости.

➤ Также профессию повара можно отнести к типу **«Человек - Художественный образ»**, ведь в ней требуется проявлять воображение и эстетический вкус, творческие способности, образное мышление.

➤ Профессию повара можно отнести и к типу **«Человек - Техника»**, так как в ней можно столкнуться с эксплуатацией технических устройств.

Распределите профессии, должности и специальности по колонкам таблицы

Профессия

Должность

Специальность

- Главный бухгалтер, кассир, бухгалтер;
- Старший инженер; инженер, инженер-системотехник;
- Учитель, учитель начальных классов, завуч;
- Продавец, заведующий магазином, продавец продовольственных товаров;
- Лесник, главный лесничий, директор лесхоза.

Профессия	Должность	Специальность
Бухгалтер	Главный бухгалтер	Кассир
Инженер	Старший инженер	Инженер-системотехник
Учитель	Завуч	Учитель начальных классов
Продавец	Заведующий магазином	Продавец продовольственных товаров
Лесник	Директор лесхоза	Главный лесничий



Формула выбора профессии



Что влияет на выбор профессии?



Типичные ошибки в выборе профессии



Выбор профессии
«за компанию»



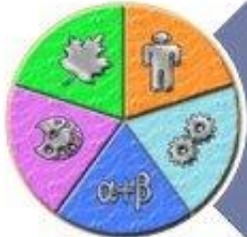
Несоответствие
здоровья и условий
труда



Выбор престижной
профессии



Устаревшие
представления о
профессии



Отождествление
учебного предмета и
профессии



Незнание своих
сильных и слабых
сторон



Отождествление
конкретного человека
с профессией



Выбор профессии
под давлением
родителя

6 ШАГОВ К ВЫБОРУ ПРОФЕССИИ

РОДИТЕЛИ ГОВОРЯТ ОДНО, ДРУЗЬЯ СОВЕДУЮТ ДРУГОЕ, В МОДЕ - ТРЕТЬЕ. КЕМ ЖЕ СТАТЬ? НЕОБХОДИМО УДАЛИТЬСЯ ОТ ВСЕХ СОВЕТЧИКОВ И ПРИСЛУШАТЬСЯ К СЕБЕ.

шаг 1

Составить приблизительный список профессий, которые вызывают интерес.

шаг 2

Определиться со своими требованиями к профессии: сфера, уровень заработка, может быть - будущее место жительства.

шаг 3

Оценить профессию: насколько востребованы специалисты данной отрасли, приемлемы ли условия будущей работы, есть ли возможность получить действительно качественное образование по этой специальности, обладает ли человек личными качествами, необходимыми для работы в этой сфере.

шаг 4

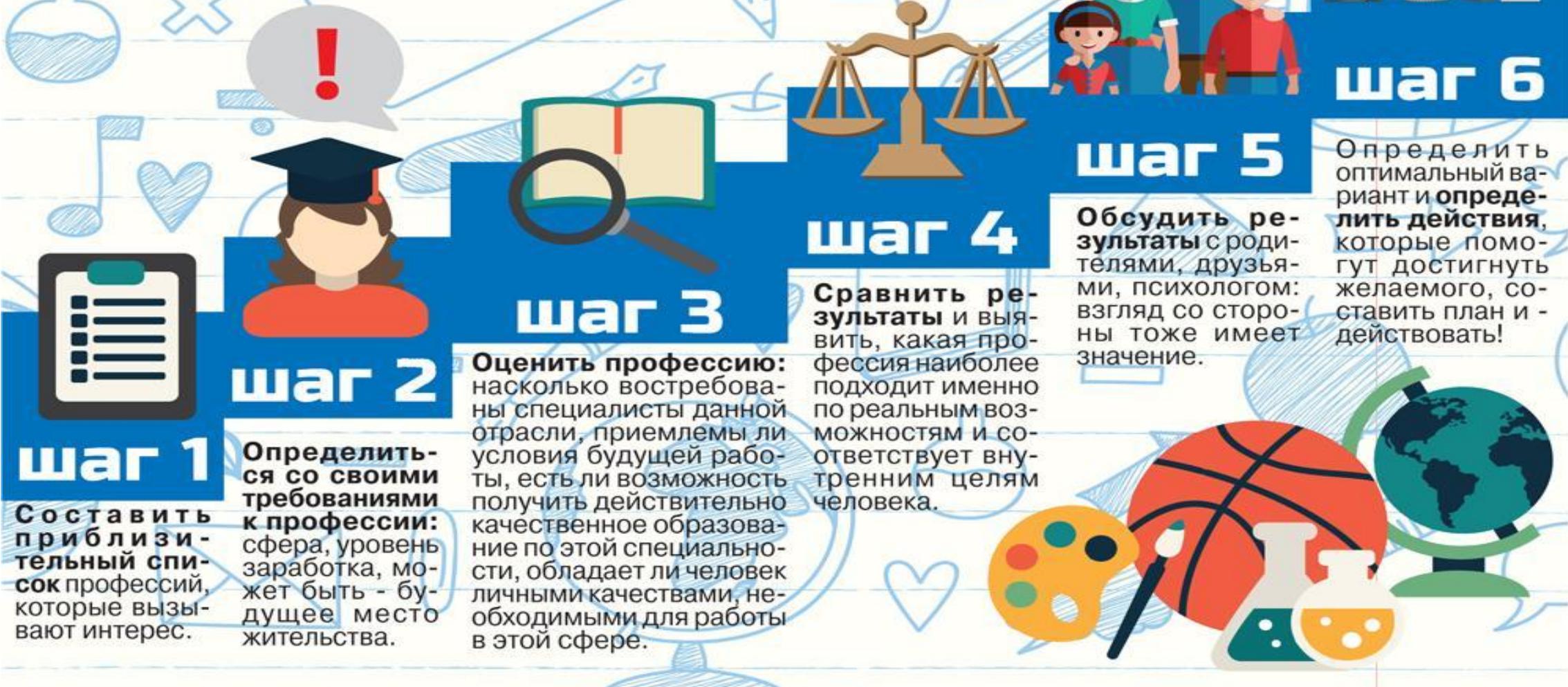
Сравнить результаты и выявить, какая профессия наиболее подходит именно по реальным возможностям и соответствует внутренним целям человека.

шаг 5

Обсудить результаты с родителями, друзьями, психологом: взгляд со стороны тоже имеет значение.

шаг 6

Определить оптимальный вариант и определить действия, которые помогут достигнуть желаемого, составить план и действовать!



Твое будущее -
в твоих руках

