Краевое государственное казенное общеобразовательное учреждение, реализующее адаптированные основные общеобразовательные программы «Школа №5»

|  |
| --- |
|  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Рассмотренона заседании ШМОПротокол №\_\_\_\_\_от «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_г.РуководительШМО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  | Согласовано Зам. директора по УР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_г. |  | Утвержденоприказом директора №\_\_\_от «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_г. |

**ПРОФОРИЕНТАЦИОННАЯ**

**ПРОГРАММА**

Название программы: **«ВСЕ ПРОФЕССИИ НУЖНЫ, ВСЕ ПРОФЕССИИ ВАЖНЫ»**

Классы: 2

Период функционирования рабочей программы: 2018-2019г

Ф.И.О. разработчика программы: педагог - психолог О.В. Подушкина

г. Николаевск на Амуре

Пояснительная записка

Грамотно построенная система профориентационной работы в начальном звене способствует формированию в сознании школьников разнообразных представлений о мире труда и профессий, воспитывает у них бережное отношение к результатам труда, а также понимание значимости труда специалистов для жизни и развития общества. Современные подходы к профессиональной ориентации школьников рассматривают ее как комплекс средств, направленных на формирование у личности отношения к себе как к субъекту будущей профессиональной деятельности.

 В начальной школе, когда познавательная деятельность становится ведущей, определяющей развитие школьника, важно расширять его представления о различных профессиях. Некоторые элементы профессиональной деятельности ему еще трудно понять, но в каждой профессии есть область, которую можно представить на основе наглядных образов, конкретных ситуаций из жизни, историй, интересных случаев и впечатлений взрослого.

На этой стадии создается определенная наглядная основа, на которой базируется дальнейшее развитие профессионального самосознания. Именно поэтому очень важно создавать максимально разнообразную палитру впечатлений о мире профессий, чтобы затем, на основе этого материала, обучающийся мог анализировать профессиональную сферу более осмысленно. Чем больше профессий будет знакомо ребенку и чем шире его представления о мире профессий, тем меньше ошибок он совершит в дальнейшем в процессе формирования профессионального плана.

Таким образом, основной задачейпрофориентационной работы в начальных классах является расширение кругозора и осведомленности ребенка о профессиях в процессе общения с взрослым.

 **Цель**: формирование представлений о мире профессий, о понимании роли труда в жизни человека через участие в различных видах деятельности.

**Задачи**:

- познакомить обучающихся с разнообразием мира профессий;

- формировать наглядные представления о существенных сторонах профессии (содержание труда, орудия труда, правила поведения в процессе трудовой деятельности);

 - формировать мотивацию и интерес к трудовой и учебной деятельности, стремление к труду, полезному для себя и общества;

- развивать интеллектуальные и творческие возможности ребенка.

**Место курса в учебном плане:**

Данный курс направлен на реализацию программы по профориентации в образовательном учреждении и рассчитан на 1 год (2 класс):

2класс - 1час в месяц (9час в год).

**Сроки реализации программы:**

2018-2019гг.

**Структура занятия: 30-40мин.**

*1.Вступительная беседа.*

Ее цель — увлечь детей темой занятия, обогатить их представление о мире профессий новыми сведениями.

*2.Коллективное обсуждение репродуктивного задания*(с целью стимулирования активности учащихся) и*самостоятельное выполнение его в тетради.*

*3.Проблемно-поисковая работа при выполнении аналитического задания.* Методы работы: дискуссия, мозговой штурм.

*4.Выполнение продуктивного задания.*

Данный этап предполагает два периода: самостоятельную творческую работу каждого школьника и активное обсуждение результатов выполнения задания (можно дать учащимся условные игровые названия, например «Время тишины» и «Мысли вслух»).

*5.Подведение итогов.*

На этом этапе дается оценка работы на занятии. Важно, чтобы при проведении занятий каждый педагог осознавал атмосферу творчества, исследовательского поиска, учитывал специфику развития учащихся класса и особенности общения с ними.

**Планируемый результат:**

В результате изучения курса у младших школьников будут формироваться:

- первоначальные представления о нравственных основах труда и значении творчества в жизни человека и общества;

- уважение к труду и творчеству старших и сверстников;

- элементарные представления об основных профессиях;

- первоначальные навыки коллективной работы;

- умение проявлять дисциплинированность, последовательность и настойчивость в выполнении трудовых заданий;

- умение соблюдать порядок на рабочем месте;

- бережное отношение к результатам своего труда, труда других людей, к школьному имуществу, учебникам, личным вещам;

- отрицательное отношение к лени и небрежности в труде и учебе, небережливому отношению к результатам труда людей.

**Методические материалы представлены в следующей литературе:**

1.Дробаха О.В. Профориентация в начальной школе. Классный час "О профессиях нужных и разных".// Справочник классного руководителя. - 2007 - № 11 - С. 26-31. Малышева М.К.

2.Петрова, В. Азбука нравственного образования. 3 класс: раздел 3 Занятие на тему "Кем я хочу быть" / В. Петрова, И. Хомякова, Т. Стульник // Воспитание школьников.- 2008.- № 2.- С. 43-46.- Продолжение. Начало см.: 2007, № 6-8, 10; 2008, № 1

3.Все профессии важны: урок-игра, 2 класс // Начальная школа: Прил. к газ. "Первое сентября".- 2007.- № 22 / 16-30 нояб.- С. 21-27: ил.- Содержание: Все профессии важны / Е. Прокопенко. Все профессии важны / С. Кенаш.

4.Соколова, М. Профориентация в начальной школе / М. Соколова // Школьный психолог: Прил. к газ. "Первое сент.".- 2010.- № 20.- С. 18-24.

5.Сокольчик М. Н. Знакомство младших школьников с профессиями: (сценарий занятия для учащихся 1-2 классов) http://festival.1september.ru/articles/580051/

6.Филина О. Н., Русина В. Н. Интегрированное внеклассное мероприятие для

учащихся 1-го класса. Классный час на тему "Все ль профессии важны…"

http://festival.1september.ru/articles/565052/

**Тематическое планирование работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Месяц | Тема занятия |
| Сентябрь  | Беседа «Труд людей осенью». Беседы о профессиях тракториста, шофера, овощевода.  |
| Октябрь  | Беседа «Лес. Работники лесничества».  |
| Ноябрь  | Беседа «Повар – мастер приготовления блюд».  |
| Декабрь  | Экскурсия на предприятие пищевой промышленности (столовая) |
| Январь  | Работа автоинспектора. Беседа «Будь внимателен на улице» |
| Февраль  | Экскурсия на предприятие сферы обслуживания (в парикмахерскую, в швейную мастерскую, в магазин и т.д.).  |
| Март  | Профессии наших мам. |
| Апрель  | Беседы на тему «Бережное отношение к природе» или экскурсия на школьный участок, огород, поле.  |
| Май  | Беседа «Уважение к людям труда» (мини-рассказы родителей о своем труде).  |

 Приложение 1

**Экскурсия в магазин**

**2 класс**

Цель: знакомство школьников с деятельностью работников магазина.

Задачи:

- знакомство школьников с профессией продавца и других работников магазина;

- формирование у них интереса и уважительного отношения к труду работников магазина.

Место проведения экскурсии: магазин самообслуживания (универсам, супермаркет).

Время проведения: 30 мин.

Вступление:

 Сегодня мы с вами отправимся в магазин и узнаем, кто там работает. Без какого работника невозможно представить магазин? Конечно же, без продавца!

Продавец — это работник торговли. Продавец стоит за прилавком (в магазине, где обслуживают через прилавок) или в торговом зале (в магазине самообслуживания). Он помогает покупателю выбрать нужную вещь и называет цену. Принимает деньги и отдает сдачу, упаковывает покупку. Хороший продавец может посоветовать, где и когда сделать нужные покупки. Может объяснить, как правильно пользоваться купленной вещью.

Профессия продавца подразделяется на несколько специальностей. Есть продавцы продовольственных товаров – то есть продуктов (овощей и фруктов, кондитерских изделий, колбасных изделий и т.д.), и есть продавцы непродовольственных товаров (одежды, обуви, техники).

Основная часть

Учитель с детьми подходит к магазину самообслуживания (универсам, супермаркет) и до захода внутрь магазина спрашивает у детей:

- Вы когда-нибудь были в магазине?

- Были.

- Как называют людей, которые продают товар?

-*Продавцы.*

- А как называются люди, которые пришли в магазин за покупками?

- *Покупатели.*

- А во что одеты продавцы? В обычную одежду или в специальную?

- *В обычную и в специальную.*

- Правильно, некоторые продавцы должны ходить в специальной одежде. Это, например, продавец в продуктовом магазине.

 Итак, мы с вами отправляемся в магазин. Но не за покупками, а чтобы понаблюдать, кто же работает в магазине.

Учитель с детьми заходят в магазин и проходят в торговый зал. Учитель рассказывает:

Ну, вот мы в магазине. Магазин уже открыт (назвать время его открытия), здесь уже есть покупатели. Продавец приходит в магазин ещё до его открытия. Зачем же продавцу нужно приходить на работу пораньше? А затем, чтобы успеть переодеться, расставить товар на свои места.

Продавец встречает покупателей приветливой улыбкой, он рад им помочь! Именно у приветливого продавца хочется что-то купить. Очень важно, чтобы продавец был аккуратно одет и причёсан.

Продавец хорошо знает свой товар. Помнит, где и что лежит. Для этого ему нужна хорошая память.

После того как покупатель выбрал товар, он подходит с ним на кассу. За кассой сидит *кассир*.

Кто же такой *кассир?* Кассир это тоже продавец, но он не ходит по торговым залам. Его место за *кассой*, он «пробивает» чек и берёт с покупателей деньги за товар.

Давай подумаем, кто же ещё может работать в магазине?

В магазине работают *водители*, их задача привезти новый товар в магазин.

Ещё в магазине работают *грузчики (рабочие)* – они принимают и помогают разгрузить новый товар.

В магазине работает *товаровед* - это человек, который следит за качеством товара, продаваемого в магазине, он умеет отличать хороший товар от плохого. Старается договориться с лучшими фабриками и заводами, чтобы закупить нужный товар. Он является ответственным за весь товар в магазине. Это очень важная и необходимая работа.

В магазине работают люди, которые следят за чистотой магазина *(уборщицы).* И если кто-нибудь из покупателей нечаянно что-то разобьёт или прольет, они тут же уберут. В магазине нужно стараться не мусорить, нужно беречь труд уборщиц.

Конечно же, в магазине есть директор. Он следит, чтобы все остальные работники правильно и хорошо выполняли свою работу.

Ну, вот и закончилась наша прогулка по магазину. В следующий раз, когда пойдёте в магазин, понаблюдайте за работниками в магазине. Возможно, вы заметите ещё что-нибудь интересное.

Подведение итогов

С целью закрепления и обобщения наблюдений и знаний, полученных в процессе экскурсии, школьники представляют свои рисунки на тему «Знакомьтесь – работники магазина!

**Экскурсия в столовую**

**2 класс**

Цель: знакомство школьников с профессией повара.

Задачи:

знакомство с условиями труда, личностными качествами, способностями, необходимыми в профессии повара;

- формирование у школьников интереса и уважительного отношения к труду повара;

- развитие у школьников навыков групповой работы.

Место проведения экскурсии: школьная (общественная) столовая

Продолжительность экскурсии: 45 мин.

Вступление Ребята, сегодня мы с вами поговорим о профессии повара. Кто же такой повар?

*Повар* – это специалист по приготовлению пищи. Он может быстро и вкусно приготовить еду и красиво подать ее на стол. Настоящий мастер может из обычных продуктов сделать разнообразные блюда, может быстро рассчитать, сколько продуктов потребуется для приготовления определенного количества блюд. Повар знает, как хранить продукты, в каком порядке их закладывать при приготовлении пищи.

Готовить - это непростое занятие! Наверное, дома ваши мамы, бабушки готовят каждый день. И у них все очень вкусно получается. Какое у вас любимое блюдо в семье? А вы помогаете его готовить? Вы ведь готовите не так много, как повара в столовой? А как сделать так, чтобы вкусными оказались 100-200 порций супа, сваренного в огромной кастрюле. Приготовить по-настоящему вкусный обед для нескольких сотен людей – это очень сложно. Недаром, чтобы хорошо готовить, повара долго учатся. А где может работать повар? (ответы детей). Повар может работать в столовой, в кафе и ресторане, в кондитерской (кулинарии), на хлебозаводе. В кондитерской работает *повар – кондитер*. Кондитер готовит сладкие, мучные блюда: пирожные, торты, пироги, конфеты. На хлебозаводе работает *повар-хлебопёк*.

Сейчас мы с вами отправимся в столовую. Что же такое столовая? Столовая - это большое помещение, в котором кушают. Столовая бывает и в детском саду, и в школе и на заводе.

Основная часть

Придя в столовую, учитель просит детей разбиться на две большие группы, чтобы обследовать комнату обедающих. В каждой группе они разбиваются на маленькие подгруппы, примерно по 5 человек, которые получают следующие задания: первая произвести примерный подсчет обедающих мужчин, женщин, детей (мальчиков и девочек), вторая - обследовать плакаты и суметь рассказать, что на них изображено.

Через 5-10 минут учитель собирает всю группу и опрашивает детей. Затем учитель задает детям следующие вопросы:

- А вы когда-нибудь ели в столовой?

-Да

-Вам понравилось, как была приготовлена еда? Было вкусно?

- Да

- А кто же приготовил еду в столовой?

*- Повар.*

-Ребята, а кто знает, как зовут нашего главного повара в столовой? *(ответы детей)*

- А во что одет повар? В обычную одежду или в специальную?

- *В специальную.*

- Правильно, повар должен быть *одет в белоснежный халат и колпак*. Колпак прикрывает волосы повара, чтобы они не попали в еду. Ведь это очень неприятно обнаружить в еде волосы. Халат у повара всегда должен быть чистым.

-А как вы думаете, моет ли повар руки перед тем, как начать готовить?

- Моет.

- Конечно! Повар перед приготовлением пищи обязательно моет с мылом руки, хорошенько споласкивает их водой и насухо вытирает полотенцем. Во время приготовления пищи повара тоже следят за чистотой своих рук. Для этого на кухне всегда есть кран с холодной и горячей водой, лежит мыло, висит полотенце.

- А как вы думаете, зависит ли наше здоровье и красота от того, что мы едим?

-Да.

- Конечно, зависит! Для того чтобы мы могли двигаться, учиться, работать, играть мы должны кушать. Ведь именно с едой мы получаем большое количество витаминов. В разных продуктах содержатся разные витамины, поэтому питание должно быть разнообразным. Многие продукты перед употреблением в пищу необходимо приготовить. Именно этим и занимаются повара.

В столовой для приготовления пищи есть особая комната. Как вы думаете, как она называется? Ну, конечно, это *кухня.*

Рано-рано утром встаёт повар. Раньше всех приходит он на свою работу, ведь ему нужно успеть приготовить еду для нескольких сотен людей. На кухне у повара есть предметы, которые ему помогают в готовке. Давайте попробуем отгадать, что это за предметы. Учитель читает загадки, дети их отгадывают, а повар показывает эти предметы.

Из горячего колодца Через нос водица льется. (Чайник)

Чайника подружка Имеет два ушка, Варит кашу, суп для Юли. И зовут её… (Кастрюля)

Суп, салат, пюре, котлеты, Подают всегда в - (Тарелке)

А на чай и простоквашу, Подставляй, дружочек - (Чашку)

Сама не ем, А людей — кормлю. (Ложка)

Среди ложек я полковник. И зовут меня? (Половник)

На железной клумбе Цветы голубые — Помогают стряпать Кушанья любые. (Плита Газовая)

*Повар рассказывает, что готовится на плите; осматриваются котлы для варки супа и рагу, противни, жаровни, где готовятся вторые блюда (гарнир, соус, овощи, мясные блюда и др.*

В нашей кухне круглый год Дед Мороз в шкафу живет. (Холодильник)

Под крышей - четыре ножки,

Над крышей - суп да ложки.

(Стол)

Скажите, как назвать её: Все зубы в дырках у неё, Но свёклу, редьку, хрен, морковку Она перетирает ловко.

(Тёрка)

*Здесь можно объяснить, что для облегчения ручной работы существуют специальные электрические машины. Можно показать детям электрическую мясорубку, машину для шинкования капусты и т.д.*

Молодцы, ребята! Оглянитесь вокруг, что еще здесь есть, о чем мы забыли сказать (ответы детей).

А давайте спросим нашего повара, что он сегодня готовит нам на обед. Повар рассказывает, что готовится на тот момент. К примеру, повар может рассказать, как готовится борщ. (*Сначала варим мясной бульон. Когда мясо готово, достаем его из бульона и кидаем в кастрюлю нарезанный картофель и нарезанную небольшими квадратиками капусту. Пока варится капуста с картошкой, готовим основу борща: морковь и свеклу трем на крупной терке, лук мелко режем. Все перемешиваем и оставляем тушить на огне до готовности. Затем кладем все в кастрюлю со сваренными овощами (картошкой и капустой), все хорошо перемешиваем, добавляем сваренное и порезанное мясо, кладем зелень и держим на огне еще 5 минут. Вот и борщ готов!*).

А ещё нужно сварить вкусный компот! Повар всё успеет!

А вы знаете, где хранятся все продукты? В специальном помещении – *в кладовой*! А откуда повара раздают еду обедающим? В раздаточной. Повар заранее готовит тарелки и ложки, чашки, салфетки. А как только придут в столовую люди, аккуратно раскладывает еду в тарелки и разливает компот по чашечкам! (Обращается внимание детей на посуду, из которой едят; на столы покрытые клеенкой. Подчеркивается стремление не только сытно и питательно накормить, но и создать гигиеничную и красивую обстановку в столовой.)

Не забывает повар, и улыбнуться всем, и пожелать приятного аппетита!

Но вот люди поели и ушли. Тут на помощь повару приходит посудомойщик. Кто же такой *посудомойщик*? Это человек, который моет посуду. В его обязанности входит хорошо промыть посуду и разложить её по своим местам. Это очень тяжёлая и ответственная работа. Детям показывают, где моют посуду.

Исследовательская часть экскурсии закончена. Дети с учителем возвращаются в класс, где проводится заключительная беседа.

Подведение итогов экскурсии

*Конкурс «Готовим обед»*

Обучающиеся получают карточки с изображением овощей, фруктов, круп. Из них нужно выбрать те, где изображены продукты для приготовления блюда по заданию:

1-я группа учащихся – «варит» первое блюдо;

2-я группа учащихся – «готовит» второе блюдо;

3-я группа учащихся – «варит» компот.

Презентация своего блюда (название, необходимые продукты, какая посуда необходима для дегустации этого блюда).

*Учитель подводит итоги.*

Как вы думаете, сложно быть поваром? А какие качества нужны, чтобы работать поваром? (ответы детей)

У повара должен быть хорошо развит глазомер (способность определять на глаз, сколько нужно продуктов): ведь не каждый продукт взвешивается перед закладкой в котел. Будущий повар должен хорошо различать оттенки цветов и запахов: это очень важно для качества блюд.

У повара хорошо должно быть развито чувство времени (чтобы не надо было засекать время приготовления того или иного блюда).

У повара должна быть хорошая память, ведь он должен помнить, как готовить те или иные блюда, сколько и какие класть продукты, какие подавать гарниры (т.е. овощи, каши) к котлетам, курице, рыбе, мясу.

Повар должен быть чистоплотным и внимательным.

Сегодня мы побывали с вами в столовой и узнали много интересного. Теперь вы знаете, какой нелегкий труд у поваров. Не забывайте их благодарить за вкусные обеды.