

## **Воспитание любви к будущей профессии**

Работа обучающегося группы ТХ-144  
Суздорф Софии Владимировны  
Руководитель проекта  
Свиржевская Светлана Васильевна

### **Введение**

Выбор профессии – один из важнейших этапов в жизни человека. От него зависит не только материальное благополучие, но и удовлетворенность жизнью, самореализация и счастье.

Воспитание любви к будущей профессии – сложный и многогранный процесс, требующий комплексного подхода и учета индивидуальных особенностей каждого человека. Данный проект посвящен исследованию теоретических аспектов формирования профессиональной направленности и разработке практических рекомендаций по воспитанию любви к будущей профессии обучающихся.

**Проблема:** Низкий уровень начальной мотивации к выбранной профессии у студентов первого курса, обусловленный недостаточным пониманием специфики и перспектив работы в хлебопекарной отрасли. Это может привести к снижению успеваемости, потере интереса к учебе и, в конечном итоге, к смене профессии.

**Актуальность:** В быстро меняющемся мире труда, любовь к профессии — ключ к успеху и удовлетворенности. Проект актуален, поскольку помогает молодежи осознанно выбрать профессию, эффективно учиться и реализовать себя.

**Цель:** повышение мотивации к освоению выбранной профессии или специальности.

**Задачи:**

1. Изучить основы формирования профессиональной направленности личности и профессии, специальности колледжа;
2. Рассмотреть мероприятия, направленные на формирование устойчивой профессиональной мотивации у студентов первого курса;
3. Реализовать организацию мероприятий.

## **1. Основы формирования профессиональной направленности личности. Профессии и специальности в колледже**

В колледже пищевой промышленности и переработки есть 5 специальностей и профессий:

**Производство продуктов питания из растительного сырья**

(Кондитер сахаристых изделий): Они занимаются приготовлением разнообразных кондитерских изделий: тортов, пирожных, печенья, конфет, шоколада и т.д. Они должны обладать творческим подходом, точным соблюдением рецептур и навыками работы с различным оборудованием (миксеры, тестомесы, духовки).

**Навыки:** Знание рецептур, умение работать с различными ингредиентами, художественное оформление изделий, знание санитарных норм и правил безопасности.

**Перспективы:** Работа в кондитерских цехах предприятий, собственное дело (кондитерская, кафе), работа в ресторанах и отелях.

**Производство продуктов питания из растительного сырья (Пекарь):** Они специализируются на выпечке хлеба, булочек, пирожков и другой хлебобулочной продукции. Они должны уметь работать с тестом, знать технологию брожения, выпекания и хранения хлеба.

**Навыки:** Знание рецептур, умение работать с различным оборудованием (печи, тестомесы), контроль качества сырья и готовой продукции.

**Перспективы:** Работа в пекарнях, хлебозаводах, ресторанах, супермаркетах.

**Технология продуктов питания животного происхождения (Технология молока и молочных продуктов):** Специалисты в этой области занимаются производством молочной продукции: сыров, йогуртов, кефира, творога, масла и т.д. Они должны знать технологию переработки молока, санитарные нормы и правила безопасности.

**Навыки:** Знание технологических процессов, контроль качества сырья и готовой продукции, работа с различным оборудованием.

**Перспективы:** Работа на молочных заводах, в лабораториях контроля качества, в магазинах, специализирующихся на продаже молочной продукции.

**Технология продуктов питания животного происхождения (Технология мяса и мясных продуктов):** Они занимаются производством колбасных изделий: варёных, копчёных, сырокопченых колбас, сосисок, сарделек и т.д. Они должны знать технологию производства, рецептуры и уметь работать с мясным сырьём.

**Навыки:** Знание рецептур, умение работать с мясным сырьём, соблюдение санитарных норм, контроль качества готовой продукции.

Перспективы: Работа на мясокомбинатах, в колбасных цехах предприятий, в магазинах.

Технология продуктов питания из растительного сырья (Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий): Эта специальность более теоретическая и научная. Специалисты в этой области изучают технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывают новые рецептуры, контролируют качество, проводят исследования и оптимизируют производство.

Навыки: Глубокие знания химии, биологии, технологии пищевых производств, умение проводить исследования, анализировать данные.

Перспективы: Работа в научно-исследовательских институтах, на хлебозаводах в качестве технологов, на предприятиях по производству оборудования для хлебопекарной промышленности.

В целом, все эти специальности востребованы на рынке труда, предлагают интересные возможности для карьерного роста и развития. Выбор конкретной специальности зависит от ваших личных интересов, способностей и предпочтений. Рекомендую подробнее ознакомиться с программами обучения колледжа, чтобы сделать обоснованный выбор.

Формирование профессиональной направленности

Профессиональная направленность – это система социально-психологических характеристик личности, определяющих ее отношение к миру профессий и представляющая собой совокупность устойчивых мотивов, ценностей и интересов, связанных с выбором профессии и дальнейшей трудовой деятельностью.

Формирование профессиональной направленности – динамический процесс, проходящий несколько этапов:

Стадия формирования профессиональных намерений в детстве: на этом этапе происходит знакомство с миром профессий через игру, наблюдение за взрослыми, средства массовой информации.

Стадия выбора профессии в подростковом возрасте: характеризуется осознанием своих способностей, интересов, ценностей и соотносением их с требованиями различных профессий. Начинается процесс профессионального самоопределения.

Стадия профессиональной подготовки в юности: происходит углубленное изучение выбранной профессии, развитие профессионально важных качеств, формирование профессиональной компетентности.

Факторы, влияющие на формирование профессиональной направленности:

Внешние факторы: влияние семьи, школы, социума, средств массовой информации, рынка труда.

Внутренние факторы: индивидуальные особенности личности

Методы и средства воспитания любви к будущей профессии:

- Роль образовательных учреждений в формировании профессиональной направленности.

- Профориентационная работа в школе, организация профессиональных проб, экскурсии на предприятия, встречи с представителями различных профессий, участие в профессиональных конкурсах и олимпиадах.

- Значение семьи в воспитании любви к труду и профессиональному самоопределению.

- Пример родителей, семейные традиции, поддержка и помощь в выборе профессии.

- Использование современных технологий в профориентационной работе. Онлайн-тестирование, виртуальные экскурсии, профориентационные игры, интерактивные платформы.

- Развитие профессионально важных качеств. Формирование ответственности, дисциплинированности, коммуникабельности, творческого мышления, умения работать в команде.

## **2. Мероприятия для проведения профориентации**

Были рассмотрены существующие мероприятия, проводимые другими учебными заведениями и организациями:

### **2.1. День профессии:**

Цель: Ознакомить студентов с разнообразием профессий, помочь им определиться с выбором будущей карьеры.

Формат: Студенты готовят презентации о профессиях, которые им интересны. Презентации могут включать описание обязанностей, необходимых навыков, перспектив карьерного роста, а также личный взгляд студента на выбранную профессию.

Результат: Расширение кругозора студентов в области выбора профессии, формирование более четкого представления о будущей карьере.

### **2.2. Мастер-класс:**

Цель: Предоставить студентам практический опыт и знания от эксперта в определенной области.

Формат: Приглашение специалиста из индустрии для проведения мастер-класса по актуальной теме. Мастер-класс может включать теоретическую часть, практические упражнения, разбор кейсов и ответы на вопросы студентов.

Результат: Приобретение студентами новых практических навыков, углубление знаний в конкретной области, знакомство с профессионалом из индустрии.

### **2.3. Проектный марафон:**

Цель: Развить у студентов навыки командной работы, решения проблем и проектного управления.

Формат: Студенты объединяются в команды и работают над решением реальных задач, предоставленных компаниями или организациями. Марафон может длиться несколько дней и включать консультации с менторами.

Результат: Получение студентами опыта работы в команде, развитие навыков решения практических задач, создание портфолио проектов.

### **2.4. Ярмарка вакансий:**

Цель: Помочь студентам найти стажировки и работу.

Формат: Организация мероприятия, на котором компании представляют свои вакансии и стажировки. Студенты могут общаться с представителями компаний, задавать вопросы и оставлять свои резюме.

Результат: Возможность для студентов найти подходящую стажировку или работу, налаживание контактов с потенциальными работодателями.

### **2.5. Успешные истории (Интервью с выпускника колледжа):**

Цель: Мотивировать студентов, показать им примеры успешной карьеры, предоставить ценные советы и рекомендации.

Формат: Организация интервью с выпускниками вуза, которые достигли успеха в своей профессии, а также с другими профессионалами. Интервью можно проводить в формате онлайн-трансляции или записать видеоролики для последующего просмотра.

Результат: Повышение мотивации студентов, формирование позитивного образа будущей профессии, получение практических советов от опытных специалистов.

### **3. Реализация проекта.**

Рассмотрев существующие мероприятия по профориентации, был выбран вариант проведения интервью под названием «Успешные истории»

Были созданы вопросы и проведено интервью с выпускницей нашего колледжа Суздорф Дианой Владимировной, которая окончила обучение по специальности технология хлеба с красным дипломом:

1.Вопрос: Какие учебные моменты вызвали у вас наибольший интерес к пищевой промышленности?

Ответ: Наибольший интерес к пищевой промышленности у меня вызвали занятия по технологиям переработки сырья и управлению качеством продуктов. Эти темы позволяют понять сложные процессы, которые стоят за созданием конечного продукта, и влияют на здоровье потребителей.

2.Вопрос: Что бы вы посоветовали студентам для развития любви к профессии?

Ответ: Я бы посоветовала студентам активно участвовать в практических занятиях и стажировках. Это помогает не только углубить знания, но и развить интерес к профессии, так как увидеть процесс изнутри намного увлекательнее, чем просто изучать теорию.

3.Вопрос: Какие качества важны для успеха в этой сфере, и как колледж помог вам их развить?

Ответ: Важными качествами для успеха в этой сфере являются внимательность к деталям, аналитическое мышление и способность работать в команде. Колледж помог мне развить эти качества через групповые проекты, лабораторные работы и выполнение исследований.

4.Вопрос: Какие мифы о профессии вы встречали, и как ваш опыт их опровергает?

Ответ: Один из распространенных мифов о профессии – это то, что работа в пищевой промышленности ограничивается только потолком завода. На практике это гораздо шире: это возможность участвовать в разработке новых продуктов, работать в лабораториях, заниматься исследовательской деятельностью и управлять проектами.

5.Вопрос: Какие перспективы вы видите для молодых специалистов в пищевой промышленности?

Ответ: Я вижу большие перспективы для молодых специалистов в пищевой промышленности. С развитием технологий, акцентом на устойчивое производство и здоровое питание, открываются новые возможности для инноваций и карьерного роста в этой области.

## **Заключение**

Индивидуальный проект «Воспитание любви к будущей профессии» демонстрирует, что воспитание любви к профессии – это не одномоментное событие, а длительный и многогранный процесс, требующий активного участия как самого студента, так и образовательного учреждения. Особое внимание в проекте уделяется практической составляющей, позволяющей студентам «примерить» на себя роль будущего специалиста. Анализ специфики выбранной профессии, исследование рынка труда, встречи с практикующими специалистами, а также участие в профессионально-ориентированных мероприятиях способствуют формированию реалистичных представлений о будущей деятельности и пониманию ее социальной значимости.

Важным аспектом проекта является разработка индивидуальной траектории профессионального развития. Студенты получают возможность определить свои сильные и слабые стороны, сформулировать цели и задачи на ближайшую и долгосрочную перспективу, а также выбрать наиболее эффективные способы их достижения. Это позволяет не только повысить уровень мотивации, но и сформировать у студентов чувство ответственности за свой профессиональный рост.

Таким образом, данный проект способствует воспитанию любви к будущей профессии через погружение в профессиональную среду, формирование реалистичных ожиданий и развитие индивидуальной мотивации. Практическая направленность проекта, возможность применения полученных знаний и навыков на практике, а также индивидуальный подход к каждому студенту создают благоприятные условия для осознанного выбора профессии и успешной реализации профессионального потенциала. Результаты проекта могут быть использованы в дальнейшей работе по профориентации студентов и совершенствованию образовательного процесса. В перспективе планируется расширение проекта за счет включения в него новых методов и технологий, а также проведения дополнительных исследований в области профессионального самоопределения молодежи. Ожидается, что реализация данного проекта внесет существенный вклад в подготовку высококвалифицированных специалистов, любящих свою профессию и готовых к эффективной работе в выбранной области.



### Список литературы:

1. <https://нкппип.рф/obuchenie>
2. <https://nsportal.ru/npo-spo/obrazovanie-i-edagogika/library/2014/09/15/formirovanie-interesa-i-lyubvi-k-professii-u>
3. <https://infourok.ru/vospitanie-lyubvi-k-professii-kak-sredstvo-povisheniya-kachestva-professionalnoy-podgotovki-rabochih-kadrov-1225921.html>
4. <https://www.prodlenka.org/metodicheskie-razrabotki/288794-statja-privitie-ljubvi-k-vybrannoj-professii>
5. <https://1-sept.ru/component/djclassifieds/?view=item&cid=4:publ-ssh-bf&id=375:привитие-любви-к-выбранной-профессии&Itemid=464>

