**План по профориентационной работы 9 класса**

**МБОУ «Верещагинская школа-интернат».**

Классный руководитель: Гачегова Н.Ю.

Проблема выбора профессии стоит перед выпускниками коррекционных школ всегда, а сейчас она становится актуальной в связи с изменениями, происходящими в нашем обществе. Чтобы подростки сориентировались в профессиональном выборе и подготовились к жизни в условиях рыночной экономики, необходимо вести профориентационную работу. У обучающихся 9 класса необходимо формировать представления о профессиях и правилах выбора профессии, а также умения адекватно оценивать свои личностные возможности в соответствии с требованиями избираемой профессии. Следует оказывать учащимся индивидуальную консультационную помощь выборе профессии, определять стратегию действий по освоению запасного варианта.

**Цель:**

Подготовка обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности, через комплексное оказание содействия процессу профессионального и личностного самоопределения.

**Задачи:**

Представление информации о мире профессий;

Организация работы по профессиональному определению воспитанников в соответствии с интересами, медицинскими показаниями, способностями;

Формирование у воспитанников способности соотносить свои индивидуально – психологические особенности и возможности с требованиями выбираемой профессии;

Оказать психолого-педагогическую поддержку в выборе профиля обучения и дальнейшего трудоустройства.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| мероприятия | срок | ответственные |
| Оформление и пополнение классного уголка «В помощь выпускнику» | В течении учебного года | Кл.руководитель. |
| Профдиагностика | Сентябрь,  Май. | Кл.руководитель. |
| Родительские собрания:  «По маршрутам учебных заведений»  «Специальности, которые выбрали наши дети»  «Из школы в жизнь» | Сентябрь  Февраль  Апрель | Кл.руководитель,  Воспитатель. |
| Профконсультации с родителями и с детьми. | Февраль  Апрель | Соц.педагог, психолог. |
| Взаимодействие с ЦЗН, ЦПМСС | В течении учебного года | Кл.руководитель, отв.за профориент. |
| Экскурсии в учебные заведения и предприятия города. | В течении учебного года | Кл.руководитель, воспитатель, отв.за профориент. |
| Встреча с бывшими выпускниками | март | Кл.руководитель, отв.за профориент. |
| Памятки и брошюры для выпускника и несовершеннолетнему работнику. | Март-май | Кл.руководитель, воспитатель |
| Классные часы:  «Как правильно сделать выбор профессии»  «Рынок труда»  «Путеводитель по предприятиям города»  «Учебные заведения в нашем регионе»  «Что вы знаете о ЦЗН?»  «Деловые бумаги, правила их составления»  «Что такое собеседование или как устоится на работу»  «Законодательство по охране труда»  «Мои жизненные планы и возможности» | Сентябрь  Октябрь  Ноябрь  Декабрь  Январь  Февраль  Март  Апрель  Май | Кл.руководитель. |
| Создание и пополнение портфолио обучающихся | В течении учебного года | Кл.руководитель, воспитатель. |

1.6 ПРОДАВЕЦ, КОНТРОЛЛЕР-КАССИР Общая характеристика профессии: Продавец обслуживает покупателей; проверяет количество, вес, метраж, качество товаров; нарезку, взвешивание товаров; примерку, отмеривание и демонстрацию товаров; консультирует о свойствах, вкусовых особенностях товара; подготавливает товар к продаже; оформляет малогабаритные витрины; изучает спрос покупателей; проводит подсчет стоимость покупки; проверяет исправность кассового аппарата. 2. Требования к профессиональным особенностям специалиста: Грамотная, краткая и выразительная речь, хорошая память, развитое воображение, выдержка и терпеливость, артистичность, концентрация, распределение и переключение внимания, эстетический вкус, наблюдательность, общительность, стрессоустойчивость, самоконтроль (умение управлять своими эмоциями, поступками, поведением), расторопность, внимательность, ответственность, честность, доброжелательность, наблюдательность, умение убеждать. 3.Медицинские противопоказания: Заикание, выраженное заболевание органов зрения и слуха, неврозы, заболевания центральной нервной системы, нарушение функций опорно-двигательного аппарата, варикоз вен, плоскостопие, аллергические и заразные заболевания, болезни, связанные с потерей сознания, болезни суставов кистей рук. 4.Требования к профессиональной подготовке: должен знать: ассортимент, классификацию, характеристику, назначение товаров; розничные цены; нормы естественной убыли при хранении продовольственных товаров; принципы оформления витрин; правила взвешивания и упаковки товаров, обслуживания покупателей, эксплуатации торгового оборудования; устройство кассового аппарата. 5.Область применения профессии: работа в продовольственных и непродовольственных магазинах; в барах, кафе, в качестве предпринимателя.

1.5 ПОВАР-КОНДИТЕР Общая характеристика профессии: Повар осуществляет прием сырья и его переработку; хранение, приготовление холодных закусок, горячих блюд, мучной выпечки; оформление блюд и их раздачу; приготавливает различные виды теста, кремов, начинок, конфетной и шоколадной массы; замешивает, сбивает, проминает тесто; разделывает различные полуфабрикаты; нарезает, формирует и выпекает их; украшает кремом, помадкой, шоколадом и тому подобное. Проверяет вес готовых изделий, следит за соблюдением технологического режима при изготовлении блюд. 2. Требования к профессиональным особенностям специалиста: Физическая выносливость, хорошее обоняние и вкусовая чувствительность, умение концентрировать и распределять внимание, хорошая оперативная и долговременная память, организованность, дисциплинированность, аккуратность, честность, творческое воображение, ловкость рук, хорошо развитое цветовое зрение, высокая тактильная чувствительность. 3.Медицинские противопоказания: Инфекционные заболевания, хронические заболевания органов пищеварения, хронические заболевания органов дыхания, хронические заболевания опорно-двигательного аппарата, являющиеся бактерио- и вирусоносителями, варикоз вен, болезни, связанные с потерей сознания, психические заболевания, кожные заболевания. 4. Требования к профессиональной подготовке: должен знать: основы экономики и организации общественного питания, основы физиологии человека; технологию приготовления блюд, рецептуру блюд; устройство и правила эксплуатации специального оборудования; виды, сорта сырья и его свойства; основы питания; характеристики и биологическую ценность продуктов; признаки их доброкачественности, сроки хранения и реализации сырой и готовой продукции; основы гигиены и санитарии. 5.Область применения профессии: работа в столовых, в кафе, барах, ресторанах, в частных домах; возможна работа в качестве предпринимателя; смежные профессии бармен, буфетчик, изготовитель пищевых полуфабрикатов, официант, продавец продовольственных товаров.

1.3. ПЛОТНИК, СТОЛЯР СТРОИТЕЛЬНЫЙ 1.Общая характеристика профессии: Столяр занимается сортировкой пиломатериалов, заготовкой брусков, изготовлением столярных изделий, установкой дверных и оконных блоков, плинтусов, карнизов, сборкой и установкой встроенной мебели, врезанием замков, шпингалетов. Плотник занимается обтесыванием лесоматериалов, рубкой стенок из бревен, настилкой полов, подготовкой стен под штукатурку, установкой опалубки, перекрытий, перегородок, нанесением на лесоматериалы огнезащитных составов. 2. Требования к профессиональным особенностям специалиста Физическое здоровье, хороший глазомер, высокий уровень пространственных представлений, ручная умелость, координация и точность движения рук, память, внимательность, аккуратность, оперативное мышление. 3. Медицинские противопоказания: Эпилепсия, ревматизм суставов, болезни кожи, нарушение координации движений, плохое зрение, нарушений функций опорно-двигательного аппарата. 4. Требования к профессиональной подготовке: должен знать: породы и пороки древесины; свойства древесины; способы ее обработки; способы разметки и изготовления деревянных конструкций; припуски и допуски на обработку; приемы обстругивания и обтесывания лесоматериалов; правила заточки и установки режущего инструмента; правила наладки обслуживаемого оборудования. 5. Область применения профессии: работа в столярных мастерских промышленных предприятий; в ЖКХ; в строительно-монтажных управления