

Личный профессиональный план

Ученицы 10 класса МОУ СОШ №4
Сухаревой Марии



LOGO

Вводная анкета

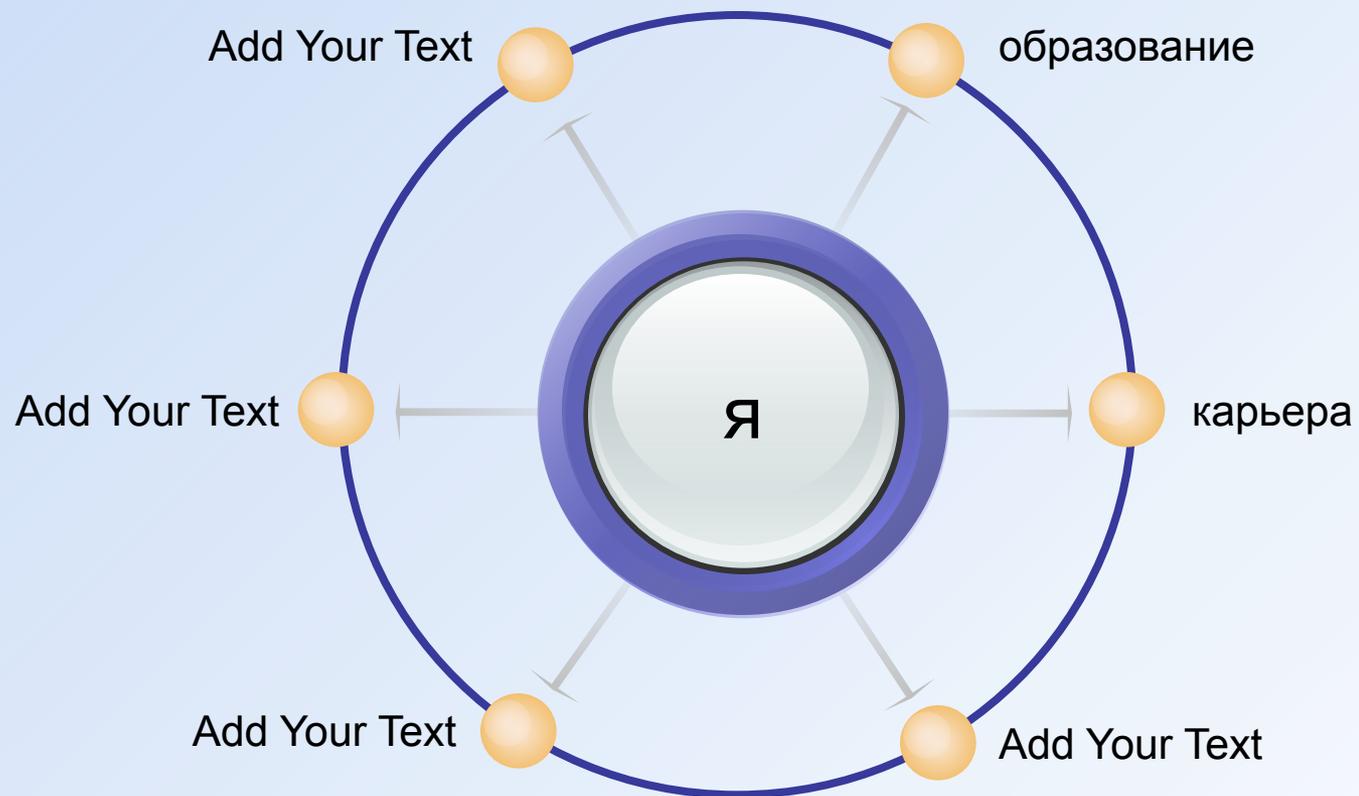


1. Фамилия _____
2. Имя _____
3. Школа _____
4. Класс _____
5. Дата рождения _____
6. Твои интересы: спорт, музыка, политика, книги, компьютер, телевидение, кроссворды, другое
7. Кружки, секции, которые ты посещаешь
8. Учебные предметы, которые тебе нравятся больше
9. Предметы, в которых ты испытываешь затруднения
10. Предметы, которые тебе пригодятся при поступлении в учебное заведение
11. Кем ты планировал стать:
 - До школы
 - В начальной школе
 - В 10 классе
12. Что ты знаешь о своем здоровье (заболевания, противопоказания)
13. В каких мероприятиях ты принимал участие?
14. Твои награды, дипломы, призы

Изучение профессиональных намерений «Первое знакомство»

1. Какая профессия тебе больше всего нравится? _____
2. Выбрал ли ты уже будущую профессию? Какую? _____
3. Если еще не выбрал профессию, то почему? (выбери ответ)
 - все не нравится
 - все равно куда идти
 - плохо знаю, какие есть профессии
 - плохо знаю, как достичь желаемого
 - плохо знаю свои способности
 - трудно поступить в учебное заведение
 - иные причины _____
4. На каком предприятии или в учреждении работают твои родители? _____
5. Нравится ли тебе профессия твоих родителей? Почему? _____
6. Почему ты выбрал этот профиль в УК? _____

Мои жизненные ценности



Предприятия и учреждения, на которых я побывала:

Дата

Предприятие

Профессии
и специальности

1. 21.12.2010

ООО «Имидж»

Закройщик,
портной,
швея

15.02.2011

ООО «Хлебозавод
«Меленковский»

Пекарь,
формовщик,
кондитер,
Фасовщик,
Технолог,
лаборант

Отчет по экскурсии на швейное предприятие ООО «Имидж»

Визитная карточка предприятия

Швейное предприятие действует с 2005 года. Выпускает спецодежду для сварщиков и металлургов, рабочую одежду.



Структура швейного предприятия



Участок раскроя

- Вручную закройщик обмеловывает на ткани с помощью лекала линии выкройки, обходя возможные дефекты ткани.



Оборудование для раскроя



Раскройно-настилочный комплекс

Максимальная высота раскроя – 200мм(max.300), рабочий вылет рукава – 1100мм, напряжение – 380В, мощность двигателя – 1/1,35кВт, скорость ленты – 8-16м/сек,

Раскройно-настилочный комплекс UL-3 это очень простая и эффективная система укладки ткани среди всех других возможных технологий.

Рабочие места (универсальные швейные машины)

- Швейная машина



- Швейный цех



Рабочие места (оверлок)

- Незаменим для ремонтных мастерских и небольших швейных производств. Устанавливается на любой стол. Машина предназначена для обработки средних и тяжелых материалов. Оснащена системой капельной смазки.



Участок готовой продукции

- Контролер проверяет качество готовой продукции и к изделиям, прошедшим контроль, прикрепляется этикетка.



Склад готовой продукции

- По ленте транспортера упакованная продукция поступает на склад, откуда и производится отправка готового товара.



Отчет об экскурсии на ООО «ХЛЕБОЗАВОД «МЕЛЕНКОВСКИЙ»



Структура предприятия пищевой промышленности



МАГАЗИН

История предприятия

Здание хлебокомбината.
Передано льнокомбинатом
в 1928 г.

Здание экспедиции и
бытовых помещений.
Введено в эксплуатацию в
1960 г.



Мучной склад

- Производственный мучной склад

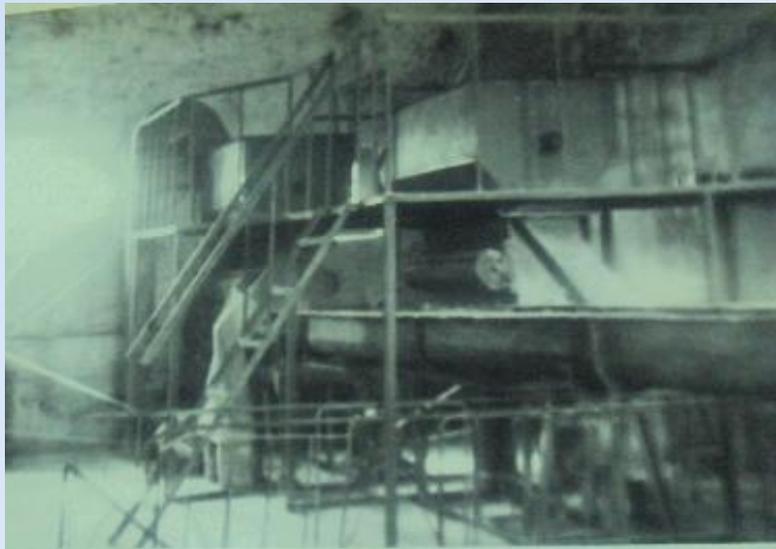


- Засыпщик муки засыпают муку в заваленные ямы перед пуском ее в производство



Тестомесильный цех

- Просеивательное отделение. Мука из заваленных ям поступает в бураты, проходит через сита и магниты, а затем идет на замес теста.



- Тестомесильный цех. Тестомеситель следит за режимом приготовления тестов.



Кондитерский цех

- Формовочная машина со сменными насадками для изготовления полуфабрикатов печенья



Кондитерский цех

- Машина для нарезки батонов и приготовления полуфабрикатов для изготовления сухарей.



Бродильное отделение и формовочный цех

- Тесто после замеса ставиться для брожения в бродильное отделение
- Выброженные обойные теста поступают на разделку. Машинист формовочной машин следит за развесом куска теста и за работой машины.



Цех разделки и формовки

- Выброженные сортовые теста поступают на разделку. Машинист разделочной машины устанавливает вес полуфабрикатов, следит за формой полуфабрикатов и работой булочного агрегата.
- После формовки обойные полуфабрикаты и булочные изделия поступают в расстоечную камеру



Печной цех.

- Печь ФТЛ-2, где выпекаются булочные изделия.



Лаборатория

- Вся готовая продукция, поступающая мука, подсобное сырье проверяется в лаборатории. Проверяется влажность изделий, кислотность, пористость, а так же органолептически.



Экспедиция

- В экспедиции весь хлеб и булочные изделия проверяет бракер перед отправкой в торговую сеть.



Цех упаковки продукции

- Остывшая продукция упаковывается в герметичные пластиковые пакеты



Какую профессию я выбрала



Будущая
профессия

Основной
вариант :

Запасной
вариант:

Мнение родителей о моей будущей профессии

1

Траля-ля

2

Траля-ля

3

Траля-ля



- Что я знаю об этой профессии:
- Ведущий предмет труда: _____
- Условия труда: _____
- _____
- Перспективы занятости: _____
- _____
- Предприятия Владимирского региона, где можно трудиться по выбранной профессии: _____
- _____
- Перспективы роста (карьера): _____
- _____
- Пути получения профессии: _____
- _____
- _____
- Профессионально-важные качества профессии: _____

Эссе: «Определение «идеальной работы»»

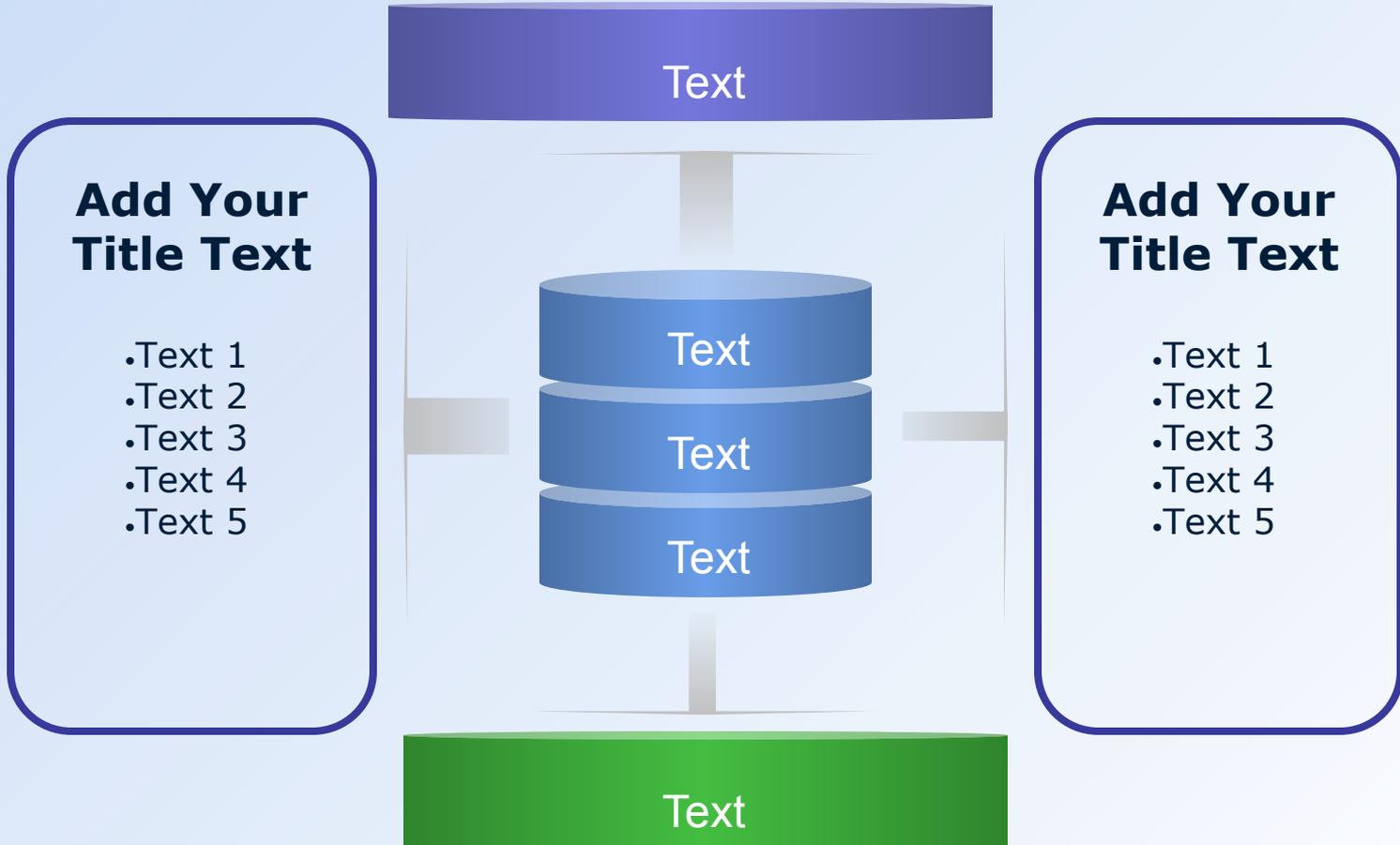


- Условия труда
- Заработная плата
- Время работы
- Образование

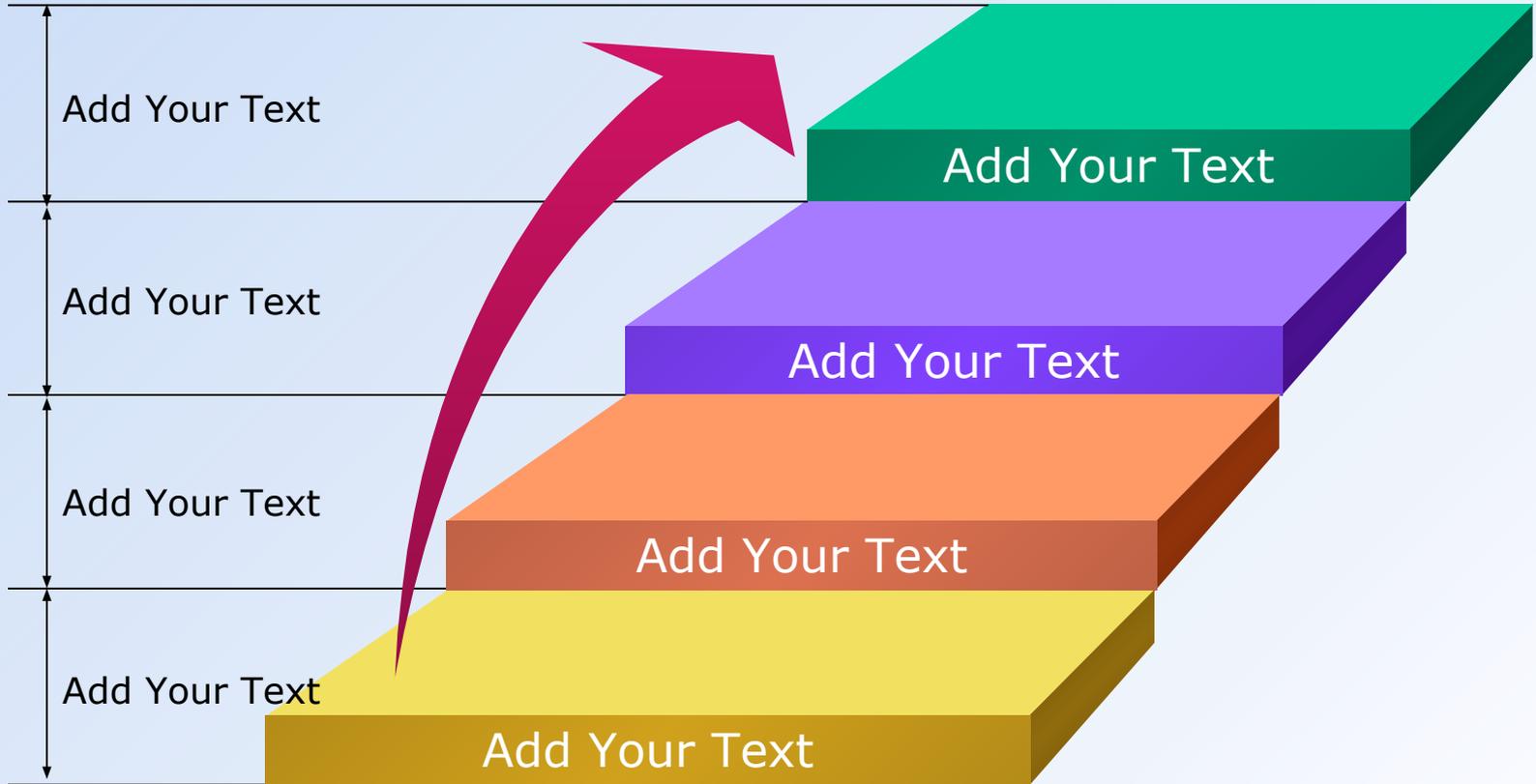
ТЕКСТ



Diagram



Diagram



Diagram



Diagram



Add Your Text

Add Your Text

Add Your Text

**Add Your
Title**

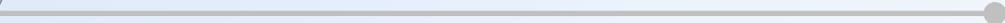




Click to add Title



Click to add Title

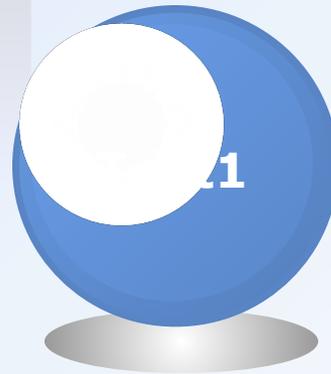
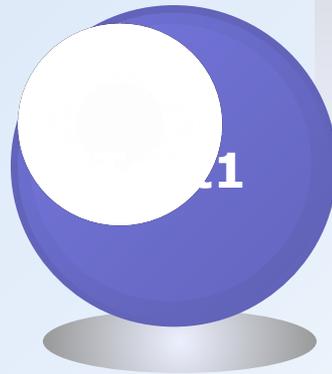
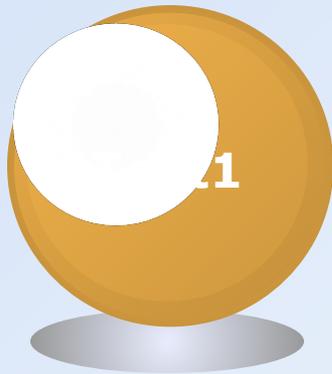


Marketing Diagram



Add Your Text

Add Your Title here



Diagram

2001 → 2002 → 2003 → **2004**



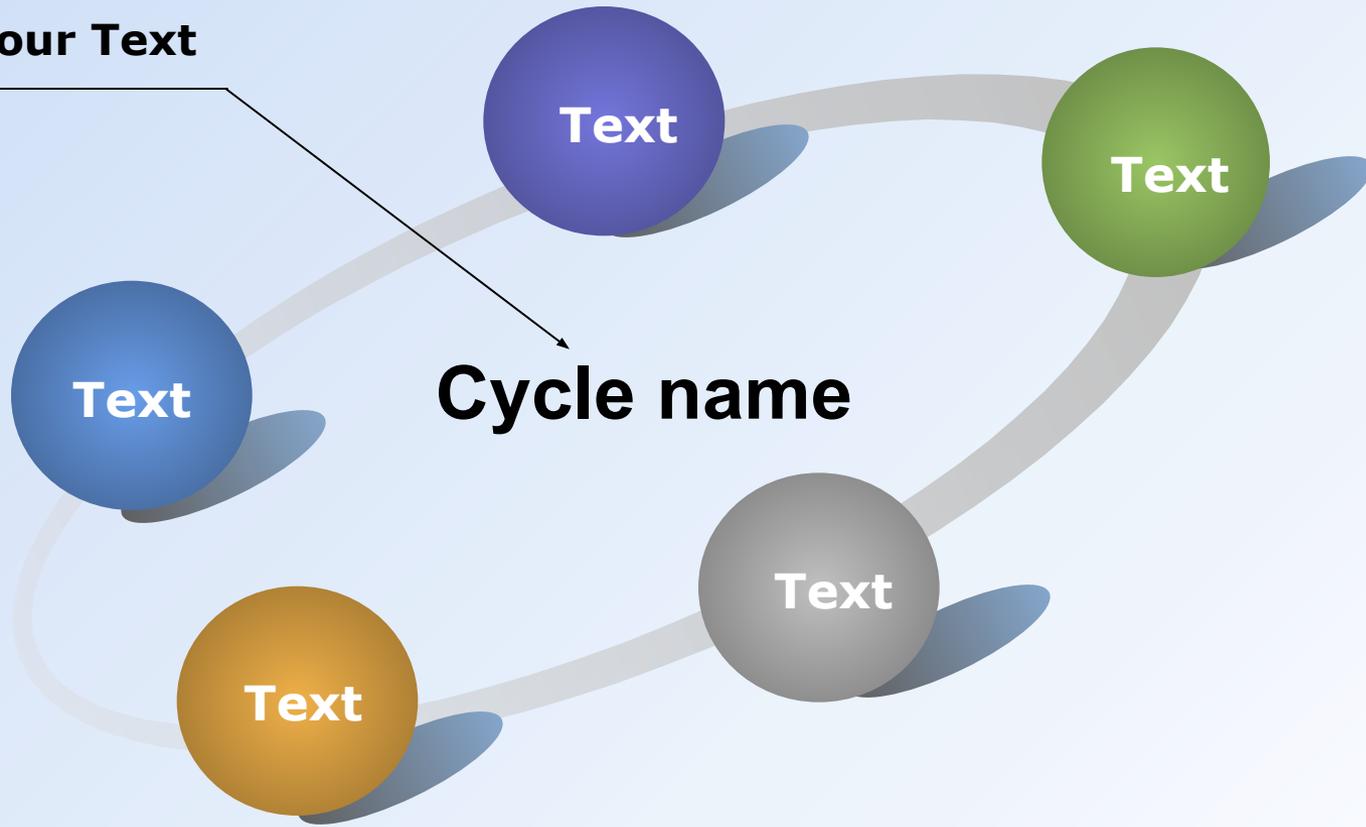
Diagram



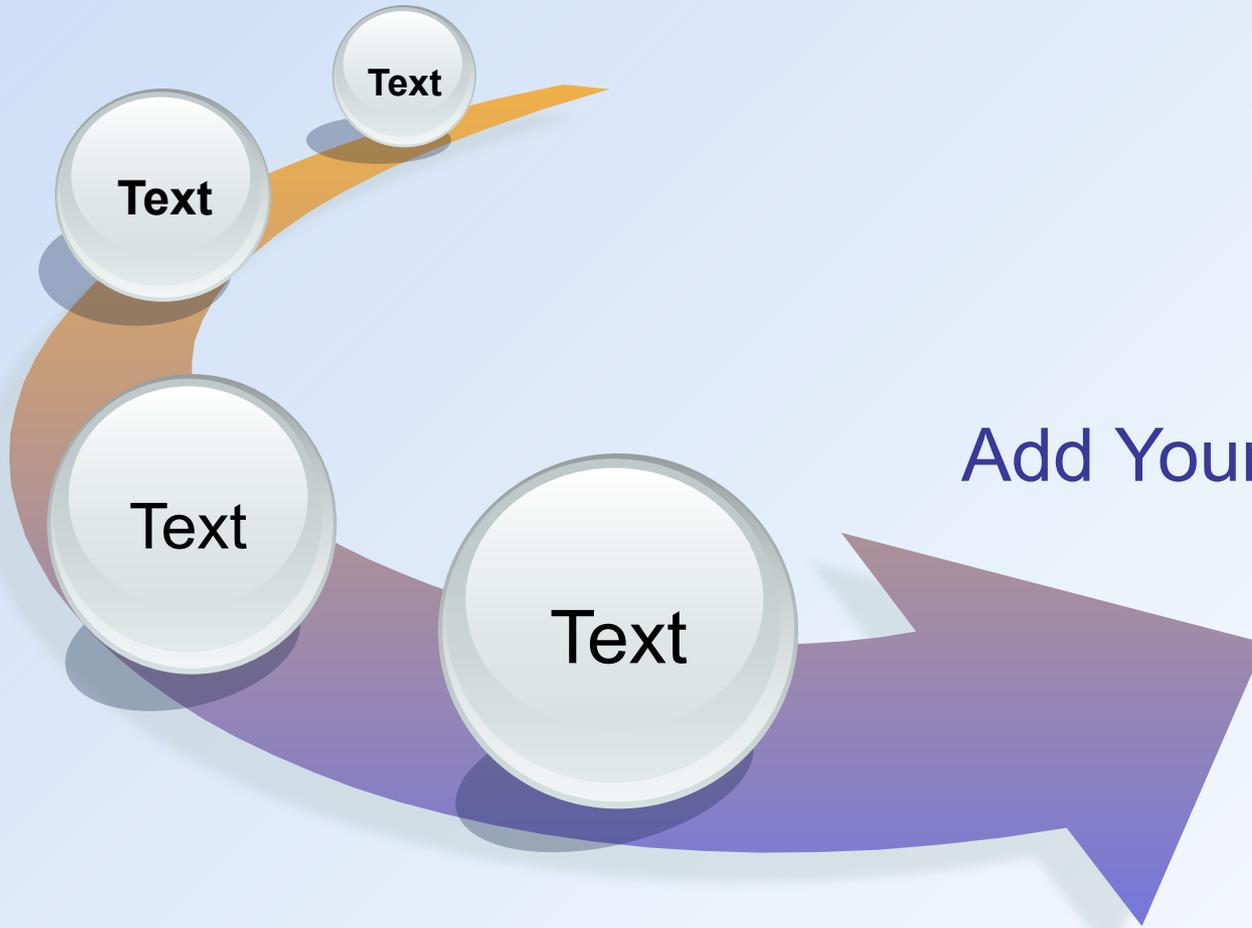
Cycle Diagram



Add Your Text



Diagram



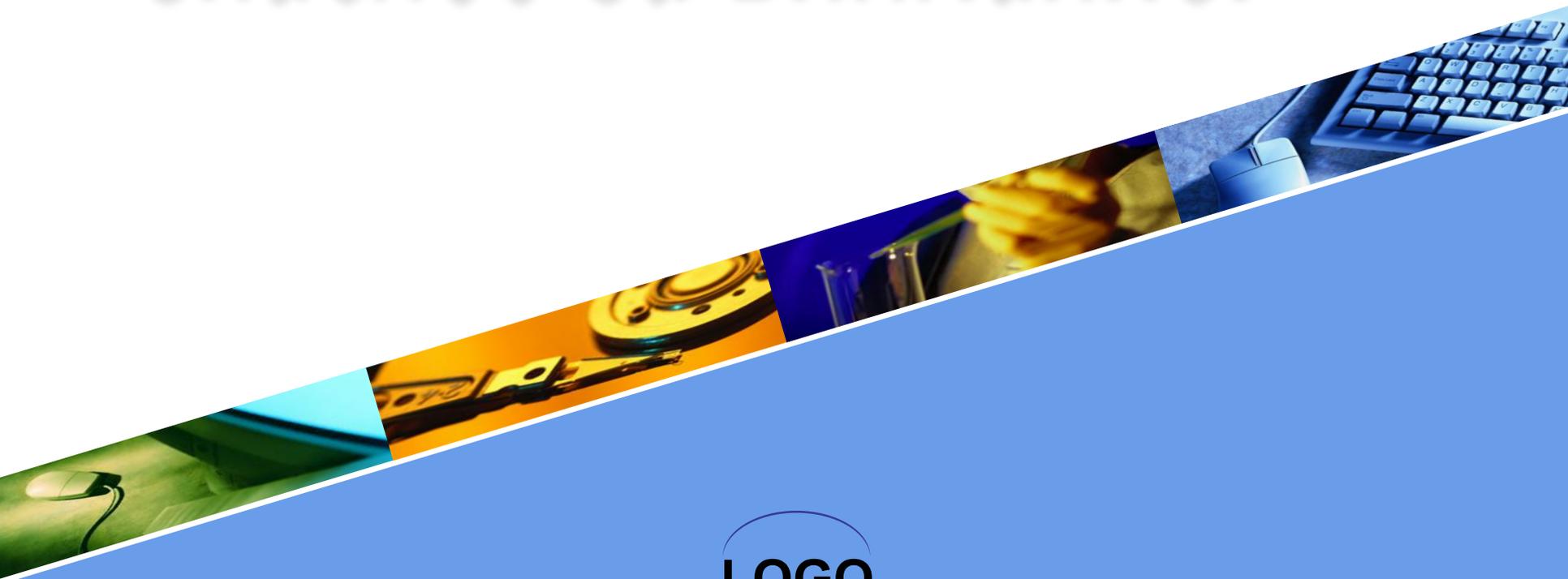
Add Your Title

Используемые источники информации:



- Электронный музей профессий. <http://www.profvibor.ru>

Спасибо за внимание!



LOGO