

Беседа: «Как влияет выбор профессии на будущее»

Скоро вам предстоит окунуться в этот взрослый мир и выбрать свое место в нем. Времени на выбор будет отпущено совсем немного, поэтому присматриваться к разным профессиям нужно уже сейчас. Каждый год сотни тысяч молодых людей выходят на рынок труда, но очень многие - около половины - так и не находят применения своим знаниям и остаются за бортом.

Пять типов профессий

Говорят, что в мире существует около 50 тыс. профессий. Чтобы не запутаться в них, специалисты объединяют их в крупные классы, типы. Все профессии объединяют в пять больших групп, типов.

Первый тип: человек - природа. Люди этих профессий имеют дело с живой и неживой природой (ветеринар, агроном, гидролог, овцевод, механизатор, тракторист). Для них характерен общий предмет труда - животные и растения, почва и воздушная среда.

Второй тип: человек - техника. Это могут быть летчики, водители, матросы, токари, слесари и другие профессии, использующие технические устройства.

характерной чертой деятельности - воздействие на других людей. К такому типу профессий относятся учитель, врач, журналист, продавец.

Четвертый тип: человек - знаковая система. Специалисты такого типа используют в своем труде различные знаки: устная и письменная речь, цифры, химические и физические символы, ноты, схемы, карты, графики, рисунки, дорожные знаки и т. п. Это бухгалтеры, ученые, люди, работающие в лабораториях, научных центрах.

Пятый тип: человек - художественный образ. Людей этого типа отличает наличие живого образного мышления, художественная фантазия, талант. Это музыканты, художники, актеры, дизайнеры и др.

Чтобы не ошибиться в выборе профессии, нужно учесть свои психологические особенности, способности, физические возможности.

В последнее время появились новые профессии. Мы коротко расскажем о некоторых из них.

Программист - это специалист по созданию сайтов для глобальной сети Интернет.

Аудитор - это специалист, который проверяет финансовую деятельность компаний, оценивает ее успешность и эффективность.

Бренд-менеджер - специалист, который придумывает образ продукта - бренд - и продвигает этот образ в массы.

Логистик - специалист, регулирующий потоки: складские, транспортные, производственные. Транспортный логистик придумывает схемы перевозки грузов компании, складской логистик занимается организацией хранения продукции.

Маркетолог - в переводе с латыни «знающий рынок». Специалист, изучающий рынок для того, чтобы узнать потребности покупателей, их вкусы и предпочтения.

Мерчендайзер - это человек, который следит за тем, как товар его фирмы представлен в крупных магазинах. Он обходит магазины, дает советы по размещению товара, по оформлению витрин. Этой специальности пока не обучают ни в одном учебном заведении.

Открываем рубрику «Занимательные факты». Заметки о самых редких профессиях.

Как вы думаете, чем занимается титестер? **Титестер** - дегустатор чая. По вкусу, запаху, виду этот специалист может определить сорт чая, место, где его вырастили, сезон сбора, способ хранения и переработки. Титестер обладает особым талантом - исключительно тонким обонянием. А еще титестеры должны от многого отказаться: не есть жареного, копченого, не употреблять специй, не пить, не курить, не пользоваться парфюмерией. Титестеры страшно боятся насморка. Крупнейшие компании страхуют носы своих титестеров на миллионы долларов, ведь от этих носов зависят судьбы огромных партий чая, которые стоят миллионы. А чай, который мы с вами пьем, - смешанный. В нем может быть до 18 сортов. Титестеры подбирают смеси так, чтобы подчеркнуть основной аромат, улучшить вкус.

Еще одна редкая профессия - **постижёр**. Это специалист по изготовлению париков, усов, бород и бакенбардов. Эта профессия тесно связана с творчеством - в театре постижер не просто делает парик, а создает образ. Часто в театре постижеры - это еще и гримеры, художники, создающие внешний облик героев. Для этой профессии требуется завидное терпение и усидчивость, потому что

приходится специальным крючком вплетать в основу волосок к волоску. Профессия парикмахера является довольно редкой, но сейчас она все больше и больше востребована в связи с развитием рекламы и шоу-бизнеса.

Создатели рекламных роликов знают, что самая дефицитная профессия - это мастера спецэффектов. Эти мастера придумывают эффекты, которые заменяют настоящие продукты.

Газированные напитки, йогурты, шоколад, прозрачное пиво с шариками воздуха - все, что вы видите на рекламе, - это не настоящие продукты, а их заменители. В роли пива на экране часто выступает бензин, или масло, или другая жидкость. Чтобы пельмени на экране красиво падали в кипяток, они должны быть пластиковыми, а вода - холодной. Видимость кипения создают сразу два устройства: компрессор, наподобие тех, что используются в аквариумах, и специальный моторчик, заставляющий воду бурлить. Потом все изображение корректируется на компьютере. Такие эффекты стоят очень дорого. И специалисты оплачиваются соответственно*.

Прочитать и ответить на вопросы устно:

1. Что интересного вы узнали о профессиях?
2. Кем бы ты хотел (а) стать?

31.03. 2020г.

Тема: Беседа «Пусть меня научат.»

Есть на свете много профессий,
И важны они всем нам очень:
Врач, учитель, сантехник, профессор,
Инженер, акробат и рабочий.
Все профессии очень разные,
Интересные и опасные,
Могут стать для кого-то судьбою.
Трудно сделать выбор порою.

Жизнь не стоит на месте и все время какие-то старые профессии отмирают, а новые появляются. Вот почему знакомство с современными профессиями необходимо.

В жизни каждого человека наступает момент, когда приходится решать, где продолжить образование или куда пойти работать, т. е. практически выбрать профессию, свой жизненный путь.

Как не ошибиться в выборе профессии? Прежде всего, изучайте профессии. Для ознакомления возьмите более близкие — те, которым посвятили свою жизнь ваши родители, знакомые. Вам может показаться, что эти профессии вы хорошо знаете, но это не так. Попробуйте глубже познакомиться с профессией, и вы увидите в ней много нового и интересного.

Все дело в отношении человека к своему труду, его любви к своей профессии, стремления больше знать и лучше трудиться.

Главное же заключается в том, чтобы полюбить работу, познать ее и стать ее мастером.

- Кем вы хотели стать, когда учились в третьем классе? А в пятом? А сейчас? То-то. Вкусы меняются со временем. Это касается и одежды и книг. И профессий тоже. Дорогие ребята, профессий в мире очень много — интересных, ярких, увлекательных, но, знаете, не так уж важно, какую из них выберете вы, самое важное, чтобы этот выбор был сделан правильно!

Задание:

Нарисуйте человека, той профессии кем бы хотели стать.

Беседа: «Рецепты старинной кухни».

Важное место на столе занимал дрожжевой ржаной хлеб, который появился несколько веков назад и до сих пор остается характерным именно для русских. Хлеб на Руси во все времена рассматривался как священная пища. Ржаной хлеб считался полезнее пшеничного, ему приписывались многие лечебные свойства, а пшеничный хлеб был - хлебом для праздника. Каравай представлял собой сдобный хлеб, приготовленный самыми разными способами.

Самое любимое русское национальное блюдо – пироги. Происхождение этого слова принято связывать со словом пир. Пироги отличались начинками. Они были с мясом, рыбой, грибами, сельдью, луком, яйцами, творогом, репой, капустой. В иных случаях пироги становились и десертом, когда в качестве начинки служили ягоды и фрукты, например, яблоки, малина, черника, голубика, слива, калина, вишня, брусника и черемуха. И по сей день эти прекрасные мучные изделия остаются любимыми. Выпекали такие пироги только в русской печи.

Сочельник (канун Рождества) – накрывается праздничный стол, который застилали белоснежной скатертью. В центре ставили обрядовое сочиво (кутью) и другие кушанья. Сочиво (кутью) варили из зерен пшеницы или риса с добавлением меда, орехов, изюма и т.д.

Масленичный обряд появился очень давно и был заимствован у других народов. Проводился праздник в честь бога солнца. Главной особенностью этого праздника являлось веселье и обилие блинов. Масленица – это проводы зимы. Устав от зимы, холода и снега, люди таким образом пытались привлечь милость ласкового солнышка и уговорить его получше греть промёрзшую землю. Настоящие блины пекли из гречневой муки на дрожжах.

НАЛИСТНИКИ С СЫРНИЦЕЙ – одно из старинных блюд. На блинчик тонким слоем намазывается начинка из хорошего творога или домашнего сыра. Блинчик заворачивается трубочкой и обжаривается в масле. Помимо блинов, налистников, пирогов наши предки в масленичные дни ели и такое древнее лакомство как хворост. Хворост – изделие, древнее, так как первоначально его готовили только из пресного теста, притом из самой лучшей пшеничной муки, жарили в русском масле. Пасха – самый главный православный праздник христиан. Готовясь к Пасхе, люди красили или расписывали яйца (крашенки и писанки), пекли пряники, куличи, кексы.

Пасхальный стол отличался праздничным великолепием, был обильным и очень красивым. Жарили телятину, запекали поросенка, барашка или окорок. Для пасхальной трапезы до сих пор пекут сдобные куличи, готовят творожные пасхи и красят яйца. По древней традиции, крашеные яйца укладывали на блюдо среди специально пророщенной зелени овса и пшеницы.

В конце 17 века Петром 1 из Голландии в Россию был ввезен картофель. Картофель приобрел огромную популярность и множество раз спасал значительную часть населения от голодной смерти. Недаром на Руси картофель прозвали вторым хлебом.

Чай – древнейший напиток, а чаепитие, да еще с пряниками, коврижками, калачами, баранками да пирогами и блинами превратилось в один из национальных обычаев.

Каша она являлась одним из использовалась в качестве обрядового кушанья. Без каши не обходились рождественские основных блюд как бедных, так и богатых людей. Готовили кашу и в будни, и в праздники. Каша праздники, рождение ребенка, крестины, похороны и другие события. Отцу давали кашу круто посоленную, с перцем. Каша занимала почетное место на столе. Нанимаясь на работу, работник часто в качестве важного условия просил (требовал) себе на обед кашу.

Кашу варили по заключении мирного договора между враждующими сторонами. В знак союза и дружбы, бывшие противники садились на ужин за стол и ели эту кашу. Если же сторонам не удавалось достигнуть соглашения о мире, говорили: «С ним кашу не сварить». Выражение это дожило до нашего времени, правда, смысл его несколько изменился. Сегодня мы чаще адресуем эту фразу неумелому человеку, а не врагу.

Знаменитый рецепт суворовской каши родился во времена исторического перехода армии Суворова через Альпы. К концу подходили запасы-оставалось чуть-чуть гороха, пшена, перловки, гречихи. Чем же накормить истощенных солдат? Суворов приказал все варить в общем котле, добавив лука и масла. Оказалось очень вкусно и полезно, а такую кашу называют сейчас «суворовской»

Ответить на вопросы:

1. Какие у русского народа были самые любимые рецепты?
2. Из чего варилась знаменитая «суворовская» каша?

02.04.2020г.

Тема: «Профилактика травматизма.»

Детство- добрая планета.

Это мир добра и света.

Это пестрый луг цветущий,

Звонко по утрам поющий.

Это жизнью наслаждение.

Это море удивленья.

Детство- это праздник вечный.

Край счастливый и беспечный.

В детстве дружат все с мечтой-

Самой светлой и большой!

В детстве веру не теряют

И обиды забывают.

Детство- это океан,

Иногда в нем шторм, туман,

Буря в нем порой бывает,

Но никто не погибает.

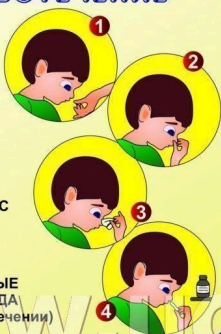
Детство- это счастливая пора. Но что же иногда с детьми происходит в различных ситуациях? - У каждого из вас были повреждения кожи. Любое повреждение организма – это травма. Нет такого человека, который бы не падал, не получал ушибы, ни разу не порезался или ни разу не видел синяк на своём теле. Каждая травма всегда неожиданная. И, согласитесь, виноваты в получении травмы, какой бы она не была -лёгкой или серьёзной большей частью были вы сами. Безумное лихачество, желание показаться смелым, обратить на себя внимание, а часто неумение правильно оценивать обстановку рано или поздно оборачиваются непоправимой бедой. Если человек упал или ушибся, повредил ногу, или какую либо часть тела, то говорят, что он получил травму. Если такое случилось с тобой или с тем, кто находится рядом с тобой, конечно же, самое лучшее, что ты можешь сделать, - вызвать скорую медицинскую помощь или позвать кого – ни будь из взрослых. Но если случилось так, что поблизости из взрослых никого нет, тогда тебе придётся оказать первую помощь самостоятельно. **ПОМНИ ГЛАВНОЕ: ТВОИ ДЕЙСТВИЯ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОБДУМАННЫМИ, БЫСТРЫМИ И СПОКОЙНЫМИ.**

КАК ОКАЗАТЬ ПОМОЩЬ ПРИ ТРАВМАХ

НОСОВОЕ КРОВОТЕЧЕНИЕ



- 1 НАКЛОНИТЬ ГОЛОВУ ВПЕРЕД
- 2 СЖАТЬ НОЗДРИ С БОКОВ НА 3—5 МИНУТ
- 3 ПОЛОЖИТЬ НА ПЕРЕНОСИЦУ ХОЛОДНЫЙ КОМПРЕСС
- 4 ВВЕСТИ В НОСОВЫЕ ПРОХОДЫ ВАТНЫЕ ТАМПОНЫ, СМОЧЕННЫЕ ПЕРЕКИСЬЮ ВОДОРОДА (при обильном кровотечении)



УШИБЫ



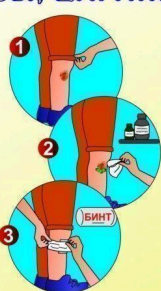
- 1 СОЗДАТЬ ПОКОЙ УШИБЛЕННОМУ МЕСТУ
- 2 ПРИЛОЖИТЬ ХОЛОД К МЕСТУ УШИБА
- 3 НАЛОЖИТЬ ТУГУЮ ПОВЯЗКУ



НЕЛЬЗЯ:

- смазывать ушибленное место йодом;
- растирать и накладывать согревающий компресс.

ПОРЕЗЫ, ЦАРАПИНЫ, ССАДИНЫ



- 1 ОСВОБОДИТЬ РАНЕНОЕ МЕСТО ОТ ОДЕЖДЫ
- 2 ОБРАБОТАТЬ КРАЯ РАНЫ ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИМ РАСТВОРОМ
- 3 НАЛОЖИТЬ ЧИСТУЮ ПОВЯЗКУ

ВЫВИХИ, ПЕРЕЛОМЫ



- 1 НАЛОЖИТЬ ШИНУ (можно палку, узкую доску, картон)
- 2 ПРИЛОЖИТЬ ХОЛОД К МЕСТУ ПЕРЕЛОМА
- 3 ВЫЗВАТЬ ВРАЧА ИЛИ ДОСТАВИТЬ ПОСТРАДАВШЕГО В ЛЕЧЕБНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ, СОЗДАВ СПОКОЙНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ ПОВРЕЖДЁННОЙ ЧАСТИ ТЕЛА ВО ВРЕМЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ

НЕЛЬЗЯ:

- снимать с пострадавшего одежду и обувь естественным способом, если это ведёт к дополнительному физическому воздействию (сдавлению, нажатию) на место перелома;
- пытаться самим вправлять вывих, сделать это должен только медицинский работник.



Анализ ситуации Б. Заходер «Перемена».

«Перемена, перемена!»

- Заливается звонок.

Первым Вова непременно

Вылетает за порог.

Вылетает за порог

– Семерых сбивает с ног.

Неужели это Вова,

Продремавший весь урок?

Неужели это Вова

Пять минут назад ни слова

У доски сказать не мог?

Если он, то, несомненно,

С ним – бо-о-ольшая перемена!

Он за пять минут успел

Переделать кучу дел:

Он подставил три подножки

(Ваське, Кольке и Серёжке),

Прокатился кувырком,

На перила сел верхом.

Лихо шлёпнулся с перил,

Подзатыльник получил.

С ходу дал кому-то сдачи,

Попросил написать задачи

- Словом, сделал всё, что мог!

Не угонишься за Вовой!

Ну а тут – опять звонок.

Вова в класс плетётся снова.

Бедный! Нет лица на нём.

Он, гляди, какой бедовый!

- Ничего, - вздыхает Вова,

- На уроке отдохнём.

Задание:

- **Какие ошибки в поведении допустил Вова? Попробуйте сосчитать.**