

РАЗРАБОТКА ПРОГРАММЫ ПРОФОРИЕНТАЦИОННОЙ ЭКСКУРСИИ «ТЕХНОЛОГИЯ И ЭКОНОМИКА ПРОИЗВОДСТВА МОРОЖЕНОГО»

Д.С. Габриелян, канд. техн. наук, доцент

Н.В. Фатеева, старший преподаватель

Е.В. Хайдукова, канд. техн. наук, доцент

Вологодская государственная молочнохозяйственная академия имени

Н.В. Верещагина

(Россия, с. Молочное)

DOI:10.24412/2500-1000-2022-3-1-22-25

Аннотация. В статье представлена проблемы профориентационной работы среди абитуриентов, решением которой является разработка программы образовательной экскурсии в стенах вуза. Данное мероприятие включает: выбор места и плана проведения экскурсии; посещение музея истории вуза; проведение мастер-класса; послеэкскурсионную работу. Представлены основные этапы проведения образовательной экскурсии. Определены ее достоинства, как для будущего студента, так и для самого высшего учебного заведения.

Ключевые слова: профориентация, экскурсия, мастер-класс, технология производства мороженого, экономика производства мороженого, химия пищи.

Любое путешествие, как правило носит целевой характер, обычно сочетая в себе сразу несколько целей, которые определяются видами туризма. Он может быть рекреационный, лечебно-оздоровительный, познавательный, деловой, спортивный, этнический, религиозный, транзитный, образовательный [1].

Экскурсия в образовании – это коллективная поездка с научно-образовательной целью. Таким образом, образовательная экскурсия представляет собой процесс познания обучающимся окружающей действительности, которая построена на заранее подобранных объектах в естественных условиях, либо расположенных на предприятиях, заводах, научно-исследовательских институтах, лабораториях [2].

В настоящее время одним из наиболее популярных является образовательный туризм, который представляет собой путешествия с целью получения современных знаний в различных сферах жизнедеятельности человека. Можно выделить следующие виды образовательного туризма: ориентированный на изучение иностранных языков; ориентированный на обучение различных видов спорта; профессиональное обучение [3].

Проблема профориентации, безусловно, является общественной, так как именно от неё зависит состояние общества, развитие рынка труда, занятость населения, возможность выявления талантов и направление их в наиболее подходящие сферы деятельности. В настоящее время уровень психологической готовности молодых людей к профессиональному выбору нельзя считать зрелым и хорошо сформированным. Следует отметить, что к моменту профессионального выбора не всегда готовы не только выпускники школ, но и студенты уже поступившие учиться определенной профессии. С одной стороны, из-за недостаточной сформированности соответствующих психологических функций, с другой стороны – из-за объективно существующих социальных факторов, сдерживающих личность в рамках определенных жизненных условиях [4].

Поэтому использовать образовательный туризм можно в рамках профориентационной работы среди будущих студентов (абитуриентов) вузов, поскольку главным аспектом удачного профессионального будущего для молодого человека является профессиональное самоопределение. Подготовка молодого поколения к осознанному профессиональному выбору становится

жизненно необходимой. Стадия выбора должна завершиться формированием реалистического и достаточно четкого представления о той профессии, в которую подрастающий человек в будущем будет включен [5, 6].

Формы профессиональной ориентации традиционно подразделяются на две группы:

– пассивные (просветительские): выезд в школы, средние учебные заведения, проведение ярмарок вакансий;

– активные (позволяющие учащемуся превратиться в «субъект своего профессионального самоопределения»): экскурсии, содержащие практико-ориентированный элемент; мастер-классы; выездные практические занятия; ролевые и сюжетные игры [1].

Таким образом, профориентационный туризм – это вид образовательного туризма, направленный на удовлетворение потребностей туристов в информации о будущем учебном заведении, будущей профессии, возможном трудоустройстве, а также о возможностях переквалификации и перемены места работы.

Потребителями услуг профориентационного туризма могут быть школьники, ученики старших выпускных классов, их родители, а также взрослые работающие люди, которые хотят повысить свою квалификацию или переобучиться. Школьникам, выпускникам старших классов профориентационный туризм может помочь определиться с наиболее подходящими направлениями профессиональной деятельности.

Актуальность рассматриваемой проблемы, ее практическая значимость определили цель статьи, которой стала разработка программы профориентационной экскурсии в ФГБОУ ВО Вологодская молочнохозяйственная академия им. Н.В. Верещагина.

В настоящее время Вологодская молочнохозяйственная академия проводит активную профориентационную работу по агитации абитуриентов для поступления в данное учреждение.

Преподаватели технологического и экономического факультета разработали

профориентационную экскурсию «Технология и экономика производства мороженого».

Задача данного мероприятия – расширение и углубление знаний об особенностях поступления и обучения в Вологодскую ГМХА, развитие у школьников личностного смысла в приобретении познавательного опыта и интереса к профессиональной деятельности. Экскурсия имеет в своей основе информационно-наглядный подход – является профориентационной с возможностью «попробовать» профессию (на мастер-классе).

Профориентационная экскурсия начинается в Центре музейной работы по истории Вологодской ГМХА и масла Вологодского, который находится в библиотеке академии.

Далее экскурсанты переходят в здание технологического факультета на кафедру технологии молока и молочных продуктов. Преподаватель с помощью презентации кратко рассказывает историю производства мороженого, приводятся исторические факты изобретения эскимо, фруктового льда. Далее излагается непосредственно технология мороженого.

Мороженое является одним из самых любимых и популярных продуктов населения нашей страны. Оно – является деликатесом и пользуется большим спросом у людей любого возраста и в любое время года. Ассортимент мороженого достаточно разнообразен, он определяется составом (без заменителя молочного жира, с заменителем молочного жира), массовой долей жира (молочное, сливочное, пломбир), наполнителями (без пищевкусовых продуктов и ароматизаторов, с пищевкусовыми продуктами и ароматизаторами), фасовкой (стаканчики, брикеты и так далее) [7].

Предлагается школьникам вырабатывать наиболее популярное мороженое – пломбир. Предварительно готовится смесь по рецептуре. Выработка осуществляется с использованием настольного фризера для мягкого мороженого «GASTRORAG» модель ICM-1518.

Во время фризирования смеси (происходит автоматически) экскурсанты под ру-

ководством преподавателя кафедры экономики и управления в АПК проводят экономический расчет (себестоимости и предполагаемой цены мороженого, рентабельности), доказывая экономическую целесообразность [8]. Для расчета предварительно подготовлены раздаточный материал с таблицами для заполнения и исходными данными.

После расчета себестоимости мороженого, состоящей из затрат на сырье, материалы, упаковку, энергоресурсы и другие затраты, экскурсанты рассчитывают цену и убеждаются, что мороженое является высокомаржинальным продуктом.

Опыт проведения подобного профориентационного проекта показал, что, кроме секретов приготовления сладкого десерта (технологическая часть), расчета стоимости продукта (экономическая часть) у ребят возникают вопросы о пользе мороженого, его пищевой и энергетической ценности. Таким образом, появилась третья часть экскурсии – химическая.

Преподаватель дисциплины «Химия пищи» проводит с экскурсантами расчет пищевой и энергетической ценности мороженого. Для этого в обсуждение вводятся понятия о пищевой ценности продукта – как комплексе всех полезных свойств, который обеспечивает все физиологические потребности, и энергетической ценности – количестве энергии (ккал), которое высвобождается в организме из 100 г продукта.

Для оценки пищевой ценности школьники вспоминают основные компоненты пищи (макронутриенты) и их значение для организма: белки – строительный, а углеводы и жиры – энергетический материал; незаменимые компоненты (микронутриенты) – витамины, минеральные вещества. Для подтверждения присутствия макронутриентов ребята проводят качественные реакции: белки – биуретовая реакция; углеводы – проба Троммера; жиры – проба с суданом III.

Для расчета энергетической ценности используют данные рецептуры и значения

калорийности каждого компонента по рецептуре. По этому показателю участники делают вывод о калорийности продукта. Энергетические затраты организма зависят от возраста, вида трудовой деятельности. Физиологическая потребность в энергии у подростков (11-14 лет) варьируется в интервале 2300-2500 ккал. Таким образом, одна порция пломбира (100 г) удовлетворяет суточную потребность в энергии примерно на 10%.

Мороженое является высококалорийным продуктом, поэтому его можно использовать в качестве перекуса, но нельзя заменять им полноценный прием пищи. Кроме того, зная состав, его можно считать натуральным продуктом, поставщиком в организм углеводов, жиров, белков, витаминов, минеральных веществ.

Мастер-класс завершается дегустацией выработанного руками экскурсантов мороженого. Они оценивают его вкусовые качества, сравнивают с фабричными видами мороженого, выполняют творческое задание: придумать оригинальное название своему продукту. Экскурсанты заполняют анкету о преимуществах и недостатках проведения мероприятия.

При выборе профессиональной траектории у многих школьников отсутствует осознанность этого выбора, обнаруживается слабая мотивация дальнейшего образования. При выборе вуза зачастую выпускники руководствуются советами родителей, друзей. Критериями являются внешние признаки (престижность, доходность) без учета особенностей будущей профессии и способностей человека [9].

Современные формы профориентационной работы (мастер-классы, экскурсии) – это не только интересные для обучающихся формы познания, но, прежде всего, формы, вооружающие их средствами для самостоятельного выбора своего будущего, позитивного интереса к выбираемой профессии.

Библиографический список

1. Экскурсионно-познавательные маршруты как средство раннего личностного профессионального самоопределения обучающихся: методические рекомендации для работников образовательных организаций / Д.Ф. Ильясов, О.А. Костенко, А.А. Севрюкова,

Н.П. Костина, М.В. Ишмухаметова, Д.А. Ржевская, И.В. Барчук. – Челябинск: ЧИППКРО, 2016. – 48 с.

2. Рыжикова Ю.А. Технология организации образовательной экскурсии // Вестник Челябинского государственного педагогического университета. – 2017. – №2. – С. 82-86.

3. Селиванова С.И. Образовательный туризм // Вестник Университета. – 2014. – № 11. – С. 169-174.

4. Копилка вожатого. Мастер-классы профориентационной направленности финалистов IX Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший студенческий педагогический отряд – 2020». – Москва, 2021. – 211 с.

5. Из опыта проведения профориентационных мастер-классов для школьников. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://infourok.ru/iz-opita-provedeniya-proforientacionnih-masterklassov-dlya-shkolnikov-3944615.html>, свободный. (дата обращения 05.03.2022).

6. Рылова Н.Т. Современные формы профориентации обучающихся. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://proforientir42.ru/wp-content/uploads/2017/07/>, свободный. (дата обращения 05.03.2022).

7. Колесникова О.А., Габриелян Д.С. Подбор ингредиентного состава для мороженого с функциональными свойствами // Передовые достижения науки в молочной отрасли: сборник научных трудов по результатам работы Всероссийской научно-практической конференции, посвященной дню рождения Николая Васильевича Верещагина. Часть 1. Вологда-Молочное: ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА, 2020. – С. 31-36.

8. Абабкова А.А., Новокшанова А.Л., Фатеева Н.В. Экономическая целесообразность производства пробиотических напитков с гидролизатом сывороточных белков // Молочная промышленность. – 2020. – № 12. – С. 22-23.

9. Хайдукова Е.В., Садовая Е.В. Успешность студентов в образовательном процессе // Матрица научного познания. – 2017. – №4. – С. 144-147.

CAREER-ORIENTED EDUCATIONAL EXCURSION «TECHNOLOGY AND ECONOMICS OF ICE CREAM PRODUCTION» CAREER-ORIENTED EDUCATIONAL EXCURSION "TECHNOLOGY AND ECONOMICS OF ICE CREAM PRODUCTION»

D.S. Gabrielyan, *Candidate of Technical Sciences, Associate Professor*

N.V. Fateeva, *Senior Lecturer*

E.V. Khaydukova, *Candidate of Technical Sciences, Associate Professor*

Vologda State Agricultural Academy

(Russia, Molochnoye village)

Abstract. *The article presents the problems of career guidance work among applicants, the solution of which is the development of an educational excursion program within the walls of the university. This event includes: choosing the place and the plan of the excursion; visiting the museum of the history of the university; conducting a master class; post-tour work. The main stages of the educational excursion are presented. Its advantages are determined, both for the future student and for the higher educational institution itself.*

Keywords: *career guidance, excursion, master class, ice cream production technology, economics of ice cream production, food chemistry.*