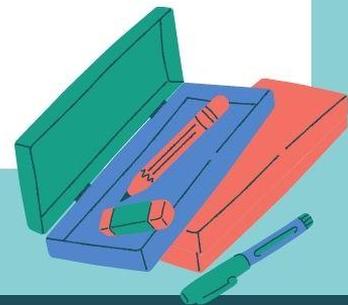




# «Тропинка в страну профессий»

практико-ориентированный проект



# ГБОУ "Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат V вида"

## Авторы проекта:

Арьяева Светлана Валерьевна

Афанасьева Марина Михайловна

Балданова Людмила Александровна

Лоскова Татьяна Михайловна

Серебренникова Ольга Деонидовна

Тодоева Ирина Сергеевна



# Цель проекта

**создание возможностей для ранней профориентации, предпосылок для освоения младшими школьниками с ОВЗ современных допрофессиональных компетенций**



# Ключевые составляющие проекта

1

**Знакомство младших школьников с профессиями, актуальными в современном обществе**

2

**Формирование системы SoftSkills и HardSkills навыков**

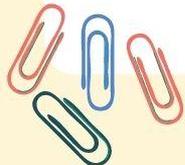


3

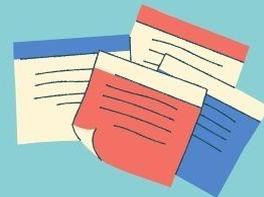
**Сетевое взаимодействие и социальное партнерство**

4

**Сотрудничество с родительской общественностью**



# Начальный этап профессиональной траектории



## Ситифермерство



## Кулинарное искусство

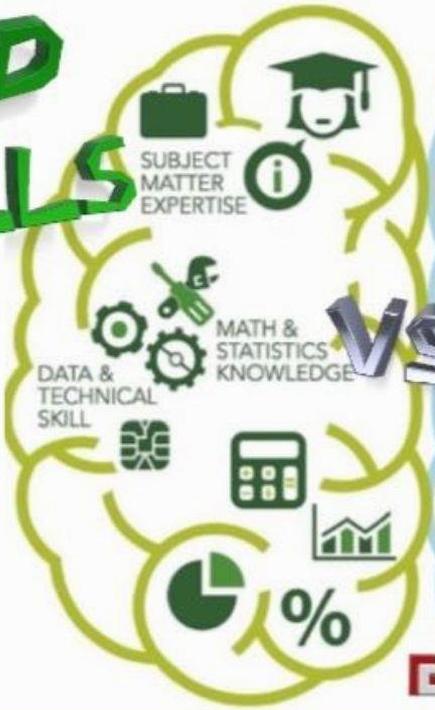


## Изготовление прототипов



# Система формируемых навыков

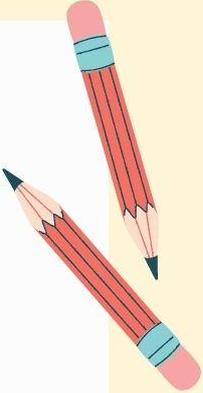
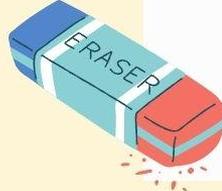
**HARD  
SKILLS**



**VS**



**SOFT  
SKILLS**



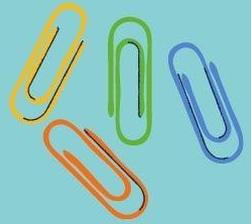
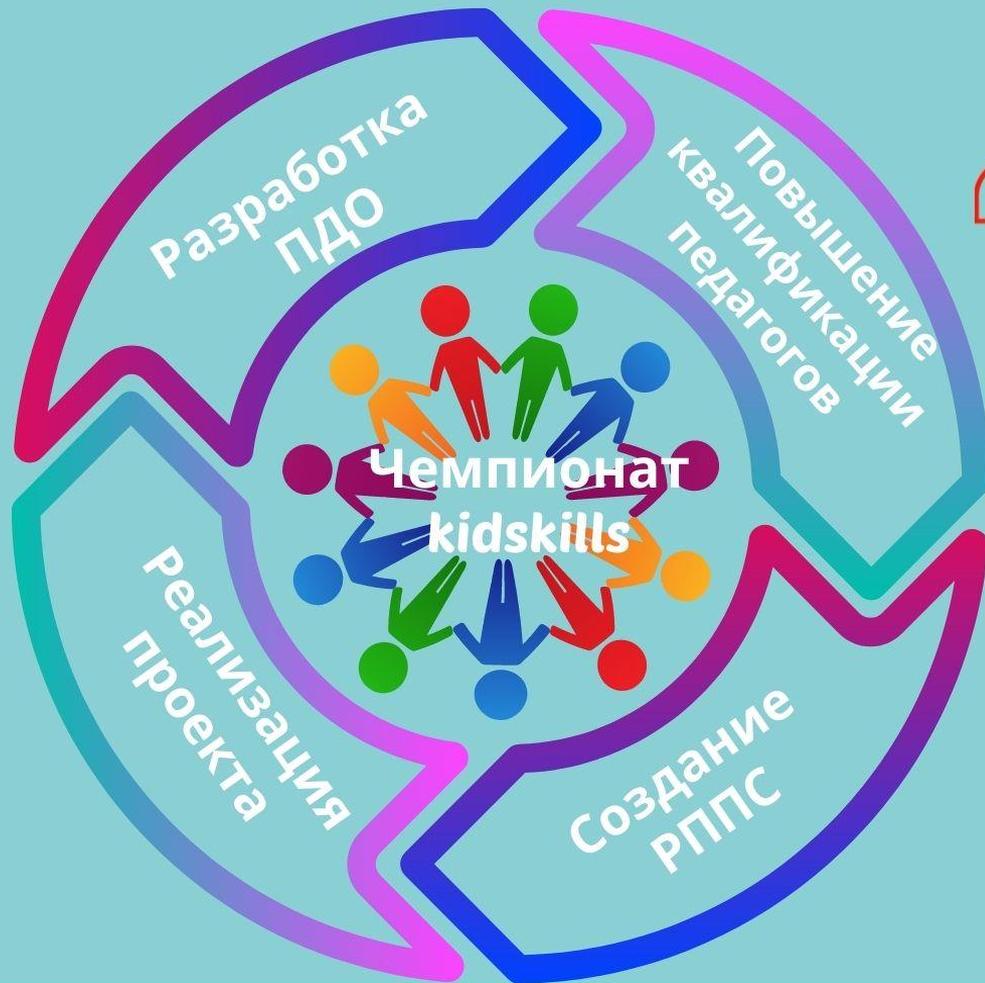
# Социальные партнеры проекта





# Сотрудничество с родителями





# Программа «3D-моделирование и прототипирование»

- ориентирована на развитие конструкторских способностей детей и формирование пространственного представления за счет освоения базовых возможностей среды трехмерного компьютерного моделирования.

# Содержание программы «3D-моделирование и прототипирование» включает:

- инструктажи по технике безопасности;
- знакомство с 3D ручкой и правилами работы с ней;
- создание простейших моделей с помощью трафаретов;
- создание сложных объемных 3D моделей;
- творческие работы обучающихся;
- работа с программой «Tinkercad»;
- чемпионат kidskills-2022.

# Программа «Юный кулинар»

- Программа знакомит детей с технологией изготовления кулинарных блюд, дает обучающемуся начальное и максимально разнообразное представление о профессии и формирует эмоционально-положительное отношение к труду.

# Содержание программы «Юный кулинар» включает:

- инструктажи по технике безопасности;
- ознакомление с технологическими картами по приготовлению «полезных напитков», «вкусных салатов», «веселых бутербродов», «полезных десертов»;
- ознакомление с техникой, помогающей готовить кулинарные блюда;
- ознакомление с блюдами русской, бурятской, французской, итальянской, греческой кухни;
- составление меню для завтрака, обеда, ужина;
- овладение навыками сервировки стола;
- овладение навыками приготовления кулинарных блюд и их подачи;
- придумывание собственных рецептов и дизайна блюд;
- чемпионат kidskills-2022.

# Программа «Юный сити-фермер»

- изучение и практическое использование новых технологий выращивания агрокультур в комнатных условиях

# Содержание программы «Юный сити-фермер» включает:

- инструктажи по технике безопасности;
- ознакомление с технологией растениеводства;
- ознакомление с гидропоникой;
- ознакомление и подготовка питательных растворов для растений;
- отбор, подготовка семян, выращивание микрозелени;
- уход за агрокультурами и ведение дневника экспериментального исследования;
- чемпионат kidskills-2022.

# Формы организации образовательной деятельности и режим занятий

- Программы реализуются 2 раза в неделю по 1 академическому часу. Программы включают в себя разные формы работы: теоретические и практические занятия, выставки творческих работ, итоговый чемпионат kidskills.
- Продолжительность обучения составляет 54 часа.



Мотивируй!

Действуй!

Изобретай!

Твори!

Делай жизнь ярче!

