

Кароваева Светлана Юрьевна

заместитель заведующего

Рогачева Марина Александровна

воспитатель

АНО ДО «Планета детства «Лада» – Д/С №176 «Белочка»

г. Тольятти, Самарская область

ФОРМИРОВАНИЕ У СТАРШИХ ДОШКОЛЬНИКОВ НАБОРА КОМПЕТЕНЦИЙ ПО НАПРАВЛЕНИЮ «ПИЩЕВАЯ ИНДУСТРИЯ» В УСЛОВИЯХ РАННЕЙ ПРОФОРИЕНТАЦИИ

Аннотация: в статье представлен опыт работы по формированию у детей старшего дошкольного возраста представлений о мире профессий по направлению «Пищевая индустрия».

Ключевые слова: профцентры, пищевая индустрия, кондитер, *soft skills*, *hard skills*.

Ранняя профориентация детей – актуальный вопрос системы российского образования на современном этапе.

Среди многих документов, определяющих различные направления работы системы российского образования, «Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года» занимает особое место, поскольку воспитательный компонент, включается во все направления реализации национальной образовательной политики. Стратегия развития воспитания в РФ приоритетной задачей ставит – формирование новых поколений, обладающих знаниями и умениями, которые отвечают требованиям XXI века. Согласно Стратегии, одним из основных направлений развития воспитания является трудовое воспитание и профессиональное самоопределение: воспитание у детей уважения к труду, людям труда, трудовым достижениям и подвигам; формирование у детей умений и навыков самообслуживания, выполнения домашних обязанностей, потребности трудиться, добросовестного, ответственного и творческого отношения к разным видам трудовой деятельности; развитие умения работать совместно с другими,

действовать самостоятельно, активно и ответственно, мобилизуя необходимые ресурсы, правильно оценивая смысл и последствия своих действий; содействие профессиональному самоопределению, приобщение детей к социально значимой деятельности для осмысленного выбора профессии.

Следует учитывать еще одно обстоятельство, нацеливающее нас на работу по ранней профориентации детей, это реализация задач Федерального государственного образовательного стандарта дошкольного образования. Так одной из задач в рамках образовательной области «социально-коммуникативное развитие» является формирование позитивных установок к различным видам труда и творчества.

В связи с этим на современном этапе развития российского образования необходим поиск новых эффективных форм и методов, направленных на ознакомление дошкольников с различным спектром профессий.

Традиционно принято считать, что основным периодом самоопределения (выбора профессии) является подростковый возраст. Однако первое знакомство с миром профессий может и должно происходить еще в дошкольном детстве. У трехлетнего малыша уже проявляются способности, склонности, определенные потребности в той или иной деятельности. Зная психологические и педагогические особенности ребенка, можно прогнозировать его личностный рост в том или ином виде деятельности. Мы в детском саду можем расширить выбор ребенка, дав ему больше информации и знаний в какой-либо конкретной области. С этой целью в детском саду создана развивающая предметно-пространственная среда, представляющая собой профцентры в группах, профессиональную студию в кабинете развивающего обучения. Деятельность в профцентрах дает возможность детям приобрести компетенции по различным направлениям «Машиностроение», «Агрономия», «Пищевая индустрия», «Строительство», «Спасательные работы» и др. [1].

Самарская область располагает достаточным потенциалом для производства основных продуктов питания. Имеется многоотраслевая пищевая промышленность, в которую входят хлебопекарная, молокоперерабатывающая,

мясоперерабатывающая, пищевая отрасль и др. Пищевая отрасль представлена производителями шоколада, сахаристых и кондитерских изделий. Кондитер – одна из профессий по данному направлению, с которой можно познакомить дошкольников в детском саду.

Кондитер – это профессиональный повар, который создает кондитерские изделия, десерты и оформляет их. Для знакомства детей с данной профессией требуется специально оборудованный профцентр, где имеются кухонные приборы для приготовления (формы для выпечки, сито, кулинарные кисти, кондитерские скребки, лопатки, шпатели, мешки с насадками, весы и др.), в т. ч. и электрические (миксер, блендер, кофемолка, микроволновая печь и др.).

Главное правило на кухне – максимальная чистота и порядок, поэтому фартук и колпак – неперенные атрибуты кондитера. Приготовление десертов ребята начинают именно с них.

В кондитерской практике не обойтись без электрических приборов таких, как миксер и блендер. Они необходимы для быстрого перемешивания ингредиентов, например, при изготовлении крема или смузи. И здесь встает важный вопрос соблюдения техники безопасности. Дети обязательно должны знать и следовать правилам безопасности при пользовании электроприборами и находится в профцентре в присутствии педагога.

В кондитерском деле точность – это все, и небольшая ошибка может привести к неприятным последствиям, есть большой риск получить не тот вкус, который изначально указан в рецепте. Поэтому весы – один из самых используемых инструментов на кухне. В помощь маленьким кондитерам также разработаны технологические карты приготовления десертов, а также варианты украшения готовых блюд.

Важно использовать для приготовления только те продукты, которые используются в меню детского сада. А также проводить работу по формированию у детей привычки правильно питаться, поскольку в составе кондитерских изделий содержится большое количество сахара, потребление которого ведет к лишнему весу, а следовательно, к проблемам со здоровьем. Детям необходимо

объяснить, что десерты – это лакомство, которое нужно употреблять в пищу в малых количествах после основного блюда (после обеда или в полдник). Но ни в коем случае не заменять сладостями основной прием пищи.

В профцентре маленькие кондитеры готовят печенье, капкейки, кейк-попсы, макарони, донаты и др. десерты, из которых можно составить кэнди бар. Кэнди бар – это ярко оформленный сладкий стол, на который ставятся угощение и напитки. Для его оформления ребята не просто готовят разнообразные десерты, но и используют декоративную посуду, яркие аксессуары. Сначала они разрабатывают эскиз кэнди бара. Эскиз позволяет предусмотреть, какое количество десертов войдет на стол, и какая посуда понадобится. Затем ребята разрабатывают меню, определяются с цветовой гаммой, подбирают посуду и аксессуары. Эту работу они делают в профцентре, расположенном в группе и оснащенном иллюстрациями, фотографиями, кулинарными журналами и книгами, бумагой разного формата для записей и выполнения эскизов. К воплощению своих кулинарных идей ребята уже приступают в профцентре, оборудованном кухонными приборами.

Таким образом в профцентре ребята приобретают не только навыки и умения, свойственные профессии кондитера (*hard skills*): умение рассчитать количество продуктов для приготовления изделия, умение готовить различные виды начинок, крема, умение пользоваться специальными инструментами, оборудованием, умение декорировать кондитерские изделия. Но и приобретают в процессе деятельности такие качества, как аккуратность, чистоплотность, терпеливость, креативность (*soft skills*).

Созданные в детском саду профцентры позволяют дошкольникам погрузиться в мир разнообразных профессий, не только познакомиться с трудом взрослых, но и самим на практике попробовать свои силы в той или иной профессии. А для этого оснащение профцентров должно быть приближено к реальным условиям труда. Так, если маленькие кондитеры готовят десерт, то они пользуются настоящими кухонными приборами. При этом следует учитывать возрастные

особенности дошкольников. Еще одно обязательное условие организации детской деятельности в профцентрах – это соблюдение техники безопасности.

Такие условия для ранней профориентации способствуют формированию у старших дошкольников компетенции по направлению «Пищевая индустрия» в соответствии с возрастными особенностями детей.

Список литературы

1. Актуальные вопросы гуманитарных и социальных наук: материалы II Всерос. науч.-практ. конф. с междунар. участ. (Чебоксары, 24 нояб. 2022 г.) / гл. ред. Ж.В. Мурзина; Чувашский республиканский институт образования. – Чебоксары: Среда, 2022. – 304 с.

2. Аносова Е.П. Ранняя профориентация дошкольников / Е.П. Аносова [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=36675852> (дата обращения: 16.12.2022).

3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 17 октября 2013 г. №1155 г. Москва «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта дошкольного образования».

4. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 г. №996-р г. Москва «Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года».

5. Усачева Н.М. Организации детской деятельности по формированию у старших дошкольников представлений о мире профессий машиностроения / Н.М. Усачева [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://nsportal.ru/detskiy-sad/raznoe/2022/10/20/metodicheskiy-portfel> (дата обращения: 16.12.2022).

6. Кароваева С.Ю. Профцентры в детском саду как создание условий для ранней профориентации старших дошкольников / С.Ю. Кароваева, В.М. Мугттинова [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://phsreda.com/e-articles/10444/Action10444-104620.pdf> (дата обращения: 16.12.2022).