

Профориентация с детского сада



БУБНОВА
Вера Анатольевна,
преподаватель
Каменск-Уральского
техникума торговли
и сервиса,
г. Каменск-Уральский
(Свердловская область)

Аннотация

Статья посвящена организации и проведению профессиональных проб для детей старшего дошкольного и школьного возраста — первому этапу действующей в техникуме системы непрерывного образования

Ключевые слова:

профессиональные пробы, профориентация, кулинарный мастер-класс

С какого возраста проводить профориентацию? Преподаватели Каменск-Уральского техникума торговли и сервиса совместно с педагогами детских садов и родителями воспитанников пришли к мнению: первые профессиональные пробы нужно проводить в старших группах детского сада.

Дошкольный возраст — наиболее благоприятный период для формирования любознательности, что позволяет воспитывать у детей интерес к профессии.

На наш взгляд, наиболее эффективным средством позитивной социализации, осознания и оценки в отношении профессиональной деятельности являются профессиональные пробы. Они помогают «окунуться» в будущую профессию, убедиться в ее достоинствах и возможности самовыражения.

В техникуме проводятся профессиональные пробы по компетенциям поварского дела: «Конфеты ручной работы», «Детская фигурная сдоба», «Домашняя пицца». В них принимают участие воспитанники ряда детских дошкольных учреждений, учащиеся школ и лицеев г. Каменска-Уральского. Возрастных ограничений не существует. Так, в 2015 году основная возрастная группа участников проб составляла 6–13 лет, в 2016 году диапазон возрастного охвата был расширен с 5 до 15 лет за счет активности родителей воспитанников детских садов.

При реализации программ профессиональных проб была определена оптимальная про-

должительность пребывания детей на занятиях и режим работы с объемом решаемых задач. Так, отведенное время на одно занятие составляет 2 часа. До начала занятия мастером производственного обучения проводится тщательная подготовка, в первую очередь это касается подготовки сырья для изготовления и декорирования блюда.

Уже традиционно февраль мы посвящаем организации и проведению профессиональных проб «Конфеты ручной работы», которые очень полюбили ребята. В преддверии праздников дети с гордостью готовят кулинарные сюрпризы своим близким.

Кулинарный мастер-класс для детей по изготовлению шоколадных конфет не только познавательный и обучающий, но и развлекательный, а самое главное, вкусный! Под присмотром мастера все гости чувствуют себя в роли шоколадки, изготавливая шоколадные конфеты ручной работы.

Во время проведения мероприятия участники знакомятся с интересными фактами и историями «из жизни шоколада», осваивают базовые принципы работы с шоколадом и начинками для конфет, узнают, как самостоятельно сделать вкусные конфеты, оформить их разными способами. Для приготовления сладостей используется качественный шоколад, наполнители для конфет (орехи, мармелад, сухофрукты) и другие ингредиенты. Все участники мероприятия забирают с собой приготовленные за время мастер-класса конфеты в красивой упаковке.

В раннем возрасте предметная деятельность и экспериментирование с материалами (шоколад, вода, тесто и пр.), общение с взрослым и совместные действия со сверстниками под руководством взрослого способствуют всестороннему развитию личности, проявлению инициативы и творческих способностей. Кроме того, профессиональные пробы развивают у детей первичные навыки самообслуживания и действия с бытовыми предметами-орудиями (ложка, совок, лопатка, скалка и пр.).

