

МБДОУ «Детский сад № 4»
г. Калачинска Омской области
Черевко В.Ю., старший воспитатель

Культурная практика «Буду поваром» в формирование раннего профессионального становления детей старшего дошкольного возраста

Стоит признать, что в настоящее время большое внимание уделяется вопросам ранней профориентации дошкольников. Наши воспитанники через какое-то время станут взрослыми людьми, а взрослые, сделавшие правильно свой выбор и работающие с удовольствием в той или иной сфере, показывают высокую производительность труда.

Как бы это не выглядело странно, но подготовку грамотных специалистов необходимо начинать в детском саду.

Дошкольный возраст – это первая ступень к профессиональному становлению человека.

Маленький ребенок, по природе своей любопытен, ему интересно все, особенно то, что касается трудовой деятельности близких ему взрослых людей, они хотят подражать своим родителям, воспитателям, например, лечат кукол как мама лечит детей в поликлинике, крутят гайки на колесах игрушечной машины, как папа в гараже, рассказывают мишкам и зайцам сказку, как воспитатель Мария Ивановна.

С 1 сентября 2023 года все дошкольные учреждения нашей страны перешли на федеральную образовательную программу, где очень хорошо прописаны образовательные задачи в плане трудового воспитания и ранней профориентации. Стоит отметить, что в формирование раннего профессионального становления детей очень хорошо укладываются культурные практики. Во-первых, профессия, это то, что ребенок перенимает от своих близких, это опыт, который переходит от взрослых к детям через игру, подражание, наблюдение, активную совместную деятельность: «посмотри и сделай как я», «попробуй, повтори». Во-вторых, знакомство с любой профессией это приобретенный опыт плюс собственная инициатива, самостоятельность, предприимчивость «я сделаю по-другому и так будет выполнять это действие легче», «если в салат добавить вместо укропа тмин, то он заиграет новыми вкусовыми красками» и т.д.

В нашем муниципальном районе (Калачинский муниципальный район) уже не первый год организуется и проводится под руководством Комитета по образованию, чемпионат для дошкольников «Первые шаги в профессию» по различным компетенциям и наш детский сад взял на себя обязательство по подготовке и проведению чемпионата по компетенции «Поварское дело».

Предварительная работа включает в себя более близкое погружение детей в данную профессию, это и экскурсии, и беседы с людьми профессии «повар», и организация игрового пространства, непосредственно игра, и просмотр видеороликов.

В качестве ведущей культурной практики здесь выступает игровая практика, позволяющая создать событийно организованное пространство образовательной деятельности детей и взрослых.

Как результат у детей формируются: полезные привычки (мыть руки перед приготовлением пищи, носить чистую одежду, быть опрятным, отдавать предпочтение полезным продуктам); сопереживания (повар рано встает, долго стоит у плиты, его труд нужно ценить и уважать, нельзя играть едой и т.д.); интересы и излюбленные занятия (больше нравится готовить холодные закуски или десерты); обогащается опыт общения со взрослыми, сверстниками и младшими по возрасту детьми; приобретается собственный нравственный опыт. В качестве продукта данной деятельности выступает то блюдо (оно может быть, как съедобным, так и бутафорским), которое изготавливают дети.

В прошлом году наши конкурсанты готовили холодную закуску «канапе», в этом году мы предложили командам юных поваров приготовить овощной салат, а как это все происходило вы можете узнать прочитав сценарий к мероприятию. Что будут готовить ребята на следующий год? Пока мы об этом не знаем, будем ждать от них новых интересных идей.

Сценарий проведения чемпионата для дошкольников «Первые шаги в профессию»

Музыкальный зал оформлен в стиле «Кафе «У повара»

Легкая, праздничная музыка для вступления.

Ведущий Добрый день, уважаемые гости нашего детского сада, разрешите объявить чемпионат «Первые шаги в профессию» по компетенции «поварское дело» среди воспитанников дошкольных образовательных учреждений открытым!

И открывает наше мероприятие музыкальный номер от воспитанников подготовительных групп, они исполняют песню «Моя Россия», слова и музыка Ярослава Дронова, музыкальный руководитель Дарья Алексеевна М.

Исполнение песни

Ведущий Кто такой повар? Повар - это мастер!

Ведь, если где-то существует бог,

Его я вижу

у плиты великой, -

Распаренного,

с черпаком в руке.

С загадочною,

доброю улыбкой.

И — непременно —

В белом колпаке. /Сергей Есенин/

А кто же оценивает мастерство повара? На нашем мероприятии оценивать мастерство наших участников будет уважаемое, компетентное жюри: */называет членов жюри/*

От поколения к поколению передавали люди опыт приготовления пищи, ведь это настоящая наука, которая развивалась вместе с человечеством, и сегодня наши конкурсанты продемонстрируют те знания и опыт, которые им передали их родители дома и воспитатели в детском саду.

Представляем команды наших участников.

Играет музыка (Фанфары)

Ведущий: Спасибо всем командам, а теперь переходим непосредственно к выполнению заданий.

Первое задание, уважаемые конкурсанты вам нужно было подготовить презентацию своей команды, рассказать «Что я знаю о профессии повара».

Приглашаем к выполнению первого задания команду.....

Ведущий: благодарим наши команды за искрометные выступления. Пришло время главного задания «Приготовление салата». Как готовят салат? Продукты режут на кусочки и, в основном перемешивают, хотя могут и выкладывать их слоями. Ребята, вы будете готовить салат из подготовленных для вас продуктов, у вас на столах лежит технологическая карта № 1, посмотрите какие продукты указаны в карте, они должны обязательно присутствовать в вашем салате, они находятся на столе № 1. Посмотрите теперь на технологическую карту № 2, в карте № 2, вам нужно выбрать один из предложенных продуктов какой вы посчитаете нужным, этот дополнительный продукт вы добавляете в свой салат, можете им украсить салат или перемешать его с остальными ингредиентами, эти продукты находятся на столе № 2.

Затем, вам нужно будет представить свое блюдо, рассказать, как оно называется, назвать дополнительно взятый вами продукт, как вы его использовали, для чего, кому вы можете это блюдо рекомендовать.

У вас на столах, разделочные доски, ножи, ложки, салфетки сухие и влажные, блюда для перемешивания продуктов и салатники для подачи блюда для презентации, помните о технике безопасности.

Звучит музыка, дети подходят и выбирают продукты.

Звучит музыка, дети готовят салаты.

Ведущий: Уважаемые участники, время, отведенное на приготовление салата, закончилось. Просим вас представить ваши блюда. Внимание! Презентация фирменных блюд начинается!

(Конкурсанты под музыку выносят свои блюда и презентуют их)

Ведущий: Что можно еще добавить после столь ярких презентаций блюд? Мне на ум приходят только слова одного знаменитого психолога: «В жизни не важно, сколькими талантами наделен человек, гораздо важнее – смог ли он развить какие-нибудь из них» /*Николаус Энкельман*/

Ведущий: Уважаемые жюри! Сегодня наши юные повара раскрыли перед вами свои самые смелые таланты. И мы надеемся, что вы по достоинству оцените профессиональное мастерство всех участников без исключения. Я приглашаю Вас пройти для подведения итогов.

Подведение итогов в зале играет музыка.

Ведущий: Предоставляем слово жюри, для оглашения результатов.

Жюри (награждение участников).

Фанфары.

Ведущий: Поздравляем ребят с заслуженной победой. Желаем вам творческих успехов, а тем, кто не победил в этом году просим не унывать, и прийти к нам в следующем году за победой! Разрешите объявить чемпионат «Первые шаги в профессию» среди воспитанников дошкольных образовательных учреждений в компетенции «Поварское дело» закрытым! До свидания, до новых встреч!

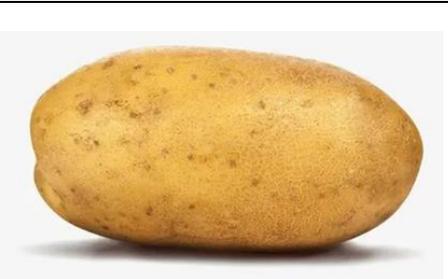
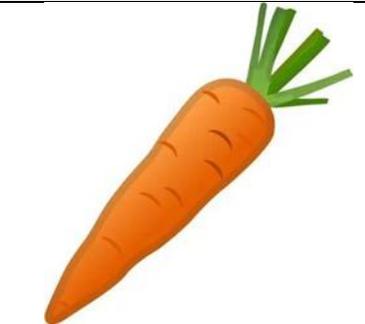
Вот такие, интересные, полезные мероприятия для дошкольников проходят в нашем городе, в нашем детском саду.

Источник:

<https://mirdoshkolyat.ru/wp-content/uploads/2023/01/5-28-2024-%D0%B6%D1%83%D1%80%D0%BD%D0%B0%D0%BB-%D0%9C%D0%90%D0%99.pdf>

[Всероссийский журнал Мир дошколят»](#)

Карта № 1 (обязательные продукты)

				
КАРТОФЕЛЬ	МОРКОВЬ	ГОРОШЕК	МАСЛО	ОГУРЕЦ
<u>По вкусу</u>				

Карта № 2 (выбор одного продукта)



СУХАРИКИ



ОЛИВКИ



КУКУРУЗА



ХЛЕБ