

Игровое пособие «Кейс Профи»



*игры для детей дошкольного возраста по ранней
профориентации*

Игры детей дошкольного возраста по ранней профориентации

***Игровое пособие
«Кейс Профи»***

*Автор-составитель О.В. Рахимова,
воспитатель МДОУ № 26 «Ветерок» ЯМР*

2024 год

Содержание

1. Введение	4
2. Что же такое «Кейс Профи»?	5
3. Инструкция по применению.....	6
4. Набор игр «Кейс Профи» для познавательной активности дошкольников к будущей профессии	8
5. Приложения	19

Дорогой Друг!

Каждый из нас с детства мечтает о какой-то профессии, подражает взрослым, примеряя на себя роль воспитателей, врачей, строителей, машинистов - это свидетельствует о первых проявлениях профессиональной направленности в развитии личности ребенка.

Профориентация детей дошкольного возраста – это новое направление, которое активно развивается в области дошкольной психологии и педагогики.

В образовательной деятельности детского сада мы уделяем большое внимание ранней профориентации, поэтому создаем условия для проявления познавательной активности у дошкольников к будущей профессии.

Известно, что ребенок усваивает прочно и надолго все то, что слышит, видит, пробует делать сам. Это и легло в основу разработки игрового пособия «Кейс Профи». Оно предназначено, прежде всего, для педагогов, которые имеют желание внедрить в практику эффективные, современные подходы и инновационные формы совместной деятельности с детьми дошкольного возраста по ранней профориентации.

Во второй части этого сборника читателям можно найти полезную и практическую информацию о наборе игр, находящихся в «Кейсе Профи». Эти игры направлены как на познавательную, так и на практическую деятельность, что дает возможность не только детям, но и педагогу познать секреты разных профессий. В пособии представлена подробная инструкция ко всем играм «Кейса Профи».

В третьей части сборника представлены Приложения, где размещены примеры выступлений детей по своим любимым профессиям, отзывы коллег, кто включился в работу по ранней профориентации и на практике использовал данное игровое пособие.

Если вы считаете эту работу актуальной и полезной – это обязательно даст возможность ребёнку самореализоваться, а педагогу повысить профессиональный рост.

1. Что же такое Игровое пособие «Кейс Профи»?

Игровое пособие «Кейс Профи» подразумевает создание кейсов по разным профессиям. Каждый такой кейс содержит набор игр, позволяющих дошкольникам в игровой форме погрузиться в мир определенной профессии.

В игровом пособии объединены познавательно-исследовательская, игровая, продуктивная, коммуникативная, трудовая деятельность ребенка. В совместную деятельность вовлечены также родители воспитанников.

Дети, используя Кейс впервые, выполняют роль пассивного зрителя, затем становятся активными пользователями и, наконец, организаторами игры.

Данное пособие позволяет решать следующие задачи:

- поддерживать инициативу детей;
- развивать субъектный опыт взаимодействия ребенка с другими участниками;
- формировать у детей практические навыки, элементарный опыт профессиональных действий.

Пособие мобильное и компактное, его легко можно перемещать в пространстве детского сада, выносить на прогулку, брать домой не только для игры в кругу семьи, но и для пополнения игрового пособия чем-то новым.

Игровое пособие «Кейс Профи» может использоваться в практике любого педагога, как в полном объеме, так и частично, изменив наполнение с учетом имеющихся условий, потребностей и запросов педагога и детей.

Надеемся, что данный подбор игр поможет педагогам качественно улучшить работу с детьми дошкольного возраста по ранней профориентации.

2. Инструкция по применению и использованию игрового пособия «Кейс Профи»

«Не попробуешь — не узнаешь»

*Чтобы понять что-то или достичь успеха,
необходимо рискнуть и сделать попытку.
Если не пробовать, то никогда не узнаешь,
что могло бы произойти
или какие возможности могут открыться.*

Показания к применению

Данное игровое пособие «Кейс Профи» на первый взгляд, очень простое, но, имеет свой фирменный способ в вопросе развития познавательной активности у дошкольников по ранней профориентации.

Главный секрет успеха заключается в содержании игрового пособия, которое позволяет педагогу не только приобщать ребенка к миру профессий, но и дает возможность родителям стать активными участниками образовательного процесса.

Режим дозирования

Длительность применения игрового оборудования определяется индивидуально, в зависимости от способностей и возраста ребенка, от желаний, интереса и заинтересованности, а так же от поставленных педагогом образовательных задач.

Способ применения

Разнообразие кейсов и их содержание дает возможность педагогу варьировать способы применения, что в свою очередь позволяет организовать деятельность всех участников образовательного процесса эффективно и продуктивно.

Побочное действие

Данное пособие имеет ТОЛЬКО благоприятное действие. Игровое пособие «Кейс Профи»:

- ✓ раскрывает личностный потенциал от совместной деятельности ребенка с другими участниками;
- ✓ позволяет осуществлять комплексный подход в рамках ранней профориентации;
- ✓ создает условия для проявления самореализации и детской инициативы;
- ✓ дает возможность обогатить развивающую предметно-пространственную среду.

Упаковка

Игровое пособие «Кейс Профи» имеет прозрачные стенки, что позволяет ребенку заглянуть в мир интересного содержания представленной профессии и определиться со своим выбором. Каждый кейс имеет яркое оформление, сделанное самими детьми, что делает кейс более востребованным и обретает особую ценность для ребенка.

Необходимо обратить внимание на место игрового пособия «Кейс Профи» в группе: пособие должно быть в свободном доступе детей. Это дает возможность детям использовать игры в свободной, доступной деятельности, формируя правильные привычки использования данного пособия.

Содержание упаковки

В Кейсе содержатся различные игры и пособия, дифференцированные по уровню сложности. Предпочтение отдается играм практической направленности. При выборе игр ребенок руководствуется своими личными мотивами или решает поставленную задачу.

Противопоказаний нет

**Пользу данного игрового пособия определит время,
а мы применяем его с удовольствием и всегда с любовью!**

3. Набор игр «Кейс Профи»

для познавательной активности дошкольников

к будущей профессии

Сюрпризный момент

Герой Профи или педагог, принявший на себя эту роль, знакомит дошкольников с профессией, мотивирует их на познание, а также представляет игровое оборудование «Кейс Профи».



«Кейс Профи»

Коробка с прозрачными стенками, которая позволяет каждому ребенку заглянуть внутрь, предвосхитить свою деятельность, предположить значение тех или иных атрибутов, определить для себя «А чем я буду играть сегодня?». Сам кейс дети могут самостоятельно украсить и дополнить: написать названия, приклеить наклейки или обозначения, созданные своими руками, предложить поместить в кейс что-то новое.



Наполнение «Кейса Профи»

дидактическими и настольно-печатными играми

Каждый «Кейс Профи» содержит в себе разную подборку игр. С помощью игр дети изучают новый материал, систематизируют полученные знания, а также учатся взаимодействовать между собой, делиться своим опытом.

✓ Альбом «По следам профессий»

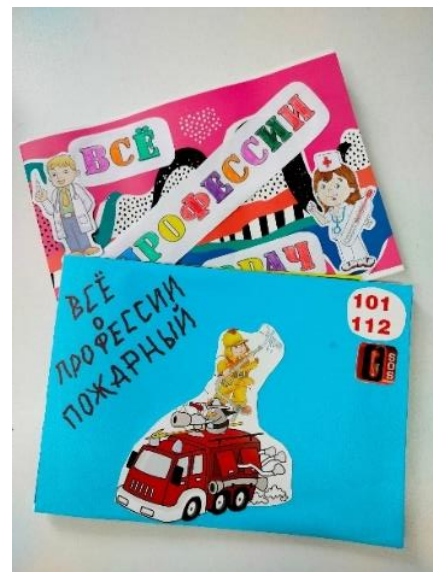
Альбом – это пособие в виде иллюстрированной книги, созданное совместно с детьми и родителями. Альбом помогает ребенку по своему желанию организовать полученную информацию по изучаемой профессии, лучше понять и запомнить материал.

Альбом может включать в себя иллюстрации, фотографии, ребусы, кроссворды, схемы, лабиринты, логические задания, раскраски по профессии.

Ребенок может обратиться к альбому в свободной деятельности, как для поиска ответов на возникшие вопросы, так и для передачи информации другому ребенку.

Работая с альбомом, педагог может задавать вопросы воспитанникам:

- Мог бы ты стать поваром (пожарным, воспитателем)?



- Какими качествами необходимо для этого обладать?

- Как ты считаешь, сложная ли это профессия?

- Как ты считаешь, это мужская или женская профессия?

✓ *Кубики историй*

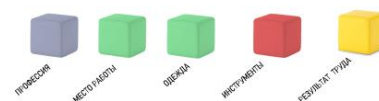
Игра предназначена, как для взрослых, так и для детей. В игре всего 7 кубиков с картинками разных профессий. С помощью этих кубиков нужно придумывать рассказы, иногда даже самые необычные и фантастические. «Кубики Историй» помогают детям научиться умственному восприятию и переработке информации, развивают красивую грамотную речь, творческое мышление, развивают воображение, формируют желание дружественного общения, а также способствуют раскрытию талантов и самовыражению в выступлениях на публике. Это тренажер для тренировки памяти, мышления и речи.

Научившись самостоятельно собирать и организовывать информацию, опираясь на данное пособие, дети составляют интересные рассказы о профессии и это может им помочь в будущем при обучении в школе.

Опираясь на данное пособие, дети самостоятельно собирают и организовывают информацию, составляют интересные рассказы о профессии и это поможет им в будущем при обучении в школе.

На гранях кубиков размещены картинки по шести профессиям. Каждый кубик имеет свой цвет и содержит ответ на определенный вопрос, это позволяет ребенку выстроить свой рассказ логично и последовательно. К набору кубиков прикладывается цветная схема (подсказка) для построения рассказа.

1. Кубик (синий) – «**Кто?**»: ребенку необходимо выбрать соответствующую картинку и назвать свою профессию (пожарный, воспитатель, врач, строитель и т.д). С этого кубика начинается рассказ.



2. Кубик (зеленый) – **«Где работает?»**: на гранях кубика расположены изображения больницы, пожарной части, детского сада и другие. Воспитанник выбирает картинку, которая будет соответствовать месту работу представляемой профессии и продолжает свой рассказ фразой «Я работаю в современной, красивой больнице»

3. Кубик (зеленый) – **«Какую одежду носит?»**: ребенок выбирает то изображение, которое поможет ему описать спецодежду той или иной профессии

4– 6 Кубики (красные) – **«Какие инструменты (предметы) необходимы для работы?»**: Следующие три кубика помогают ребенку определить необходимые для этой профессии предметы

7 – Кубик (желтый) – **«Что является итогом работы?»**: грани данного кубика содержат картинки – символы, которые помогают рассказчику сформулировать ответ на вопрос «Что является результатом работы выбранной профессии?» (Например, для профессии повар картинка с изображением готовых блюд).

✓ **Дидактическая игра «Все профессии нужны, все профессии важны»**

(игра разработана на основе пособия «Кольца Луллия»)

Данная игра состоит из трёх кругов разного диаметра. Вырезанные из плотного картона (фанеры) круги разбиты на 5 секторов. Круги соединены в центре с помощью крепёжного элемента.

Для свободного и удобного вращения на



внимательности, но и для актуализации словарного запаса малышей.

✓ Мемо «Пожарная безопасность»

Узнать о профессии пожарного и собрать как можно больше карточек. Игра рассчитана на 2-5 участников. Карточки раскладываются на столе изображениями вниз. Право сделать первый ход предоставляется самому младшему из товарищей (или по желанию). Далее – по очереди. Каждый



присутствующий берет в руки по две понравившиеся ему карточки в надежде отыскать одинаковые картинки. Если выбранные иллюстрации идентичны, то игрок добавляет их в свою колоду и продолжает делать ходы до тех пор, пока не вытянет разные снимки (допустит ошибку). В этом случае следующую карточку открывает другой участник. Кто соберёт больше карточек, тот победил.

✓ Развивающая игра «Веселые звуки»

На этапе подготовки к игре, необходимо разложить музыкальные игрушки (кларсон, свисток, браслет с бубенчиками, маракас, трещотка) в ряд перед детьми, объяснить, что у каждой есть свой голос, и предложить ребенку помочь игрушкам заговорить, спросить: «На что похожи издаваемые звуки?». Для подсказки можно воспользоваться карточками. Например, свисток издает звук, похожий на пение птицы. Затем следует разложить карточки с



изображениями музыкальных игрушек перед ребенком и попросить его найти пару среди музыкальных игрушек для каждой карточки и положить рядом. Когда дети освоятся и познакомятся со всеми звуками, можно приступить к тренировке слуховой памяти: участник игры отворачивается, ведущий пользуется одной из игрушек, задача участника отгадать звучащую игрушку

✓ Игра «Медицинское судоку»

Игра направлена на развитие пространственного и логического мышления, помогает развивать умение структурировать алгоритм решения судоку, развивать умение ориентировки на плоскости, развивать память, внимание, формировать представление детей о профессии врача и медицинской сестры.

Ребенку предлагается, используя фишки, с изображением предметов, связанных с первой медицинской помощью (скорая помощь, лекарство, шприц, градусник) заполнить клетки так, чтобы в каждой строке и столбце каждая картинка встречалась только один раз.



✓ Игра «Живые предметы»

Интересным решением знакомства детей с профессией является использование «Живых предметов» - реальных атрибутов профессии (например, в кейсе строителя могут быть молоток, мастерок, каска, рулетка и другое).

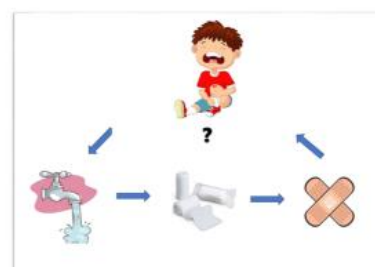
«Живые предметы» помогают в продуктивной деятельности освоить навыки будущей профессии, попробовать себя в разных ролях.



✓ Маршрутные листы с практическими заданиями

Маршрутный лист содержит в себе алгоритм выполнения определенного задания в рамках профессии. Первые маршрутные листы готовит для детей воспитатель, объясняет, как пользоваться ими, корректирует работу детей. Затем дети самостоятельно создают маршрутные листы, пользуясь любой техникой (рисунок, аппликация, коллаж) и организуют работу по маршрутным листам, как в группе, так и на прогулочном участке.

Маршруты позволяют усвоить сложный материал через совместный поиск решения проблемы, проявить себя в роли профессионала и сделать познавательный процесс более интересным.



✓ Коробочка с сюрпризом

Каждый кейс содержит коробочку с поощрительными призами (наклейки, конфетки, медали). После каждого успешного выступления, ребята получают небольшое вознаграждение, которое будет напоминать об успехе и стимулировать детей на дальнейшую деятельность.



✓ Коробка Храбрости

Надо помнить, что не каждый ребенок сможет быть ведущим в игре, в группе можно встретить неуверенных в себе, замкнутых детей, для которых не так просто сделать первый шаг и открыться. Решением такой проблемы становится дополнительное пособие – коробка храбрости. Все дети испытывают страхи, но рано или поздно сталкиваются с необходимостью перебороть свой страх. Предмет, который помог ребенку справиться с этим испытанием становится своего рода талисманом и приносит уверенность своему обладателю. Каждый воспитанник в группе может поделиться своей ситуацией успеха, рассказать о том предмете, который помог в сложном моменте и положить его в коробку храбрости. В коробке храбрости могут храниться медали, игрушки и другие вещи. С коробкой храбрости выступать не страшно ведь она наполнена личными победами воспитанников.



✓ Итоговое событие «Чемпионат профессий»

Чемпионат профессий заключительно мероприятие, где дети раскрывают свое профессиональное мастерство, показывают свой опыт и полученные знания. В Чемпионате могут принять участие все желающие дети, которые готовы выступить перед экспертами и пройти все этапы, прописанные в техническом задании по той или иной профессии. (Приложение)



✓ Праздник Город Мастеров

Одна из форм работы с родителями воспитанников.

Родителям разных профессий

дается возможность стать примером для своих детей и подключиться к образовательному процессу.

В течение одного часа родители разных профессий проводят с детьми старшего дошкольного возраста мастер-классы по своей профессии, обучая определенным навыкам, показывают наглядно, как можно использовать те или иные инструменты, предметы в своей работе.

Каждому из родителей дается ограниченное время, чтобы дети,



присутствующие на празднике, могли посетить все мастер-классы и попробовать свои силы в разных видах деятельности.

Такая работа продуктивна, сплачивает всех участников образовательного процесса и заряжает на дальнейшее сотрудничество.



Педагогическая диагностика

Эффективность работы игрового пособия Кейс Профи можно увидеть, если использовать метод опроса «Профессиональная деятельность взрослых» Л.В.Куцаковой.

4. Приложения

Кто такой повар?

Первые упоминания о поварах были в Древней Греции. С тех пор поварское дело очень изменилось. Но суть профессии осталась та же: повар – это человек, который занимается приготовлением блюд. Слово «повар» произошло от слова «вар», что значит кипящая вода и жар.

Повара нужны везде и всегда. Каждый день повара вкусно кормят взрослых и детей. Свой повар есть в школе, больнице, детском саду, ресторане. Многие взрослые любят и умеют вкусно готовить. Но на самом деле, готовить – это не простое занятие! Сварить две тарелки супа, поджарить немного котлет несложно. Но сварить вкусный суп в огромной кастрюле, например на всех ребят детского сада – это очень сложно. Поэтому для того, чтобы работать поваром, необходимо не только любить готовить, но и пройти специальное обучение. Поваров учат правильно выбирать, нарезать и готовить продукты, а также делать блюдо красивым и аппетитным. Для того, чтобы приготовить еду, нужна специальная комната, которая называется кухня. На кухне есть предметы, помогающие повару приготовить еду.

Повара бывают разными. Повар-кондитер готовит разные сладости. Пекарь готовит хлебобулочные изделия. Самый главный у всех поваров – шеф-повар он управляет кухней, придумывает меню и создаёт рецепты.

Повар – очень ответственная работа. Хороший повар должен не только приготовить вкусное и полезное блюдо, но и иметь фантазию, чтобы это блюдо красиво подать. Повар должен быть одет в чистый халат и колпак. Колпак прикрывает волосы повара, чтоб они не попали в еду. И, самое главное, повар должен соблюдать личную гигиену и чистоту на кухне. А так же обязательно соблюдать правила техники безопасности: осторожно обращаться с ножом, огнем и горячей кухонной посудой.

Кто такой строитель?

Профессия «Строитель» — самая мирная и созидательная. С давних времен она является одной из самых важных профессий. Каждому человеку на Земле нужна крыша над головой, нужен дом. Строят дома обученные люди, мастера своего дела, объединенные общим названием «строитель».

В древней Руси наши предки строили дома из дерева, чаще всего из крепких могучих елей. Русь была страной богатых лесов, а дерево прочный и экологичный строительный материал. Недаром говорилось: «Изба елова – сердце здорово!» Сейчас в строительстве частных домов используют самые разнообразные материалы газобетон, кирпич, сайдинг.

Строители работают в любое время года и в любую погоду. Поэтому они обладают крепким здоровьем и выносливостью.

Для того чтобы построить крепкое и качественное здание должны слаженно сработать люди самых разных строительных профессий: архитектор, инженер, крановщик, каменщик, сварщик, плотник штукатур, маляр и многие другие.

Не обойтись на стройке и без специальной техники: бульдозер, экскаватор, башенный кран, бетономешалка

Командует всей стройкой инженер-строитель, которого еще называют «производитель работ», или сокращенно «прораб».

Я бы хотел стать хорошим строителем, потому что хочу, чтобы в нашем селе появилось больше нужных и красивых зданий.

Или потому что хочу построить для своей семьи большой, красивый и прочный дом.

Кто такой пожарный?

Первые спасательные команды существовали еще в древнем Египте и в Римской империи.

На Руси активно бороться с пожарами стали в 11 веке. А днем пожарной охраны считается 30 апреля. Именно в этот день царь Алексей Михайлович издал указ о пожарной безопасности. Сейчас пожарные части есть в каждом городе.

Пожарный – опасная профессия, поэтому не каждый может им стать.

Какими же качествами должен обладать пожарный?

Хорошая физическая подготовка. Ведь полное снаряжение пожарного может весить почти 30 килограмм.

Необходимо быть быстрым и умным, чтобы правильно оказать первую медицинскую помощь пострадавшим.

Ответственность. Без этого качества никуда, ведь пожарный не просто борец с огнем. Он часть команды, которая должна действовать как один механизм, для спасения жизни людей и животных!!!

Кто такой воспитатель?

Профессия воспитатель зародилась в Древней Греции и носила название «детоводитель». Детоводитель следил за тем, как ребёнок развивается, оберегал его от опасностей, развивал его способности. В древней Руси воспитатели появились во времена Петра 1 в богатых семьях и называли их гувернантками. И лишь спустя несколько веков появились первые детские сады, которые могли посещать все дети. Профессия воспитатель стала очень нужной и почетной и до сегодняшнего времени остается такой.

Воспитатель - это человек, который следит за детьми, играет, гуляет с ними. Воспитатели, должны многое знать и уметь. Для их подготовки есть специальные колледжи и университеты – педагогические. Будущий

специалист должен знать, как общаться с детьми, как лучше дать ребенку новые знания, как развлечь. Он и педагог, и актер, и лучший друг, который посоветует, утешит, подскажет.

Главное качество воспитателя – доброта. Сердце этого человека всегда должно быть открыто детям! Его внимание, участие в делах малышей, искренняя радость за их успехи помогают ребятам расти уверенными в себе.

Эту профессию выбирают люди чуткие, которые любят и хотят помочь им сделать первые шаги в жизни.

Техническое описание компетенции «Воспитатель»

Описание профессиональной компетенции «Воспитатель».

Воспитатель детей дошкольного возраста осуществляет присмотр и уход за детьми в соответствии с санитарными нормами и правилами безопасности жизни и здоровья детей дошкольного возраста; организует и проводит мероприятия, направленные на укрепление здоровья ребенка и его физическое развитие; организует и проводит различные виды деятельности и общение детей; организует и проводит занятия по основным общеобразовательным программам дошкольного образования.

Воспитатель детей дошкольного возраста организует виды деятельности, способствующие развитию мышления, речи, общения, воображения и детского творчества, личностного, физического и художественно-эстетического развития детей. Поддерживает спонтанную игру детей, обогащает ее, обеспечивает игровое время и пространство. Организует совместную и самостоятельную деятельность дошкольников. Создает условия для позитивных, доброжелательных отношений между детьми, в том числе принадлежащими к разным национально-культурным, религиозным общностям и социальным слоям, а также имеющими различные (в том числе ограниченные) возможности здоровья.

Развивает коммуникативные способности детей. Развивает умения детей работать в группе сверстников.

Планирует, реализует образовательную работу с детьми раннего и дошкольного возраста.

Знает специфику профессии воспитатель детей дошкольного возраста и особенности организации образовательной работы с детьми дошкольного возраста.

Владеет теорией и педагогическими методиками физического, познавательного и личностного развития детей раннего и дошкольного возраста.

Воспитатель детей дошкольного возраста умеет мастерить, рисовать, имеет актерские навыки, использовать некоторые функции компьютера.

Соблюдает нравственные и этические нормы, требования профессиональной этики.

Примерный перечень представлений и практических умений, которые должен продемонстрировать участник в рамках выбранной компетенции

Компетенция «Воспитатель»

Раздел 1. Соблюдение санитарных норм и правил профилактики травматизма, обеспечение охраны жизни и здоровья детей	
1.1	Участник должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none">– технику безопасности при работе с бумагой, клеем, ножницами и правила СанПин;– педагогические и гигиенические требования к проведению занятий;– правила СанПин и техники безопасности при организации занятий с детьми.
1.2	Участник должен уметь: <ul style="list-style-type: none">– планировать, организовывать и проводить любую совместную деятельность с детьми в соответствии с правилами техники безопасности и правилами СанПин.
Раздел 2. Первоначальные знания о профессии	
2.1	Участник должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none">– историю возникновения профессии (что сначала, что потом);– начальную терминологию, соответствующую профессии

	(оборудование, инструменты); <ul style="list-style-type: none"> – социальную значимость профессии; – перечень профессиональных умений (организация и проведения занятий)
Раздел 3. Коммуникативные навыки	
3.1	Участник должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none"> – пользоваться терминологией, соответствующей профессии; – способы и формы общения с детьми; – средства выразительности речи; – использовать художественное слово; – этические нормы.
3.2	Участник должен уметь: <ul style="list-style-type: none"> – владение профессиональной терминологией; – коммуницировать с разными субъектами образовательного процесса.
Раздел 4. Сквозные представления, умения	
4.1	Участник должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none"> – культурные нормы взаимодействия со сверстниками и взрослыми; – правила конкурса (соблюдать отведенное для задания время, не покидать рабочее место во время выполнения задания, в случае необходимости обращения к экспертам, поднимать руку); – культурные нормы организации собственной деятельности (аккуратность, рациональность использования материалов, правила соблюдения чистоты и порядка на рабочем месте).
4.2	Участник должен уметь: <ul style="list-style-type: none"> – организовывать и проводить занятия в соответствии с методическими требованиями; – взаимодействовать со взрослыми и сверстниками в соответствии с культурными нормами; – соблюдать правила конкурса; – организовывать собственную деятельность в соответствии с культурными нормами; – поддерживать порядок и чистоту на рабочем месте;

Конкурсное задание

1. Конкурсное задание выполняется по модулям. Каждый модуль оценивается отдельно. Конкурс включает в себя выполнение заданий, связанных с осведомленностью участника о профессии «Воспитатель»,

подготовку и проведение занятия с детьми дошкольного возраста в соответствии с конкурсным заданием.

2. Конкурсное задание имеет следующие модули:

Модуль А (образовательный) – Задание 1. Что я знаю о профессии «Воспитатель»? Задание 2. «Предметы, необходимые воспитателю», включающий задания из области первоначальных представлений о профессии.

Модуль В (социально-коммуникативный) – организационно-мотивационный сбор детей, взаимодействие с детьми дошкольного возраста.

Модуль С (продуктивный) – подготовка проведения занятия с детьми. Продуктивная деятельность, включающая демонстрацию первоначальных умений в области профессии.

Модуль В и С проводятся вместе.

3. Выбор заданий в модуле осуществляется путем жеребьевки.

В день Чемпионата за 30 минут до начала, проводится жеребьевка участников, определяется 30% изменения заданий (тем занятий в модуле С).

Модуль А. «Что я знаю о профессии «Воспитатель»»

Цель: демонстрация участником элементарных представлений о компетенции «Воспитатель».

Лимит времени на выполнение задания: 6 мин.

Алгоритм выполнения задания:

- рассказать о профессии «Воспитатель»;
- рассказать о способах применения предметов (на карточках). Карточки с изображением предметов;
- выполнить задание в установленный лимит времени.

Ожидаемый результат: продемонстрированы элементарные представления о компетенции «Воспитатель».

Конкурсное задание 1. «Кто такой воспитатель?»

Цель: демонстрация элементарных представлений о профессии «Воспитатель»

Лимит времени на выполнение задания: 3 мин.

Лимит времени на представление задания: не предусмотрен.

Алгоритм выполнения задания:

- поздороваться с членами жюри;
- рассказать о профессии.

«Дизайн новой одежды моей профессии» (рисунок, аппликация и т.д.)

Ожидаемый результат: демонстрирует элементарные представления о профессии.

Конкурсное задание 2. «Что необходимо воспитателю?»

Цель: демонстрация элементарных представлений о предметах и оборудовании, соответствующей компетенции «Воспитатель»

Лимит времени на выполнение задания: до 3 мин.

Лимит времени на подготовку задания: не предусмотрен.

Алгоритм выполнения задания:

- взять по очереди 3 карточки и рассказать о способах применения предметов или оборудования, соответствующее компетенции «Воспитатель»;

Ожидаемый результат: демонстрирует элементарные представления о предметах и оборудовании, соответствующие по компетенции «Воспитатель».

Модуль В. Социально-коммуникативный.

Цель: Демонстрация умения приветствовать детей дошкольного возраста.

Лимит времени на выполнение задания: до 3 мин.

Лимит времени на подготовку задания: до 1 мин.

Алгоритм выполнения задания:

- собрать детей возле себя;
- поприветствовать детей, заинтересовать детей перед занятием.

Ожидаемый результат: дети собраны возле воспитателя, поприветствовали друг друга, готовы к занятию.

Модуль С. Подготовка и проведение фрагмента занятия с подгруппой детей (3-4 чел).

Цель: демонстрация умения подготовиться и проводить фрагмент занятия по познавательному развитию (ФЭМП) с подгруппой детей (волонтеров).

Лимит времени на выполнение задания: до 25 мин.

Лимит времени на подготовку задания: до 5 мин.

Познавательное развитие (ФЭМП)

Цель: Демонстрация умений в проведении занятия по ФЭМП в соответствии с заданной темой (количество и счет, форма).

Алгоритм выполнения задания:

- подготовить нужные материалы и оборудование для занятия;
- сообщить экспертам о завершении подготовки и готовности продемонстрировать задание;
- техника безопасности;
- провести фрагмент занятия с подгруппой детей (волонтерами) по познавательному развитию (ФЭМП).
- сообщить экспертом об окончании проведения задания;
- - убрать рабочее место.

Ожидаемый результат: демонстрация фрагмента занятия с детьми дошкольного возраста.

Модуль В и Модуль С проводятся вместе.

Бланк оценки выполнения заданий
Компетенция «Воспитатель»

ФИО эксперта:

Модуль А. «Что я знаю о профессии «Воспитатель детей дошкольного возраста»»

№ п/п	Наименование критерия	Конкретизация критерия	Максимальное количество баллов	
1. Соблюдение санитарных норм и правил профилактики травматизма, обеспечение охраны жизни и здоровья детей				
1.1	Безопасное использование материалов и оборудования		1 – соблюдает безопасность. 0 – безопасность не соблюдена	
2. Первоначальные знания о профессии				
2.1	Рассказ о первоначальных знаний о профессии		1- рассказывает о профессии воспитатель 0- рассказ не представлен	
2.2	Демонстрация элементарных представлений по содержанию задания	Выбирает картинку соответствующую заданию	1,0 –объяснил способы применения оборудования на 3 картинках; 0,5 – объяснил способы применения оборудования на 2 картинках; 0- объяснил способы применения оборудования менее 2 картинок	
2.3	«Дизайн новой одежды моей профессии»	Наличие работы	1,0- при наличии работы 0- Работа отсутствует	
ИТОГО			4 б	

Модуль В. Социально-коммуникативный.

№ п/п	Наименование критерия	Максимальное количество баллов
1.1.	Использование художественного слова в организационно-мотивационном этапе	1
1.2.	Проведение беседы с детьми	1
1.3.	Включение в организационно-мотивационном этапе героев, материалов и оборудования	1
	ИТОГО	3 б

Модуль С. Подготовка и проведение фрагмента занятия

	Критерии оценки	Максимальное количество баллов
О	Соблюдение времени на выполнение задания	1
О	Соблюдение правил работы с оборудованием	1
О	Приветствие	1
О	Тема. Введение в тему.	1
О	Соблюдение техники безопасности	1
О	Организация взаимодействия с детьми (показ, озвучивание)	0,5
О	Проведение пальчиковой гимнастики	0,5
О	Проведение физкультминутки	0,5
О	Похвала во время занятия	0,5
О	Подведение итогов	1
О	Методические указания в соответствии с возрастом	1
О	Организация рабочего места:	
	Размещения детей в рабочем пространстве	0,5
	Распределение материалов и оборудования	0,5
О	Использования во время фрагмента занятия:	
	Игровых приемов	0,5

	Приемов привлечения внимания	0,5
О	Уложился в отведенное время	1
О	Удовлетворение двигательной активности: контроль правильности осанки детей во время работы	0,5
О	Удовлетворение двигательной активности: организация динамических пауз	0,5
	ИТОГО	13 б

	Критерии субъективные (ставятся по результатам всех модулей)	
S	Интонационная выразительность	0,5
S	Полнота передачи образов	0,5
S	Эмоциональность	0,5
S	Общее впечатление	0,5
S	Субъективная оценка участника	от 0 до 3 баллов
	ИТОГО	5 б

Техническое описание компетенции «Поварское дело»

1. Название и описание профессиональной компетенции.

1.1 Название профессиональной компетенции: «Поварское дело».

1.2 Описание профессиональной компетенции «Поварское дело».

Повар – это специалист по приготовлению пищи. Он работает в ресторанах, кафе, барах, а также в сфере социального обслуживания (питание в больницах, гостиницах), предоставляя питание гостям и персоналу. Диапазон профессиональных навыков будет варьироваться в зависимости от рабочего места и ожиданий клиентов.

Помимо мастерства приготовления блюд к профессиональным навыкам повара относится составление меню, оформление заявки на пищевые продукты, их приобретение, контроль за хранением, использованием продовольственных товаров, реализацией готовой продукцией, управление деятельностью производства через планирование, обмен информацией, взаимодействия с персоналом.

Повар должен демонстрировать не только навыки приготовления пищи, но и ее презентации. Он создает и творчески подготавливает блюда к подаче, в соответствии с ожиданиями гостя.

Мода в кулинарном искусстве постоянно меняется, так что повару необходимо всегда быть в курсе таких тенденций и в соответствии с ними применять продукты и обслуживание. Гость ожидает, что прием пищи станет ярким и запоминающимся событием. Его впечатления складываются из атмосферы ресторана, презентации блюда, безукоризненной работы с клиентами и с использованием качественных продуктов.

Важнейшее значение имеет строгое соблюдение санитарных норм и правил личной и пищевой гигиены. Несоблюдение этих требований может иметь серьезные последствия для здоровья и благополучия гостя, а также нанести непоправимый ущерб репутации ресторана.

Кухни, на которых работает повар, оборудованы сложным оборудованием, при работе с которым необходимо соблюдать осторожность во избежание несчастных случаев и травматизма. Сотрудники работают с горячими продуктами, используют опасные инструменты и оборудование. Поэтому необходимо соблюдать технику безопасности и правила охраны труда. Для повара важны навыки коммуникации. Сотрудники профессиональной кухни работают вместе. Координация кухонной бригады имеет важное значение для гарантии качества блюд. Помимо этого повару необходимо эффективно взаимодействовать с другими отделами гостиницы или ресторана для создания у гостя положительных впечатлений.

Повара могут работать по всему миру. Спрос на услуги талантливого повара есть всегда. Для него открыты самые необычные и интересные заведения в самых разных уголках планеты. Это требует от него уважения к различным культурам и присущих им гастрономическим традициям.

2. Специфика компетенции.

(перечень представлений и практических умений, которые должен продемонстрировать участник в рамках компетенции «Поварское дело»)

Раздел	Skill-перечень
1	Соблюдение санитарных норм и правил профилактики травматизма,обеспечение охраны жизни и здоровья детей
1.1	<p>Специалист должен знать и понимать: Участник должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> правила использования кулинарного инвентаря, оборудования и ухода за ними; <input type="checkbox"/> безопасную организацию работ и использование технологическогооборудования; <input type="checkbox"/> знать и правильно использовать оборудование и инвентарь с соблюдением техники безопасности; <input type="checkbox"/> причины порчи пищи; <input type="checkbox"/> показатели качества и безопасности свежих и консервированныхпищевых продуктов; <p>– технику безопасности при работе с электрооборудованием и правилаСанПин</p>
1.2	<p>Участник должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание; – хранить продукты с соблюдением требований безопасности игигиены; – обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с самымивысокими стандартами; – работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности; – использовать все инструменты и приспособления безопасно и всоответствии с инструкциями производителя; – поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а такжесанитарию и гигиену на рабочем месте
2	Первоначальные знания о профессии
2.1	<p>Участник должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> историю возникновения профессии; <input type="checkbox"/> начальную терминологию, соответствующую профессии(оборудование, инструменты, специальная одежда); <input type="checkbox"/> социальную значимость профессии; <input type="checkbox"/> перечень профессиональных умений; <input type="checkbox"/> важность внешнего вида при появлении перед гостями; <input type="checkbox"/> виды кухонного оборудования и инвентаря
3	Коммуникативные навыки и навыки презентации блюд

3.1	<p>Участник должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> терминологию, соответствующую профессии; <input type="checkbox"/> способы и формы общения с гостями; <input type="checkbox"/> средства выразительности речи; <input type="checkbox"/> этические нормы коммуникации; <input type="checkbox"/> важность презентации блюд как части комплексного впечатления; <input type="checkbox"/> виды блюд и тарелок используемые для сервировки, другой посуды иоборудования используемых для презентации
3.2	<p>Участник должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> владение профессиональной терминологией; <input type="checkbox"/> выстраивать эффективное общение с разными субъектами организации процесса питания; <input type="checkbox"/> использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.; – обеспечивать привлекательную презентацию блюда для созданияярких положительных впечатлений
4 Подготовка ингредиентов и изготовление блюд	
4.1	<p>Участник должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> свойства и виды ингредиентов, используемых в кулинарии; <input type="checkbox"/> питательные свойства продуктов; <input type="checkbox"/> физические и диетологические характеристики различных методовприготовления блюд; <input type="checkbox"/> влияние культуры, аллергии, непереносимости, традиций на рацион икулинарные практики; <input type="checkbox"/> существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов,бутербродов, и методы их подготовки; <input type="checkbox"/> общепринятые виды нарезки овощей и их применение; – общепринятые украшения для блюд
4.2	<p>Участник должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества свежести, такие как внешний вид, аромат и т.д.; <input type="checkbox"/> правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда дляполучения требуемого выхода; <input type="checkbox"/> демонстрировать владение ножом и распространенными методаминарезки; <input type="checkbox"/> изготавливать холодные блюда, закуски и салаты; <input type="checkbox"/> вносить изменения в процесс оформления блюда в соответствии с
	<p>методом обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы испеции; – выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи,придающих продукции привлекательный внешний вид
5 SoftSkills (сквозные представления, умения)	

5.1.	<p>Участник должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> правила конкурса (не общаться на соревновательной площадке, соблюдать отведенное для задания время, не покидать рабочее место вовремя выполнения задания, в случае необходимости обращения к экспертам, поднимать руку); <input type="checkbox"/> культурные нормы организации собственной деятельности (аккуратность, рациональность использования материалов, правила соблюдения чистоты и порядка на рабочем месте)
5.2.	<p>Участник должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> уметь презентовать себя и свой продукт (называть своё имя, фамилию, представить продукт своей деятельности); <input type="checkbox"/> соблюдать правила конкурса (не общаться на соревновательной площадке, соблюдать отведенное для задания время, не покидать рабочее место во время выполнения задания, в случае необходимости обращаться к экспертам, поднимая руку); <input type="checkbox"/> организовывать собственную деятельность в соответствии с культурными нормами; <input type="checkbox"/> следить за собственной чистотой и внешностью; <input type="checkbox"/> поддерживать порядок и чистоту на рабочем месте

3. Конкурсное задание.

3.1. Конкурсные задания выполняются по модулям. Каждый модуль оценивается отдельно. Конкурс включает в себя выполнение заданий, связанных с осведомленностью участника о профессии «поварское дело», приготовлением и презентацией блюд в соответствии с заданием.

3.2. Конкурсное задание имеет следующие модули:

Модуль А (образовательный) «Что я знаю о профессии «Поварское дело»».
Модуль В (социально-коммуникативный) «Коммуникативное взаимодействие с экспертами, презентация готовых блюд».

Модуль С (продуктивный) «Подготовка ингредиентов и изготовление блюд».

3.3. В ходе Чемпионата Участник выполняет задания модулей:

Модуль А (образовательный) включает 2 задания из области первоначальных представлений: «Кто такой повар?»; «Выбери те предметы и оборудование, которые понадобятся повару», Показ «Дизайн новой одежды моей профессии» (рисунок, аппликация и т.д.)

Модуль В (социально-коммуникативный) направлен на установление коммуникативного взаимодействия с экспертами: приветствие экспертов,

представление себя, ответы на вопросы экспертов, презентацию готовых блюд.

Модуль С (продуктивный) включает изготовление блюд: салата, канапе.

Модуль В интегрируется как с модулем А, так и с модулем С.

В день С-1, предшествующий дню проведения Чемпионата, Главный эксперт проводит жеребьевку участников, вместе с оценивающими экспертами определяет 30% изменения задания Модуля С по изготовлению салата.

3.4. Соревнование длится 2 часа. На выполнение участником каждого модуля и демонстрацию выполненного задания отводится не более 30 минут.

3.5. Участники при выполнении модуля получают одинаковые задания в соответствии с 30% изменением.

Интегрированный

Модуль А. Образовательный «Что я знаю о профессии «Поварское дело» и Модуль В. Социально-коммуникативный

«Коммуникативное взаимодействие с экспертами»

Конкурсное задание 1. «Кто такой повар?»

Цель: демонстрация участником элементарных представлений о профессии «Поварское дело» посредством выполнения задания познавательной направленности.

Лимит времени на выполнение задания: не предусмотрен.

Лимит времени на представление задания: 3 минуты – презентация профессии и 2 минуты – ответы на вопросы экспертов.

Алгоритм выполнения задания:

- выслушать задание;
- рассказать о профессии;
- ответить на вопросы экспертов (эксперты задают не более 3 вопросов по рассказу).

Показ «Дизайн новой одежды моей профессии» (рисунок, аппликация и т.д.)

Ожидаемый результат: демонстрирует элементарные представления о профессии «Поварское дело».

Конкурсное задание 2. «Выбери оборудование, необходимо повару для работы»

Цель: демонстрация элементарных представлений о предметах и оборудовании, соответствующих профессии «Поварское дело» посредством выполнения задания познавательной направленности. 10 картинок 7 относятся к компетенции.

Лимит времени на выполнение задания: 5 мин.

Лимит времени на представление задания: не предусмотрен. Алгоритм выполнения задания:

- выслушать задание;
- разложить материал;
- рассмотреть предметы и оборудование;
- выбрать предметы и оборудование, соответствующее профессии «Поварское дело»;
- зачеркнуть лишнее и объяснить почему.
- убрать рабочее место.

Ожидаемый результат: демонстрирует элементарные представления о предметах и оборудовании, соответствующих профессии «Поварское дело».

Интегрированный

Модуль С. Продуктивный «Подготовка ингредиентов и изготовление блюд» и модуль В. Социально-коммуникативный «Презентация готовых блюд»

Конкурсное задание 3 (на скорость)

3.1. «Изготовление салата»

Цель: демонстрация умений готовить салат.

Лимит времени на выполнение задания: задание на скорость.

Лимит времени на презентацию блюда: 2 мин.

Обязательные ингредиенты: банан, яблоко, груша.

Алгоритм выполнения задания:

- подобрать материалы и оборудование;
- подобрать необходимые ингредиенты;
- продумать сервировку;
- смешать продукты;
- оформить салат;
- убрать за собой рабочее место, сообщить о готовности, задание на скорость;
- презентовать готовое блюдо.

Ожидаемый результат: демонстрация умения готовить салат, презентация приготовленного блюда.

Виды салатов: фруктовый (обязательные ингредиенты: банан, яблоко, груша). В день чемпионата экспертами определяется изменение в соответствии с 30% изменения заданий Модуля С.

Праздничное украшение и сервировка стола

3.2. «Канapé»

Цель: демонстрация умения готовить канapé.

Лимит времени на выполнение задания: Задание на скорость

Лимит времени на презентацию блюда: 2 мин.

Обязательные ингредиенты: колбаса, сыр, помидор.

Алгоритм выполнения задания:

- подобрать материалы и оборудование;
- подобрать и подготовить необходимые ингредиенты;
- оформить не менее 3-х канapé;
- продумать сервировку;
- убрать за собой рабочее место, сообщить о готовности, задание на скорость.
- презентовать готовое блюдо.

Ожидаемый результат: демонстрация умения готовить канapé, презентация приготовленного блюда.

Модуль А. «Что я знаю о профессии «Поварское дело»

Задание 1: «Кто такой повар?»

№ п/п	Наименование критерия	Максимальные баллы	Фактически
1.	Социальная значимость профессии		
1	Демонстрация понимания социальной значимости профессии	1,0	
2	Первоначальные знания о профессии		
1	Демонстрация элементарных представлений о профессии	0,5 – рассказ частично раскрывает суть профессии 1,0 – рассказ полный	
2	Демонстрация умений отвечать на вопросы экспертов по содержанию задания	0 - ответил на все вопросы неправильно; 0,5 - ответил на 1 вопрос, ответ неполный; 1,0 - ответил на все вопросы полным и развернутым предложением	
3	Соблюдение времени на демонстрацию задания	0,5 0 – не соблюдает временные рамки	
4	Владение терминологией, соответствующей компетенции	0 - не употребляет в речи соответствующие термины 0,5 - минимальное количество терминов в речи, возможны незначительные ошибки 1,0 - полное владение терминологией	
5	Грамотность речи	0 - наличие ошибок в речи 0,5 - отсутствие ошибок в речи 1,0 - отсутствие ошибок в речи. Речь четкая и эмоционально окрашенная	
6	«Дизайн новой одежды моей профессии»	Наличие работы 1,0- при наличии работы 0- Работа отсутствует	
7	Общее впечатление	0,5	
	ИТОГО	7 Б	

Задание 2: «Выбери оборудование, необходимо повару для работы»

№ п/п	Наименование критерия	Максимальные баллы	Фактически
1.	Соблюдение санитарных норм и правил профилактики травматизма, обеспечение охраны жизни и здоровья детей		
1	Безопасное использование материалов и оборудования	1,0	
2	Первоначальные знания о профессии		
1	Демонстрация элементарных представлений о предметах и оборудовании, которые требуются повару	0 - все картинок и неправильные; 0,5 - выбрал на 1 картинку меньше, чем требовалось; 1,0- выбрал все картинки	
2	Соблюдение времени	0,5	
	ИТОГО	2,5 Б	

Модуль В. Социально-коммуникативный

№ п/п	Наименование критерия	Максимальные баллы	Фактически
1.	Соблюдение культурных норм и правил		
1.	Поприветствовать экспертов	0,25	
2.	Представиться экспертам	0,25	
2.	Презентация готовых блюд		
1.	Презентовать блюдо (салат)	1,0- за выполненное задание +1,0 б за минимальное время _____ —	
2.	Презентовать блюдо (канапе)	1,0 – за выполненное задание +1,0 б за минимальное время _____	
3.	Чистота рабочего места	0,5	

4.	Соблюдение времени на презентацию салата	0,5	
5.	Соблюдение времени на презентацию канапе	0,5	
6	Владение терминологией, соответствующей компетенции и грамотность речи	0 - Не употребляет в речи соответствующие термины 0,25 - Минимальное количество терминов в речи, возможны незначительные ошибки в произношении 1 - Полное владение терминологией. Речь без ошибок.	
J 2	Общее впечатление	0,25	
	ИТОГО	7,25Б	

Модуль С. Изготовление блюд

Задание 1: Демонстрация умения готовить салат

№ п/п	Наименование критерия	Максимальные баллы	Фактически
1.	Соблюдение правил конкурса	1,0	
2.	Соблюдение техники безопасности	1,0	
3.	Качество приготовления	1,0	
4.	Целесообразность сочетанияиспользуемых ингредиентов	1,0	
5.	Опрятность	1,0	
6.	Сервировка блюда	1,0	
7.	Размер порции	1,0	
8.	Использование обязательных Ингредиентов	1,0	

9.	Правильность подачи (соответствие заданию)	1,0	
10.	Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев)	0,5	
11.	Соблюдение времени на выполнение Задания	0,5	
12.	Внешний вид блюда	0,5	
13.	Оригинальность оформления	1,0	
14.	Общее впечатление	0,5	
	ИТОГО	12 Б	

Задание 2: Демонстрация умения готовить канапе

№ п/п	Наименование критерия	Максимальные баллы	Фактически
О 1.	Соблюдение правил конкурса	1,0	
О 2.	Соблюдение техники безопасности	1,0	
О 3.	Качество приготовления	1,0	
О 4.	Целесообразность сочетанияиспользуемых ингредиентов	1,0	
О 5.	Опрятность	1,0	
О 6.	Сервировка блюда	1,0	
О 7.	Размер порции	1,0	
О 8.	Использование обязательных ингредиентов	1,0	
О 9.	Правильность подачи (соответствиезаданию)	1,0	
О 10.	Чистота тарелки (отсутствие брызг,разводов и отпечатков пальцев)	0,5	
О 11.	Соблюдение времени на выполнениезадания	0,5	

J 1	Внешний вид блюда	0,5	
J 2	Оригинальность	1,0	
J 3	Общее впечатление	0,5	
	Субъективная оценка участника	от 0 до 3 баллов	
	ИТОГО	15 Б	

Отзывы

МДОУ №19 "Березка" ЯМР

Хочется поблагодарить организаторов Чемпионата за предоставленную возможность принять участие в мероприятии, за высокий профессионализм в организации и проведении. У детей дошкольного возраста есть возможность соревноваться в достаточно взрослых профессиональных навыках, есть возможность почувствовать себя взрослыми, важными и получать от этого удовольствие.

МДОУ № 18 «Теремок» ЯМР

Наш детский сад уже не первый год участвует в муниципальном проекте по ранней профориентации, организатором которого является МДОУ №26 "Ветерок" ЯМР. Наши дети, благодаря участию в проекте, освоили профессии: воспитатель, музыкальный руководитель, инспектор ГИБДД. В первую очередь для нас ценно, что играя с детьми в профессию мы не просто поверхностно знакомим их с особенностями разных специальностей, а глубоко проживаем, детально разбираем и проигрываем каждый нюанс профессии начиная с истории возникновения и заканчивая профессиональными качествами. Ранняя профориентация позволяет нам выявлять и развивать лидерские качества у детей, умение работать в команде и выстраивать диалог, развивать память и ораторское искусство.

МДОУ № 18 ТЕРЕМОК ЯМР выражает благодарность коллективу МДОУ № 26 ВЕТЕРОК ЯМР за организацию и проведение проекта «Baby Skills» в Ярославском муниципальном районе, надеемся на дальнейшее сотрудничество, желаем профессионального роста.

МДОУ №2 «Солнышко» ЯМР

Ваш проект по ранней профориентации считаю интересным и полезным. Проект положительно повлиял на всех участников образовательной деятельности. Таким образом, ознакомление с трудом взрослых и собственная деятельность детей позволила лучше освоить тему «Профессии».

МДОУ №5 «Гнёздышко» ЯМР

Участие в проекте по ранней профессиональной ориентации дошкольников позволило расширить и систематизировать знания наших воспитанников о профессии «Пожарный». Дети получили возможность проявить самостоятельность, активность и творчество. Педагоги в ходе подготовки и реализации проекта пополнили свою педагогическую копилку интересным практическим материалом по теме для дальнейшего профессионального развития. Родители получили бесценный опыт совместной деятельности со своими детьми во время подготовки сообщения о своей профессии, а так же лучше узнали интересы своих детей. В ходе подготовки ярко проявилась такая форма работы, как совместная, партнерская деятельность воспитателей, детей и родителей.

Спасибо вам, за этот проект «Baby Skills»!

МДОУ № 42 «Родничок» ЯМР

Профессиональное самоопределение взаимосвязано с развитием личности на всех возрастных этапах, поэтому дошкольный возраст

рассматривается как подготовительный, в котором закладываются основы для профессионального самоопределения в будущем. Для того чтобы воспитать у детей уважительное отношение к труду, важно обогащать их представления о разных видах профессий взрослых, о роли труда в жизни людей, о результатах труда, о мотивах, которые движут людьми в процессе труда. Дети дошкольного возраста способны осознавать сущность деятельности взрослых, мотивы и цели их труда, способы достижения результата. Одним из направлений работы по ранней профессиональной ориентации можно считать участие в «Образовательном профориентационном проекте в формате «Baby Skills». Проект направлен на многоступенчатое получение детьми дошкольного возраста начальных навыков (Skills) профессионального мастерства в разных профессиях и сферах деятельности. Финалом всего проекта является чемпионат «Baby Skills».

Ранняя профессиональная ориентация дает детям:

- начальные и максимально разнообразные представления о профессиях;
- эмоционально-положительное отношение к труду и профессиональному миру;
- возможность использовать свои силы в доступных видах деятельности; с тем, чтобы позже, в подростковом возрасте, ребенок смог анализировать профессиональную сферу более осмысленно и чувствовать себя при выборе профессии более уверенно.

Благодаря проекту по ранней профессиональной ориентации у детей значительно расширяются представления о профессиях, формируется определенный элементарный опыт профессиональных действий, позволяет ненавязчиво подвести детей к важному выводу, что труд, профессиональная деятельность являются значимой сферой жизни.