



Государственное профессиональное образовательное автономное учреждение Ярославской области Заволжский политехнический колледж

Наименование инклюзивной практики: особенности реализации программы профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Пекарь»

Номинация конкурса: инновационные образовательные практики в инклюзивном образовании

Исполнители:

Васильева Ю.М., руководитель БПОО

Кригер Л.А., к.п.н., методист





Особенности реализации программы профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Пекарь»

АКТУАЛЬНОСТЬ ПЕДАГОГИЧЕСКОГО ОПЫТА

Расширение перечня доступных профессий для лиц с ОВЗ посредством интеграции образовательных программ профессионального обучения, включающих профессии разной сложности: «Кухонный рабочий», «Пекарь».

ПРОБЛЕМА

Необходимость корректировки психофизических особенностей обучающихся с ОВЗ для успешного освоения компетенций сложной профессии «Пекарь».

ЦЕЛЬ

Выявление, апробация и внедрение компенсаторных педагогических средств практического обучения лиц с ОВЗ, влияющих на процесс профессионального обучения

ЗАДАЧИ

Изучение психолого-педагогических особенностей обучающихся с ОВЗ, влияющих на процесс профессионального обучения; выявление трудностей освоения компетенций по профессии «Пекарь»; разработка коррекционно-развивающих педагогических средств практического обучения данной категории обучающихся, выполняющих компенсаторную функцию.

ИННОВАЦИОННОСТЬ ОПЫТА

Практико-ориентированное содержание и интеграция компетенций рабочих профессий «Кухонный рабочий», «Пекарь», внедрение лепки (тестоластики) в учебную практику по профессии «Пекарь» с целью целенаправленного развития мелкой моторики рук, иных организационно-педагогических условий осуществления педагогического процесса.

Особенности реализации программы профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Пекарь»

Проблема

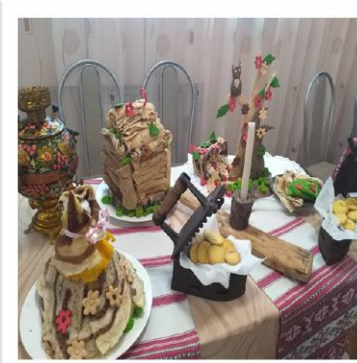
- необходимость компенсации психофизических особенностей обучающихся с ИН для успешного освоения компетенций профессии «Пекарь»

Решение проблемы

- разработка, апробация и внедрение коррекционно-педагогических средств практического обучения данной категории обучающихся

Результат

- практико-ориентированное содержание и интеграция компетенций рабочих профессий «Кухонный рабочий», «Пекарь», внедрение лепки (тестопластики) в учебную практику



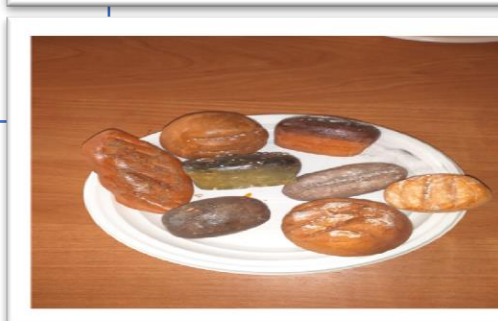
Особенности реализации программы профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Пекарь» в Заволжском политехническом колледже

СИСТЕМА УПРАЖНЕНИЙ, ВКЛЮЧЕННЫХ В ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИИ «ПЕКАРЬ»

Первый уровень. Основные приемы лепки: скатывание, раскатывание, сплющивание, вдавливание, прищипывание, оттягивание, вырезание готовыми формочками, плетение (использование тренажера для плетения).

Второй уровень. Аккуратное использование материалов, соединение двух и более форм в один предмет. Освоение технологий: сушки, подрумянивания, глазирования соленого теста.

Третий уровень. Изготовление целых изделий и композиций. Оформление и отделка поверхности хлебобулочных изделий. Изготовление и окрашивание декоративных элементов (цветы, листья, колосок и т.д.).



ТИПИЧНЫЕ ПСИХОФИЗИЧЕСКИЕ ПРИЗНАКИ

- Неустойчивость и плохая переключаемость внимания
- Нарушение памяти, речи, мышления
- Неспособность к действиям со сложной последовательностью исполнения
- Замедленный темп работоспособности
- Замедленная координация движений
- Ослабленные мышцы рук

ТРЕБОВАНИЯ К ПРОФЕССИИ «ПЕКАРЬ» (ОБЛАСТЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

- Область профессиональной деятельности: выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных изделий стандартного ассортимента
- Виды деятельности: размножение и выращивание дрожжей, приготовление разных видов теста, приготовление начинки и хлебобулочных изделий с начинкой, плетение и создание формы хлебобулочных изделий, оформление поверхности хлебобулочных изделий

ТРУДНОСТИ ЛИЦ С ОВЗ В ОСВОЕНИИ ПРОФЕССИИ «ПЕКАРЬ»

- Проблемы с формовкой различных хлебобулочных изделий
- Создание заданной формы хлебобулочных изделий
- Порционная разделка теста
- Плетение хлебобулочных изделий
- Оформление поверхности хлебобулочных изделий декоративными элементами





Особенности реализации программы профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Пекарь»

Результаты внедрения разработанной системы профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Заволжском политехническом колледже

ПРЯМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

- Стабильность спроса на образовательные услуги Центра инклюзивного профессионального образования (ежегодно до 100 обучающихся с ОВЗ и инвалидностью);
- Количество выпускников, успешно освоивших компетенции интегрированной профессии «Кухонный рабочий», «Пекарь» - 100%;
- Процент выпускников, сдавших ГИА на квалификационный разряд по профессии от до 70%;
- Расширение ассортимента перечня учебно-производственных работ по профессии «Пекарь»;
- Социально-профессиональное становление обучающихся с ограниченными возможностями (трудоустройство в первый год после выпуска -90% выпускников, трудоустройство в профиле профессии – 40% выпускников).





Особенности реализации программы профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Пекарь»

Результаты внедрения разработанной системы профессионального обучения лиц с ОВЗ в Заволжском политехническом колледже

КОМПЛЕКСНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

1. Успешная социальная адаптация:

- участие в дополнительных общеразвивающих программах: «Стимул», «Занимательная кулинария» - 42% обучающихся с ОВЗ;
- участие в олимпиадах, конкурсах, творческих лабораториях, фестивалях, мастер-классах, конкурсах профессионального мастерства-30% обучающихся с ОВЗ;
- включенность в воспитательную систему колледжа – 100% обучающихся с ОВЗ.

2. Удовлетворенность обучающихся качеством образовательных услуг за 2024 год по результатам независимой оценки составляет 94%, а лиц с ОВЗ традиционно выше.

3. Участие в чемпионате Абилимпикс (с 2016 года «Кулинарное дело», «Повар-сушист», «Пиццайолла», с 2020 года «Выпечка хлебобулочных изделий», с 2023 года «Изготовление мороженого», «Выпечка осетинских пирогов»)

