

Профориентация обучающихся с ОВЗ через сетевое взаимодействие

Козловская Лилия Владимировна

МБОУ «Новгородская СОШ №3», Иланский район

Современная российская школа, обеспечивающая подрастающему поколению новое качество образования, строит принципиально новую функциональную модель своей деятельности, базирующуюся на принципе полноты образования. Последнее означает, что в российской школе базовое (основное) и дополнительное образование детей стали равноправными, взаимодополняющими друг друга компонентами как для детей, обучающихся по ООП, так и для детей, обучающихся по АОП и тем самым создается единое образовательное пространство, необходимое для полноценного личностного (а не только интеллектуального!) развития каждого ребенка. В этих условиях школа сможет преодолеть интеллектуальный перекос в развитии учащихся и создать основу для их успешной адаптации в обществе.

Школа дает общее образование, важное и значимое; но многогранному развитию личности, раскрытию ее способностей, ранней профориентации способствует именно дополнительное образование.

Сегодня профориентационная программа МБОУ «Новгородская СОШ № 3» начинает работать с дошкольного уровня, где детям дают понять, что рабочие профессии важны, интересны и востребованы.

В основной школе у обучающихся «популярностью» пользуется программа «Повар». Данная программа рассчитана на 1 год обучения. Участниками могут быть обучающиеся 8-9 классов, включая обучающихся с ОВЗ.

Реализация программы осуществляется в рамках сетевого взаимодействия с Уярским сельскохозяйственным техникумом.

По программе на теоретических занятиях обучающиеся получают основные сведения о питательной ценности пищевых продуктов, их кулинарном назначении, о товароведении пищевых и продовольственных товаров обучающиеся получают на базе нашей школы. Знакомятся с основами санитарии и гигиены, культурой обслуживания потребителей, с организацией работы повара, оборудованием заготовочных цехов предприятий общественного питания, технологией ручной и механической кулинарной обработки сырья; изучают устройство, назначения и правила безопасной эксплуатации механического оборудования, правила работы с тарой и другие вопросы.

Профессиональные компетенции программы отрабатываются непосредственно в техникуме на практических работах с современным оборудованием. На занятиях обучающиеся отрабатывают навыки по первичной обработке сырья, механической кулинарной обработке овощей, мяса, рыбы, эксплуатации технологического оборудования. Каждое практическое занятие начинается с инструктажа по безопасности труда на рабочем месте, при выполнении каждой трудовой операции, эксплуатации всех видов технологического оборудования, повторяются теоретические сведения по теме, а затем проводится показ и отработка практически трудовых приемов (нарезка овощей и картофеля; размораживание мяса, рыбы; нарезка хлеба и хлебобулочных изделий и др.).

Разноуровневая структура программы дает возможность выпускникам с ограниченными возможностями здоровья включиться в трудовую

деятельность и освоить действия, знания и умения профессионального стандарта повара 2 разряда, что, несомненно, станет одним из основных показателей результативности их профессиональной реабилитации и интеграции в общество. Оно имеет значимый социальный эффект.

В перспективе сетевого взаимодействия техникума и нашей школы планируется предоставить возможность учащимся с ОВЗ получить умения и навыки приготовления полуфабрикатов, в итоге получить соответствующее удостоверение.

Результатом реализации программы «Повар» за последние 5 лет считаем – получение удостоверений «Повар 2 разряда» 100% обучающимися с ОВЗ школы и поступление в среднее профессиональные учреждения по данному направлению.

