

Министерство образования Калининградской области  
Государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)

**Практическое занятие по профессии «Пекарь»  
(в инклюзивной группе обучающихся)**

**Номинация: Методическая разработка урока**

**Автор: Воронова Ольга Сергеевна**

## **Оглавление**

Пояснительная записка.....	4
Основные психолого-педагогические характеристики возрастных и нозологических особенностей обучающихся с нарушениями здоровья.....	6
Нормативно-правовое обеспечение профессионального обучения .....	9
Практическое занятие «Знакомство с основами профессии «Пекарь» .....	10
Используемая литература.....	15

## **Аннотация**

Практическое занятие направлено на осмысление обучающимися собственных профессиональных интересов, расширение своих возможностей в процессе организованной профориентационной деятельности. Результатом занятия является конкретный продукт деятельности – составление авторского рецепта и приготовление простой выпечки (на выбор). Процесс сопровождается оценкой и самооценкой, общением с целью сплочения коллектива.

Занятие состоит из двух частей – теоретической и практической.

Обе части разработаны так, чтобы быть понятными и доступными для всех обучающихся, в т.ч. с интеллектуальными нарушениями.

Занятие может проводиться как с целью профориентации для школьников, так и в начале профессионального обучения по профессии.

## **Пояснительная записка**

Профессия «пекарь» представляет собой одну из самых востребованных профессий на рынке труда. Пекарь может работать в организациях различных сфер (образование, социальная, медицинская, производственная, транспортная и др.), в которых имеются буфеты, столовые, кафе. Ежегодно увеличивается сеть быстрого питания, что дает дополнительные возможности для трудоустройства. Социальная значимость профессии заключается не только в том, чтобы качественно приготовить и оформить изделие, но и донести до потребителя определенные ощущения и настроения.

Пекарь – это специалист, занимающийся производством хлеба и мучных изделий, их презентацией и продажей в организациях питания. Должностные обязанности пекаря заключаются в разработке меню/ассортимента и рецептов мучной и хлебобулочной продукции, приготовлении мучных изделий в соответствии с утвержденным ассортиментом, рецептом и нормами выпечки, изготовлении и оформлении фирменной хлебобулочной продукции. К знаниям и умениям специалистов предъявляют высокие требования. Пекарь должен обладать знаниями о качестве, сроках и условиях хранения пищевых продуктов, используемых в приготовлении мучной и хлебобулочной продукции, применении технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды, правилах пользования сборниками рецептур изготовления хлебобулочной продукции, технологии приготовления продукции. Пекарю необходимо обладать художественными и гастрономическими способностями. В некоторых случаях пекарь должен уметь работать напрямую с клиентами, поэтому коммуникабельность и навыки менеджмента необходимы так же, как способность к обсуждению запросов клиентов.

Особенности обучающихся с интеллектуальными нарушениями не ограничивают освоение данной профессии, т.к. при изготовлении хлебобулочных изделий часто требуются такие качества, как

дисциплинированность, ответственность, установленный порядок. В труде пекаря много операций одинаковых, монотонных (для активной личности), требуется соблюдать ряд правил. Как показала практика, с этим хорошо справляются обучающиеся с легкой степенью интеллектуальных нарушений.

Традиционно в группах пекарей большая часть обучающихся имеет те или иные интеллектуальные нарушения. Родители отправляют их учиться в надежде, что эта профессия легкая и ребенок ее освоит. Преподаватели нацелены обучить всех, но если нет ответственности, в т.ч. родительской, с такими особыми детьми, то они не задерживаются, а жаль. Помощь в освоении профессии оказывает ОАО «Первый хлебозавод» под руководством руководителя службы персонала В.Е. Зайцева. Там сложилась внутри- и межцеховая система наставничества, когда способные обучающиеся, освоив одну профессию на рабочем месте, переходили в следующий цех. Таким образом, и работодатель и практикант могли раскрыть способности и предпочтения будущего специалиста с целью определения дальнейшей траектории профессиональной подготовки и дальнейшего трудоустройства. А в новых сотрудниках они очень заинтересованы, особенно в связи с СВО, когда часть людей была призвана. Для обучающихся работают все социальные льготы, как для штатных сотрудников. Администрация принимает во внимание юный возраст будущих специалистов, устанавливая сокращенную продолжительность трудового дня, исключение ночных смен, а также, при положительных результатах инициирует дальнейшее обучение и карьерный рост.

В декабре 2024 года было проведено анкетирование всех участников проекта «Наставничество» на платформе Формс.Яндекс. Работодатели отметили хорошую подготовку и стремление студентов к освоению профессиональных навыков. Многих студентов запомнили и ждут у себя.

## **Основные психолого-педагогические характеристики возрастных и нозологических особенностей обучающихся с нарушениями здоровья**

В группе пекарей особо можно выделить обучающихся с двумя нозологиями: интеллектуальные нарушения и нарушения слуха.

Для лиц с нарушением слуха можно выделить следующие особенности развития психических процессов.

**Восприятие.** Зрительное восприятие – главный источник представлений об окружающем мире и возможность общения с другими людьми. Восприятие словесной речи осуществляется посредством считывания с губ, распознавание мимики, движения губ, лица и жестов партнера по общению (дактильной речи). У обучающихся с нарушением слуха возникают трудности, связанные с неустойчивым вниманием, переключением внимания с одной деятельности на другую.

**Память.** Запоминание словесного материала связано с развитием речи и осуществляется через яркие и контрастные признаки окружающих предметов в ущерб главным, но менее заметным.

Особенности воображения обусловлены нарушением речи и замедленным ее формированием, отставанием в развитии абстрактного мышления, скудностью социального опыта, бедностью запаса представлений об окружающем мире, неумением перестраивать имеющиеся представления в соответствии со словесным описанием.

**Речь.** Наблюдается расстройство всех основных функций речи (коммуникативной, обобщающей, контрольной, регулирующей) и нарушения процесса говорения из-за наличия некоторых аномалий речевого развития.

Для обучающихся с нарушением слуха характерна недостаточная развитость мыслительной деятельности, пониженная способность к анализу и синтезу воспринимаемой информации. Наблюдаются затруднения в освоении теоретических знаний и использовании их на практике вследствие особенностей развития словесно-логического, наглядно-действенного и образного мышления.

Личностные особенности обучающихся с патологией слуха: неуверенность в себе и зависимость от мнения окружающих, пониженная коммуникабельность, пессимизм, эгоизм, проблемы с самооценкой из-за ее неадекватности, отсутствие самоконтроля; наблюдается повышенная обидчивость, более высокий уровень развития социального инфантилизма и преобладание иждивенческой позиции.

Нарушение словесного общения частично изолирует глухого от окружающих его говорящих людей, что создает трудности в усвоении социального опыта. Отставание в развитии речи отрицательно сказывается на осознании своего и чужого эмоционального состояния и обуславливает упрощенность межличностных отношений.

Для вербального взаимодействия обучающихся с нарушением слуха важен визуальный контакт (когда обучающийся читает по губам), но при этом важно помнить об их быстрой утомляемости и сложности удержания внимания.

При выстраивании работы обязательно нужно учитывать особенности памяти, мышления и воображения обучающихся с нарушением слуха.

В структуру особых образовательных потребностей слабослышащих лиц входят:

- обеспечение особой пространственной и временной организации образовательной среды, использование разных типов звукоусиливающей аппаратуры (коллективного и индивидуального пользования) в ходе всего учебно-воспитательного процесса;
- использование специальных методов, приёмов и средств обучения (в том числе специализированных компьютерных технологий), обеспечивающих реализацию «обходных путей», то есть компенсирующих образовательных маршрутов обучения;
- индивидуализация обучения;

- расширение образовательного пространства за счет привлечения к участию в творческой деятельности, расширению их социального опыта и др.

При проведении профориентационных мероприятий, мероприятий по профессиональной подготовке следует применять наглядные материалы, опираться на познавательные возможности обучающегося с нарушением слуха и придерживаться индивидуального темпа работы.

Для обучающихся с интеллектуальными нарушениями свойственна неустойчивость внимания, которая выражается в нарушениях переключения (повышенная отвлекаемость или наоборот, «залипание» на определенных задачах), повышенной утомляемости и снижении работоспособности, ограниченность памяти, преобладание краткосрочной памяти над долгосрочной. Совокупность данных нарушений приводит к снижению познавательной активности, узости и бедности представлений об окружающем мире, снижению темпа мыслительной деятельности и к трудностям в обучении. У них наблюдаются сложности в построении причинно-следственных связей, что приводит к снижению критичности мышления.

К особенностям эмоциональной сферы обучающихся с интеллектуальными нарушениями относятся резкие перепады настроения, эмоциональные вспышки, повышенная эмоциональная возбудимость, а затем истощаемость, склонность к различным депрессивным настроениям, повышенная чувствительность и ранимость. В процессе какой-либо деятельности данная категория обучающихся проявляет рассеянность, неорганизованность, часто их действия зависят от чужого мнения, им важна поддержка и похвала взрослого. Самооценка может быть очень неустойчивой (завышенной или заниженной) вследствие ориентации на внешние обстоятельства.

При проведении уроков обучающихся с умственной отсталостью следует учитывать, что основной мотив поведения этих обучающихся и



подростков – удовольствие. От заданий, которые не являются для них интересными или требующих умственных усилий, они могут отказаться или выполнять их с помощью взрослого.

Особые образовательные потребности лиц с интеллектуальными нарушениями:

- обеспечение доступности содержания учебного материала: снижение объема изучаемого материала, увеличение количества времени, необходимого для изучаемого материала, усвоения темы (раздела);
- использование специфических методов и приемов, облегчающих усвоение учебного материала: расчленение материала на составляющие и изучение каждой составляющей в отдельности (метод маленьких порций); расчленение сложных действий на отдельные порции (пооперационное обучение); использование предметно-практической деятельности, в ходе выполнения которой учащимися усваиваются элементарные абстрактные понятия;
- формирование системы доступных знаний, умений и навыков, например, предусмотреть использование ярких рассказов;
- постоянный контроль и конкретная помощь со стороны педагога, дополнительные объяснения и показ способов и приемов работы, применение в большом количестве тренировочных упражнений и др.

### **Нормативно-правовое обеспечение профессионального обучения**

Санитарно-эпидемиологические нормы и правила при выполнении профессиональных обязанностей «Пекарь» отображен в ряде документов:

- приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 декабря 2020 года № 866н «Об утверждении правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции»;
- постановление Главного государственного врача Российской Федерации от 02 декабря 2020 г. № 40 «Об утверждении санитарных правил СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда».

При создании рабочих мест для обучающихся с ОВЗ ориентируемся на приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 19 ноября 2013 года № 685н «Об утверждении основных требований к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для трудоустройства инвалидов (с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности)», а также стараемся обеспечить выполнение комплекса эргономических требований (ГОСТ «ССБТ. Рабочее место при выполнении работ стоя. Общие эргономические требования»).

### **Практическое занятие «Знакомство с основами профессии «Пекарь»**

Цель практического интерактивного задания – развитие личности обучающегося с ОВЗ через знакомство с основами профессии «Пекарь».

Задачи:

- познакомить обучающихся с деятельностью и компетенциями профессии «Пекарь»;
- познакомить обучающихся с технологией приготовления рогаликов;
- познакомить обучающихся с технологией расчета количества приготовления рогаликов по рецепту;
- включить обучающихся в практическую деятельность по составлению рецепта рогаликов и созданию собственного изделия.;
- познакомить обучающихся с особенностями сервировки стола при употреблении рогаликов.

Целевая аудитория: обучающиеся 12-16 лет

№	Наименование модуля/темы	Всего часов	В том числе		Формы проведения
			Теоретич	практич	
	Инструктаж. Правила безопасности и правила поведения на обучающем занятии		5 мин	5 мин	групповая
	<b>Теоретическая часть</b>	45мин	28 мин	12 мин	
1	История профессии	10 мин	7 мин	3 мин	Индивидуально-групповая
2	Составление рецептуры изделия рогалика	10 мин	7 мин	3 мин	Индивидуально-групповая
3	Изделия из теста(пирожки, булочки)	10 мин	7 мин	3 мин	групповая

4	Особенности сервировки стола	10 мин	7 мин	3 мин	групповая
5	Физкультминутка	5 мин	-	5 мин	групповая
Всего часов по модулю		1 ак.час			
<b>Практическая часть</b>		45 мин	-	40 мин	
1	Выбор ингредиентов для рогаликов	10 мин	-	10 мин	парная
2	Составление рецептуры рогаликов	20 мин	-	20 мин	Индивидуально-парная
3	Составление сервировки стола при подаче рогаликов	10 мин	-	10 мин	Индивидуально-парная
Диагностика и рефлексия занятия		4 мин	-	4 мин	индивидуальная
Уборка рабочего места		1 мин	-	1 мин	Индивидуально-групповая
Всего часов по модулю		1 ак.час			
Общая продолжительность занятия		2 ак.часа			

### **Содержание занятия**

#### **Инструктаж. Правила безопасности и правила поведения на обучающем занятии**

Правила безопасности и правила поведения на обучающем занятии. Оборудование рабочего места. Правила безопасности при работе с инструментами и приспособлениями, необходимыми для освоения компетенции «Пекарь», санитарные правила при приготовлении блюд и обработке продуктов.

Предлагается заполнение на флипчарте таблицы «Тонких» и «Толстых» вопросов. Педагог задает вопрос, написанный на флипчарте, обучающиеся отвечают на него, ответ записывает педагог.

#### **Содержание теоретической части**

Занятие проводится в форме лекции с элементами дискуссии.

##### *1. История профессии.*

Рассматривается краткая история профессии, раскрываются интересные факты о профессии «Пекарь». Демонстрируются столовые

приборы и кухонный инвентарь, используемый в деятельности пекаря. Проводятся игры со словами: кроссворды, ребусы.

## 2. *Рецептура изделия. Понятие «Рецепт приготовления изделия».*

Рецепт изделия рассматривается как технологическая карта приготовления изделия. Приводятся примеры рецептов приготовления изделия. Предоставляется информация о частях рецепта (первая часть рецепта – необходимые продукты для изделия, вторая – процесс приготовления изделия).

Задание 1. Педагог показывает слайд «Рецепт приготовления рогалика закрытым способом» Для изготовления рогалика таким способом вам понадобятся: 1 шарик теста, весом 80 гр; начинка (к примеру можно взять варёную сгущенку). Обучающимся предлагается самостоятельно записать ту часть рецепта, в которой рассказывается, как приготовить рогалик.

Задание 2. Рецепт приготовления домашних пирожков в духовке с картофелем.

Педагог представляет две группы карточек:

1. Название продуктов и их количество.
2. Пошаговое приготовление пирожков.

Карточки смешиваются между собой. Обучающимся предлагается составить рецепт пирожков в соответствии с требованиями к составлению рецептов (разделить карточки по группам).

1 группа карточек	2 группа карточек
пшеничная мука – 200 г; вода – 0,075 мл; сухие дрожжи – 1 чайн.л.; сахар – 3 чайн.л.; соль – 1 чайн.л.; сливочное масло 0,010 гр яйцо 1 шт; вареная сгущенка 0,040 гр	<b>Приготовление сдобного дрожжевого теста для рогаликов</b> 1. Просейте муку, добавьте соль. В теплую воду добавьте сахар и дрожжи. 2. Перемешайте. 3. Добавьте яйцо, в конце замеса, добавьте слив масло. 4. Вымешайте тесто. 5. Оставьте в тёплом месте на 40-60 мин. 6. Выпекайте в духовке 25-30 минут на средней полке в предварительно разогретой до 180 градусов духовке.

При проведении занятий педагог может выбрать любое из заданий и предложить его учащимся.

### 3. Блюда из теста (пирожки с различными начинками).

Рассматривается классификация блюд из теста:

- мучные блюда – пельмени, вареники, блины, оладьи, блинчики;
- мучные гарниры – лапша, клецки, профитролы и др;
- мучные кулинарные изделия – пирожки, пончики, расстегаи, ватрушки, кулебяки, изделия в тесте;
- булочные изделия – булочки, сдобы, пироги др; Классификация теста для мучных блюд (пресное, дрожжевое, жидкое).

Предоставляется информация:

- о видах пирожков (открытые, закрытые, закусочные , корзинки (тарталетки и волованы);
- о пирожков по способу приготовления (жаренные, печённые, простые, сложные, открытые, закрытые, слоистые, закусочные);
- о видах пирожков в зависимости от продукта (рыбные, мясные, сладкие, гастрономические (например, с яйцом овощной икрой.); технологии приготовления бутербродов.

Изучаются рецепты основных видов пирожков.

Задание 1.

Педагог предоставляет две группы карточек:

1 группа – название пирожков

2 – картинки (фото) пирожков.

Обучающимся необходимо подобрать к названию пирожков картинку (фото).

Задание 2.

Педагог предоставляет две группы карточек:

1 группа – виды пирожков (открытые, закрытые, закусочные ,корзинки)

2 группа карточек – фото различных пирожков.

Обучающимся необходимо соотнести карточку с видом пирожка и соответствующим фото.

Задание 3.

Педагог предоставляет две группы карточек:

1 группа – виды блюд из теста (мучные блюда, мучные гарниры, мучные кулинарные изделия, булочные изделия, мучные кондитерские изделия)

2 группа карточек – изделия из теста.

Обучающимся необходимо соотнести карточки. При проведении занятий педагог может выбрать и предложить любое из заданий.

#### *4. Особенности сервировки стола.*

Правила и требования сервировки стола (завтрак, обед, ужин, праздничный ужин).

Обучающимся предлагается решить кейсовую задачу: «Планируется чаепитие группы с классным руководителем (с рогаликами). Составьте схему сервировки стола».

### **Содержание практической части**

Занятие проводится в форме практического занятия.

В ходе реализации практического модуля обучающиеся составляют авторский рецепт и готовят рогалики. В качестве дидактических средств выступают инструкции и технологические карты в цветном исполнении, выполненные в теоретической части занятия.

Приготовление осуществляется в парах. Оптимальное количество человек 10-14.

#### *1. Выбор ингредиентов*

Педагогом предложен перечень разнообразных продуктов, он должен быть разнообразным для того, чтобы у обучающихся была возможность составить различные рецепты.

Принимая во внимание, что тесто должно «подойти», отставляем замешанное тесто в сторону (для следующей группы), выдаем готовое тесто из расчета по 2 готовых рогалика на человека.

#### *2. Изготовление рогаликов*

На столах в мастерской имеются все необходимые инструменты. Печь включена. Обучающимся объясняют правила ТБ при работе с печью. Работа начинается.

### *3. Сервировка стола*

Обучающиеся сервируют стол. Возле тарелки с рогаликами ставят карточку с ФИО обучающихся. Педагог оценивает работу и приглашает к чаепитию.

#### **Диагностика и рефлексия занятия**

Педагог объясняет правила игры «Ваза с цветами». Каждому обучающемуся раздают кружки (имитируют цветы) разного цвета (красный, желтый, синий). На доске прикреплен шаблон вазы, которую нужно цветами, чтоб получился букет.

Красный цветок – занятие понравилось, получили новые знания;  
желтый цветок – мероприятие понравилось, но новых знаний не получили;  
синий цветок – мероприятие не понравилось.

Критерии оценки уровня обученности:

Высокий уровень – обучающийся выполняет все действия самостоятельно, творчески при минимальной помощи педагога.

Средний уровень – обучающийся не в полной мере справляется с выполнением задания, требуется помощь со стороны педагога.

Низкий уровень – обучающийся не может выполнить задание без руководства и помощи педагога (вожатого, помогающего персонала).

#### **Уборка рабочего места**

Правила безопасности при уборке рабочего места. Правила гигиены. Приспособления для уборки рабочего места (корзины для одноразовой посуды, продуктов, салфетки для вытирания поверхности стола и пр.).

#### **Используемая литература**

1. Богушева В. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие. – М.: Феникс, 2015.
2. Богатая Л.М. Книга о вкусной и здоровой пище. – М.: ВО, АГРОПРОМИЗДАТ, 1988.
3. Кулинария здоровья: от принципов к рецептам. – СПб.: АО «Комплект», 2005 г.

4. Методические рекомендации по организации дополнительного образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью с учетом нозологических групп: нарушения слуха, зрения, речи, опорно-двигательного аппарата, расстройства аутистического спектра, задержка психического развития, умственная отсталость (интеллектуальные нарушения) / Е. В. Кулакова, М. М. Любимова. – Москва: РУДН, 2020. – 60 с.
5. Технологии работы с детьми с ОВЗ и детьми-инвалидами в условиях сетевой формы реализации дополнительных общеразвивающих программ: учебно-методическое пособие / Э.Ф. Насырова, О.Ю. Муллер– Сургут, 2019 – 60 с.
6. Методические рекомендации по организации и проведению мастер-класса [http://www.competition.fvova.ru/client/educator/doc/master\\_edu.pdf](http://www.competition.fvova.ru/client/educator/doc/master_edu.pdf)