

**МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ**
краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«АВТОМОБИЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Методист



Г.В. Ковальчук



УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБ ПОУ «АТК»
Р.И. Бражник

**АДАптированная основная
образовательная программа
профессионального обучения**

16472 ПЕКАРЬ

Квалификации выпускника
ПЕКАРЬ

2024 год

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Общие положения	3
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы	4
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	4
Раздел 4. Результаты реализации АОППО	5
Раздел 5. Условия образовательной деятельности	7
5.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение	7
5.2. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы	7
5.3 Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии	7
5.4 Требования к оснащению баз практик	8
5.5. Требования к кадровым условиям	9
6. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	10

ПРИЛОЖЕНИЯ

1. Учебный план. Пояснительная записка к учебному плану.
2. Календарный учебный график
3. Программы учебных дисциплин:
 - ОДК.01 Основы Российского законодательства
 - ОДК.02 Математика в профессии
 - ОДК.03 Коммуникативный практикум
 - ОДК.04 Психология личности и профессиональное самоопределение
 - ОДК.05 Эстетическое воспитание
 - АДП.01 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
 - АДП.02 Здоровье и окружающая среда
 - ОП.01 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
 - ОП.02 Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства
 - ОП.03 Оборудование хлебопекарного производства
 - ОП.04 Основы экономики отрасли
 - ОП.05 Охрана труда
 - ОП.06 Основы экологических знаний
 - ОП.07 Безопасность жизнедеятельности
 - ФК Адаптивная физическая культура
4. Программы профессиональных модулей
 - ПМ 01 Приготовление хлебобулочных изделий
 - ПМ 02 Приготовление мучных и кондитерских изделий
5. Оценочные материалы
6. Методические материалы

Раздел 1. Общие положения

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения (профессиональная подготовка лиц с ограниченными возможностями здоровья, окончивших специальные коррекционные школы VIII вида) по профессии 16472 ПЕКАРЬ разработана для очной формы обучения на базе основной образовательной программы, адаптированной для обучения лиц с ОВЗ (с различными формами умственной отсталости).

Образовательная программа определяет объем и содержание подготовки по профессии, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

Нормативная основа разработки образовательной программы

Настоящая образовательная программа разработана на основе требований:

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 682);

- Нормативную правовую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

– Федеральный закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;

- Федеральный закон «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 г. № 181-ФЗ;

Указ Президента Российской Федерации от 07 мая 2012 № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики»;

- Приказ Минобрнауки России от 26.08.2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»

Методическую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

- Методические рекомендации по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития), ФГОУ ДПО ИРПО, 2022 г.

- Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 года № 06-281.

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 07 июля 2013 г. № ИР – 535/07 «О коррекционном и инклюзивном образовании детей».

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Квалификация (ии), присваиваемая (ые) выпускникам образовательной программы:

- Пекарь

Форма обучения: очная.

Общий объем образовательной программы:

Теоретическое обучение – 28 нед., 840 час.

Практика – 49 нед., 1470 час.

Промежуточная аттестация – 2 нед., 60 час.

Итоговая аттестация – 1 нед., 30 час.

Всего – 80 нед., 2400 час.

Срок получения образования составляет 1 год 10 мес

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Лицам с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости при поступлении рекомендуется предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда. Лица с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости при поступлении на АОППО, должно предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения. Поступающий должен иметь документ (Свидетельство об обучении).

Зачисление на обучение по АОППО осуществляется по личному заявлению поступающего с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости на основании рекомендаций, данных по результатам психолого-медико-педагогической комиссии.

Область профессиональной деятельности выпускников:

- выполнение работ по приготовлению хлеба и хлебобулочных изделий;
- основное и вспомогательное сырье и материалы, полуфабрикаты и готовая продукция хлебопекарного производства;
- технологические процессы и операции приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- рецептуры хлеба и хлебобулочных изделий;

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

деятельность предприятий общественного питания

Виды и задачи профессиональной деятельности

Производство хлебобулочной продукции в организациях питания

Трудовые функции выпускника

выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места

выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.

Раздел 4. Результаты реализации АОППО

Вид профессиональной деятельности	Производство хлебобулочной продукции в организациях питания
Трудовая функция	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
Трудовые действия	Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места
	Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства
	Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства
	Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
Необходимые умения	Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе
	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве
	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции
Необходимые знания	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
	Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции
	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции
	Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними
	Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания

Трудовая функция	Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
Трудовые действия	Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента
	Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции
	Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса
	Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации
	Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию
	Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос
Необходимые умения	Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
	Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции
	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
	Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции
	Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
	Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос
Необходимые знания	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
	Технологии приготовления хлебобулочной продукции
	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения
	Правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства
	Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям
	Правила и технологии расчетов с потребителями
	Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания

Раздел 5. Условия образовательной деятельности

5.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение

Адаптированная образовательная программа по профессии 16472 Пекарь обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам (модулям) учебного плана

Дисциплины и модули учебного плана обеспечены учебной литературой.

При проведении теоретических занятий используется мультимедиа комплексы с лицензионным программным обеспечением, что обеспечивает наглядность процесса обучения и повышает его качество.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к библиотечному фонду и информационным ресурсам.

5.2. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

охраны труда, БЖ;
технологии кулинарного производства;
кондитерский и пекарский цех

Спортивный комплекс

Образовательная организация для реализации учебной дисциплины «Адаптивная физическая культура» располагает спортивной инфраструктурой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, предусмотренных учебным планом.

5.3. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии

Образовательная организация, реализующая программу по профессии должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации образовательной программы перечень материально - технического обеспечения, включает в себя:

«Кондитерский и пекарский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь

Жарочный шкаф

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Фритюрница

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Производственный стол с моечной ванной

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

5.4. Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программы.

«Кондитерский и пекарский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь
Жарочный шкаф
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Фритюрница
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер или процессор кухонный
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Производственный стол с моечной ванной
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

5.5. Требования к кадровым условиям

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года, с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, как правило, составляет не менее 25 процентов.

При реализации образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости в колледже предусмотрено штатным расписанием должности специалистов психолого-педагогического сопровождения: педагог – психолог, социальный педагог, сурдопереводчик.

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, ознакомлены с психофизическими особенностями

обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывают их при организации образовательного процесса, обладают педагогическими технологиями инклюзивного обучения и методами их использования в работе с инклюзивными группами обучающихся. Для данных работников предусмотрено обязательное прохождение профессиональной переподготовки или повышение квалификации в области технологий инклюзивного образования, специальной педагогики или специальной психологии.

Большое внимание уделяется индивидуальной работе преподавателя с обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья. Под индивидуальной работой подразумевается две формы взаимодействия с преподавателем, мастером производственного обучения: индивидуальная учебная работа (консультации), т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная воспитательная работа.

Индивидуальные консультации по предмету становятся важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению контакта между преподавателем (мастером производственного обучения) и обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья. В ходе таких консультаций снимается много вопросов, связанных с индивидуальным темпом освоения учебного материала этой категории обучающихся. При наличии в учебных группах обучающихся инвалидов или обучающихся с ОВЗ необходимо отводить больше времени на индивидуальную работу с этими обучающимися, так как у них есть четко обозначенный запрос на индивидуальную работу, которую можно было бы назвать воспитательно-психологической. Такой запрос является формой поиска эмоциональной социальной поддержки, тогда как запрос на консультации по предмету — формой поиска инструментальной социальной поддержки.

6. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Освоение адаптированной программы профессиональной подготовки обеспечивает вхождение обучающегося с ограниченными возможностями здоровья во множество разнообразных взаимодействий, что создает и расширяет базу для адаптации. Развиваются общественные навыки, коллективизм, умение налаживать контакты и сотрудничать с разными людьми. Формируется мировоззрение и гражданская позиция.

В колледже сформирована профессиональная и социокультурная среда, способствующая формированию готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, способности воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

Развитие общих компетенций обучающихся осуществляется на основе взаимодействия учебного и воспитательного процессов, а также в ходе реализации адаптированной программы профессиональной подготовки и программ воспитательных мероприятий.

Целью функционирования социокультурной среды является создание условий для дальнейшего развития духовно-нравственной, культурной, образованной, гармонично-

развитой и деятельной личности, способной к саморазвитию, самореализации и эффективной реализации полученных профессиональных и социальных качеств для достижения успеха в жизни.

В колледже ведется специализированный учет лиц с ограниченными возможностями здоровья на этапах их поступления, обучения, трудоустройства. На сайте колледжа размещена информация об условиях поступления в колледж для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В колледже существует система профориентационной работы. Основными формами профориентационной работы являются психологическая диагностика профессиональных предпочтений, дни открытых дверей, анкетирование, участие в профессиональных пробах, консультации для абитуриентов и родителей по вопросам приема и обучения.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья имеют возможность участвовать в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства (такие как «Абилимпикс»), в том числе, дистанционно. Конкурсы способствуют формированию опыта творческой деятельности обучающихся, создают оптимальные условия для самореализации личности, ее профессиональной и социальной адаптации, повышения уровня профессионального мастерства, формирования портфолио, необходимого для трудоустройства

Важным фактором социальной адаптации является индивидуальная поддержка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, которая носит название «сопровождение».

Сопровождение носит непрерывный и комплексный характер:

- психолого-педагогическое сопровождение осуществляется педагогом-психологом для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося и адекватность становления его компетенций;

- социальное сопровождение (социальный педагог) решает широкий спектр вопросов социального характера, от которых зависит успешная учеба лиц с ограниченными возможностями здоровья. Это содействие в решении бытовых проблем, социальные выплаты, выделение материальной помощи, вопросы стипендиального обеспечения, организация досуга, вовлечение их в студенческое самоуправление, организация волонтерского движения и т.д.

Для осуществления личностного, индивидуализированного социального сопровождения обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, используется форма сопровождения, как волонтерское движение среди студентов. Волонтерское движение не только способствует социализации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, но и способствует более тесному взаимодействию студентов с ними, развивает процессы интеграции в молодежной среде, что обязательно проявится с положительной стороны в общественной жизни в будущем.

Психологическая реабилитационная работа в течение периода обучения проводится по основным направлениям:

- диагностическому;
- психо-коррекционному;
- групповых занятий с элементами тренинга;
- индивидуальных занятий;

обучающих занятий (тренинги);

консультирование (обучающихся, родителей, преподавателей).

Социальное сопровождение включает мероприятия, направленные на социальную поддержку, помощь в решении вопросов по социальным выплатам, социального обеспечения и питания. Большое внимание уделяется созданию толерантной социокультурной среды, необходимой для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, способности воспринимать социальные, личностные и культурные различия. Обучающиеся колледжа принимают участие в городских и региональных конкурсах и спортивных мероприятиях города. Организованы посещения выставок, музеев, театров, организуется экскурсионная работа.