

бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Удмуртской Республики
«Ижевский торгово-экономический техникум»
Учебный центр профессиональных квалификаций

**Аннотация адаптированной образовательной программы
профессионального обучения профессиональной подготовки по
профессии 12901 Кондитер**

Наименование квалификации – **кондитер 3 разряда**

Нозология: **слепые, слабовидящие**

1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной программы профессиональной подготовки

Адаптированная программа профессиональной подготовки (далее АППП) – комплекс учебно - методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее - ОВЗ).

Разработка и реализация АППП ориентирована на решение следующих задач:

- создание в образовательной организации условий, необходимых для получения профессионального обучения лицами с ограниченными возможностями здоровья, их социализации и адаптации;
- повышение уровня доступности профессионального обучения лицам с ограниченными возможностями здоровья;
- повышение качества профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья;
- формирование в образовательной организации толерантной социокультурной среды.

Нормативно-правовая основа разработки адаптированной программы по профессии **12901 Кондитер**:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (ред. от 03.07.2016) «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 24.11.1995 г. № 181-ФЗ (ред. от 19.12.2016) «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 03.05.2012 года № 46-ФЗ «О ратификации Конвенции о правах инвалидов»;
- Государственная программа Российской Федерации «Доступная среда» на 2011–2020 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 1297;
- Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования» на 2013–2020 годы, утвержденная распоряжением

Правительства Российской Федерации от 15.05.2013 г. №792-р;

– Порядок обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9.11.2015 г. N 1309;

– Постановление главного санитарного врача Российской Федерации от 10.07.2015 № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.2. 3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» (вместе с «СанПиН 2.4.2.3286-15. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы...»);

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.11.2015 №1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставления услуг в сфере образования, а также оказания при этом необходимой помощи»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.03.2016 г. № 336 «Об утверждении перечня средств обучения и воспитания, необходимых для реализации образовательных программ начального общего, основного общего и среднего общего образования, соответствующих современным условиям обучения, необходимого при оснащении общеобразовательных организаций в целях реализации мероприятий по содействию созданию в субъектах Российской Федерации (исходя из прогнозируемой потребности) новых мест в общеобразовательных организациях, критериев его формирования и требований к функциональному оснащению, а также норматива стоимости оснащения одного места обучающегося указанными средствами обучения и воспитания»;

– Приказ Минтруда России от 04.08.2014 №5515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013г. №513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями, внесенными Минобрнауки России от 16.12.2013г. №1348);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;

– Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94 (с изменениями, внесенными приказом Росстандарта от 19 июня 2012г. № 112-ст);

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. №292 (в ред. от 26.05.2015г.) «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

Методическая основа разработки адаптированной программы профессиональной подготовки

– 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 18 марта 2014 г. № 06-281);

– Методические рекомендации ФГУ «Федеральный институт развития образования» Министерства образования и науки Российской Федерации по разработке адаптированных программ опережающего профессионального обучения (профессиональная подготовка, переподготовка и повышение квалификации), 2009г.

Условия доступности объектов (учебный корпус и студенческое общежитие) и прилегающей к профессиональной образовательной организации территории, входных путей, путей перемещения внутри зданий для различных нарушений функций организма человека:

– возможность беспрепятственного входа в объекты и выхода из них;

– возможность самостоятельного передвижения по территории объекта в целях доступа к месту предоставления услуги, в том числе с помощью работников объекта, предоставляющих услуги, ассистивных и вспомогательных технологий;

– возможность посадки в транспортное средство и высадки из него перед входом в объект, в том числе, при необходимости, с помощью работников объекта;

– сопровождение инвалидов, имеющих стойкие нарушения функции зрения, и возможность самостоятельного передвижения по территории объекта;

– содействие инвалиду при входе в объект и выходе из него, информирование инвалида о доступных маршрутах общественного транспорта;

– надлежащее размещение носителей информации, необходимой для обеспечения беспрепятственного доступа инвалидов к объектам и услугам, с учетом ограничений их жизнедеятельности, в том числе дублирование необходимой для получения услуги зрительной информации, а также надписей, знаков и иной текстовой и графической информации знаками, выполненными рельефно-точечным шрифтом Брайля и на контрастном фоне;

– обеспечение допуска на объект, в котором предоставляются услуги, собаки-проводника при наличии документа, подтверждающего ее специальное обучение, выданного по форме и в порядке, утвержденных приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22 июня 2015 г. N 386н;

- доступность путей движения в прилегающей к профессиональной организации территории;
- наличие средств информационно-навигационной поддержки;
- дублирование лестниц пандусами или подъемными устройствами, оборудование лестниц и пандусов поручнями, контрастную окраску дверей и лестниц;
- наличие звуковой и тактильной информации;
- наличие специальных мест в аудиториях профессиональной образовательной организации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ;
- наличие оборудования в каждом учебном помещении по 1 - 2 месту для обучающихся по каждому виду нарушений здоровья - опорно-двигательного аппарата, слуха и зрения;
- первые столы в ряду у окна и в среднем ряду предусмотреть для обучающихся с нарушениями зрения и слуха.

Условия доступности услуг в соответствии с требованиями, установленными законодательными и иными нормативными правовыми актами:

- наличие при входе в объект вывески с названием организации, графиком работы организации, плана здания, выполненных рельефно-точечным шрифтом Брайля и на контрастном фоне;
- оказание инвалидам помощи, необходимой для получения в доступной для них форме информации о правилах предоставления услуги, в том числе об оформлении необходимых для получения услуги документов, о совершении ими других необходимых для получения услуги действий;
- адаптация официального сайта органа и организации, предоставляющих услуги в сфере образования, для лиц с нарушением зрения (слабовидящих);
- предоставление бесплатно учебников и учебных пособий, иной учебной литературы, а также специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования;
- обеспечение и предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде с учетом особых потребностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;
- оказание работниками техникума иной необходимой инвалидам помощи в преодолении барьеров, мешающих получению услуг в сфере образования и использованию объектов наравне с другими лицами;
- другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися инвалидами и (или) обучающимися с ОВЗ.

Перечень оборудования БПОУ УР «ИТЭТ» для обучения слепых и слабовидящих обучающихся:

- для обеспечения информационной доступности и безопасности обучающихся приобретены:

- ✓ адаптивная система оповещения «СурдоЦентр» с визуально-акустическими табло в количестве 2 комплекта;
 - ✓ информационный терминал МитОптима Доступная среда;
 - ✓ программа экранного увеличения с речевой поддержкой *Super Nova Reader Magnifier* – 9 единиц;
 - ✓ беспроводная система вызова помощи в общежитие - 1 комплект;
 - ✓ тактильная пиктограмма - 6 единиц.
- для проведения учебных занятий и мероприятий с обучающимися имеющими ограничения по зрению приобретены:
- ✓ видеоувеличитель стационарный –1 единица;
 - ✓ электронный портативный увеличитель –15 единиц;
 - ✓ калькулятор с речевым выходом –15 единиц;
 - ✓ устройство для печати шрифтом Брайля для слабовидящих - 1 единица,
 - ✓ термобумага формата А4 для печати шрифтом Брайля для слабовидящих- 4 пачки,
 - ✓ устройство для печати тактильной графики - 1 единица,
 - ✓ тифлофлешплеер для слабовидящих -5 единиц,
 - ✓ дисплей Брайля-портативный - 1 единица, сканирующая читающая машина для слабовидящих - 1 единица,
 - ✓ стационарный видеоувеличитель с функцией читающей машины - 2 единицы, специализированное рабочее место для слабовидящих - 5 единиц.
 - ✓ программы экранного увеличения высокого разрешения с речевой поддержкой для слабовидящих - 15 единиц.
- для создания специализированных адаптированных кабинетов для обучающихся с инвалидностью приобретены:
- ✓ мультимедиа комплект (интерактивная доска, проектор, крепление для проектора, кабель) – 1 комплект,
 - ✓ мультимедиа комплект интерактивный мобильный (интерактивная доска, активный лоток, акустика, проектор, мобильная стойка) – 4 комплекта,
 - ✓ проектор 1 единица,
 - ✓ документ-камера для всех нозологий - 6 единиц,
 - ✓ персональный компьютер – 14 единиц,
 - ✓ ноутбук 1 единица.
- для проведения реабилитационных мероприятий:
- ✓ индикаторный комплекс для обучения диафрагмальному дыханию и навыкам психофизиологической саморегуляции по методу БОС «Волна» – 1 комплект.
- для организации образовательной деятельности с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий приобретены:
- ✓ ноутбук - 2 единицы,

- ✓ электронная библиотечная система IPRbooks, включает в себя более 120 000 наименований изданий и имеет доступ к электронным базам 22 российских библиотек, содержит модуль – «Коррекционная педагогика», позволяет работать в онлайн и офлайн режимах, имеет экспертное заключение о ее соответствии требованиям доступности для людей с ограниченными возможностями здоровья – 1 комплект,
- ✓ учебно-методические комплексы для целей инклюзивного и дистанционного профессионального образования по специальностям («Поварское и кондитерское дело», «Технология продукции общественного питания», «Гостиничное дело», «Операционная деятельность в логистике», «Коммерция», «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров», «Технология молока и молочных продуктов», по специальности бухгалтерский учет) – 8 комплектов;

Архитектурные решения:

выполнены мероприятия в учебном корпусе:

- организация путей движения для слабовидящих по коридорам с 1 по 4 этажи учебного корпуса и до столовой – уложен холодный пластик;
- замена перил на лестничных маршах с 1 по 4 этажи и до столовой, монтаж ограждающей конструкции около окна в цокольной части;
- устройство контрастных поручней с противоскользящим покрытием по одной из стен в коридорах с 1 по 4 этажи;
- замена дверей на лестничных маршах на дверные модули (алюминиевые) с контрастными ручками населения с 1 по 4 этажи (8 штук);
- установка средств ориентации для обучающихся с инвалидностью:
 - ✓ вывески на входные группы;
 - ✓ пиктограммы;
 - ✓ мнемосхемы;
 - ✓ таблички шрифтом Брайля

выполнены мероприятия в общежитии:

- организация путей движения для слабовидящих, по коридорам с 1 по 3 этажи в левом крыле – нанесение плитки ПВХ;
- ремонт и выравнивание пола в коридорах 2 и 3 этажах левого крыла, укладка противоскользящей плитки и контрастного керамогранитного плинтуса;
- замена перил на лестничных маршах с 1 по 5 этажи, монтаж ограждающих конструкций около окон;
- устройство контрастных поручней с противоскользящим покрытием по одной из стен с 1 по 3 этаж в левом крыле и в фойе;

- замена дверей на лестничных маршах на дверные модули (алюминиевые) с контрастными ручками со 2 по 5 этажи в левом и правом крыле (8 штук);
- перенос дверей учебного класса №3 для обеспечения свободного подхода к ступенькам, установка дверного модуля, адаптированного для маломобильных групп населения с контрастной ручкой;
- установка средств ориентации для обучающихся с инвалидностью по зрению (тактильные таблички, вывески с шрифтом Брайля) с 1 по 3 этажи в левом крыле, в медицинском блоке, спортивном комплексе.

2. Нормативный срок освоения адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии 12901 Кондитер

Нормативный срок освоения адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии 12901 Кондитер 3 месяца, в том числе:

объем учебной нагрузки составляет — 288 академических часов, из них обязательные аудиторные – 150 часов (в том числе лабораторные - 70, практические - 30), учебная практика – 138 часов.

Учебная практика организуется рассредоточено в лаборатории Учебная пекарня БПОУ УР «ИТЭТ», которая оснащена необходимым оборудованием и инвентарем, а также внеаудиторно по индивидуальному заданию преподавателя. В каникулярный период практическое обучение слушателей с нагрузкой до 36 часов в неделю (по согласованию с родителями обучающихся).

Расписание занятий согласовывается БПОУ УР «ИТЭТ» с образовательным учреждением, обучающиеся которого осваивают программу профессиональной подготовки.

Группировка занятий парами (2 академических часа по 40 мин.)

3. Требования к обучающемуся.

К освоению основных программ профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих допускаются лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости).

Реализация АППП осуществляется в соответствии с договором о сетевой форме реализации образовательной программы профессионального обучения, заключаемым БПОУ УР ИТЭТ с образовательными организациями г. Ижевска, в том числе с коррекционными.

4. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной программы профессиональной подготовки

Результатом освоения программы профессиональной подготовки является овладение слушателями вида профессиональной деятельности: **выполнение работ по профессии «Кондитер»**, в том числе профессиональными компетенциями (ПК) и общими компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места.
ПК 2.	Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.
ОК.1.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.2.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.3.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

Квалификационный уровень в соответствии с отраслевой рамкой квалификаций: 3 разряд.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями слушатели в ходе освоения программы должны:

иметь практический опыт:

- ПО.1. Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.
- ПО.2. Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера.
- ПО.3. Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера.
- ПО.4. Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.

- ПО.5. Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера.
- ПО.6. Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера.
- ПО.7. Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.
- ПО.8. Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера.
- ПО.9. Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера.

уметь:

- У.1. Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе.
- У.2. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе.
- У.3. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции.
- У.4. Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции.
- У.5. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции.
- У.6. Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции.
- У.7. Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию.
- У.8. Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- У.9. Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции.
- У.10. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности.
- У.11. Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции.
- У.12. Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.
- У.13. Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос.

знать:

- 3.1. Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.

- 3.2. Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции.
- 3.3. Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции.
- 3.4. Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними.
- 3.5. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения.
- 3.6. Правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции.
- 3.7. Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям.
- 3.8. Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества.
- 3.9. Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции.
- 3.10. Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями.
- 3.11. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания.