

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

**Аннотация адаптированной образовательной программы
профессионального обучения профессиональной подготовки по
профессии 16675 Пекарь**

Наименование квалификации – **пекарь 3 разряда**

Нозология: **задержка психического развития**

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 **16675 Пекарь:**

- 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 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»;

– 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 обучающихся с задержкой психического развития:

– 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;

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

– доступность путей движения в прилегающей к профессиональной организации территории;

– 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.

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

– 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;

– предоставление бесплатно учебников и учебных пособий, иной учебной литературы, а также специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования;

– оказание работниками органов и организаций, предоставляющих услуги в сфере образования, 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 слушателей:

– для создания специализированных адаптированных кабинетов для обучающихся с инвалидностью разных нозологий 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 базами 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;

2. Нормативный срок освоения адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Пекарь

Нормативный срок освоения адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Пекарь для обучающихся с задержкой психического развития увеличен на 0,5 месяца и составляет 3,5 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 «Пекарь»**, в том числе профессиональными компетенциями (ПК) и общими компетенциями (ОК):

ПК. 1.	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
ПК. 2.	Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
ОК.1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.3.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

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 хлебобулочного производства и своего рабочего места
- ПО.2. Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства
- ПО.3. Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства
- ПО.4. Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
- ПО.5. Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента

- ПО.6.Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции
- ПО.7.Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса
- ПО.8.Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации
- ПО.9.Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию
- ПО.10. Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос

уметь:

- У.1. Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе
- У.2. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве
- У.3. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции
- У.4. Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
- У.5. Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции
- У.6. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
- У.7. Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции
- У.8. Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
- У.9. Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос

знать:

- 3.1. Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
- 3.2. Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции
- 3.3. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции
- 3.4. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними
- 3.5. Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания

- 3.6. Технологии приготовления хлебобулочной продукции
- 3.7. Правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства
- 3.8. Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям
- 3.9. Правила и технологии расчетов с потребителями