

СОГЛАСОВАНО
Педагогический совет
Протокол № 10
25 мая 2021 года



УТВЕРЖДАЮ
Директор КГА ПОУ «ПТК»

Слободчикова С.В.

25.05.2021 год

**АДАптированная основная программа
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
по рабочей профессии: 16472 ПЕКАРЬ**

(для лиц с ограниченными возможностями здоровья)

Форма обучения- очная
Срок обучения 10 мес.

г. Дальнереченск, 2021г.

Адаптированная программа профессионального обучения по профессии **16472 Пекарь** для лиц с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 260103.01 Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 N 799 (ред. от 09.04.2015), (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20.08.2013 N 29657)

Организация - разработчик:

краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Промышленно-технологический колледж» (КГА ПОУ «ПТК»), 2021 г.

Разработчики:

Слободчикова С.В., директор

Петрова Т.А., заместитель директора по УПАР

Пак Е.И., заместитель директора по УМиНР

Адилова Т.В., преподаватель

Боброва И.В., мастер производственного обучения

Петрова Л. И., мастер производственного обучения

Печаткина Е.С., педагог-психолог

Согласовано:

ИП Кондакова Т.В., кафе «Фиеста»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	4-7
1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной программы профессионального обучения	4-5
1.2. Общая характеристика адаптированной программы профессионального обучения	5-6
1.3. Требования к абитуриенту	6-7
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной программы профессионального обучения	7-20
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности	7
2.2. Виды профессиональной деятельности	7-8
2.3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения адаптированной программы.	8-20
3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса	20-27
3.1. Учебный план	20-23
3.2. Календарный график учебного процесса	23
3.3. Программы учебных дисциплин (модулей)	23-27
4. Формы реализации адаптированной программы	28
5. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы	28-29
6. Планирование и организация практики	29
7. Государственная итоговая аттестация	30
8. Ресурсное обеспечение программы	30-32
8.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение программ	30-31
8.2 Кадровое обеспечение реализации программы	31
8.3 Материально-техническое обеспечение программы	31
9. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.	31-32
10. Рекомендации по реализации адаптированной программы профессионального обучения	32

1. Общие положения

Адаптированная основная программа профессиональной подготовки по рабочей профессии 16472 «Пекарь» для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости (далее - АОППП) реализуемая КГА ПОУ «Промышленно-технологический колледж» (далее - колледж), представляет собой систему документов, разработанную и согласованную на основе Федерального государственного образовательного стандарта 260103.01 Пекарь (Приказ от 2 августа 2013 г. N 799 (в ред. Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 N 390), Профессиональные стандарты «Пекарь» № 914-н. и с учетом психофизических особенностей обучающихся.

Миссия учебного заведения: подготовка квалификационного рабочего, способного конкурировать на рынке в сферы Сервис и туризм.

АОППП по рабочей профессии 16472 «Пекарь» предназначена для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости, с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

АОППП обеспечивает достижение обучающимися с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости результатов, установленных соответствующими федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования.

Реализация АОППП для конкретного обучающегося с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости, определяется колледжем в соответствии с рекомендациями, данными по результатам медико-социальной экспертизы или психолого-медико-педагогической комиссии, а также специальными условиями, созданными в образовательной организации.

Разработка и реализация АОППП - адаптированной основной программы ориентирована на решение следующих задач:

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

АОППП для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости нарушениями, реализуемая по рабочей профессии 16472 «Пекарь», представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки (профессии) среднего профессионального образования (ФГОС СПО), а также с учетом Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (утв. Минобрнауки России 20.04.2015 № 06-830вн).

1.1 Нормативно-правовые основы разработки программы

Программа профессионального обучения - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 16472 **Пекарь**. Нормативную правовую основу разработки основной программы профессионального обучения (далее - программа) составляют:

- Конституция Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. N 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации";
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968;
- Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 января 2014 г. N 2;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 260103.01 ПЕКАРЬ, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 N 799 (ред. от 09.04.2015) (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 220.08.2013года регистрационный номер N 29657).
- Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20 апреля 2015г. № 06-830вн;
- Приказ Минобрнауки России N 885, Мин просвещения России N 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) "О практической подготовке обучающихся" (вместе с "Положением о практической подготовке обучающихся").
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968).
- Локальные акты КГА ПОУ «ПТК».

1.2. Общая характеристика адаптированной программы профессионального обучения

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения – программа, адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Инвалид – лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеванием, последствиями травм или дефектами, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты.

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья – физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

Специальные условия для получения образования – условия обучения, воспитания и развития обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, учебных пособий и дидактических материалов, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение досуга и другие условия, без которых затруднено освоение образовательной программы профессионального обучения инвалидами и обучающимися с ОВЗ.

Индивидуальная программа реабилитации (ИПР) инвалида – разработанный на основе решения Государственной службы медико-социальной экспертизы комплекс оптимальных для инвалида реабилитационных мероприятий, включающий в себя отдельные виды, формы, объемы, сроки и порядок реализации медицинских, профессиональных и других реабилитационных мер, направленных на восстановление, компенсацию нарушенных или утраченных функций организма, восстановление, компенсацию способностей инвалида к выполнению определенных видов деятельности.

1.2.1 Цель адаптированной программы профессионального обучения

Целью разработки адаптированной программы профессионального обучения является методическое обеспечение реализации программы по профессии 16472 Пекарь обеспечения прав инвалидов и лиц с ограниченными возможностями, реализация специальных условий для обучения данной категории обучающихся и на этой основе развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями профессионального стандарта.

Адаптированная образовательная программа ориентирована на решение следующих задач:

- создание условий, необходимых для получения образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья, их социализации и адаптации;
- повышение уровня доступности профессионального обучения для инвалидов и лиц с ОВЗ; повышение качества профессионального обучения инвалидов и лиц с ОВЗ;
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ;
- формирование толерантной социокультурной среды.

1.2.2. Нормативный срок освоения адаптированной программы

Срок освоения программы профессионального обучения по профессии **16472 Пекарь** – 10 мес.

1.2.3. Трудоемкость адаптированной программы профессионального обучения

Трудоемкость освоения студентом адаптированной программы составляет: 42 недели и включает все виды аудиторной работы студентов, в том числе практические занятия, учебную и производственную практику, промежуточную и итоговую аттестацию, каникулы. Данный объем часов распределён следующим образом:

Объем часов на теоретическое обучение и практику составляет 39 недель (1404 час.), в том числе:

учебные дисциплины и междисциплинарные курсы – 786 час.

учебная практика – 306 час.

производственная практика – 312 час.

Каникулы (в зимний период) – 2 недели

Государственная итоговая аттестация – 1 неделя

1.3. Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ государственного образца:

- аттестат об основном общем образовании
- аттестат о среднем общем образовании
- свидетельство об обучении;

Прием граждан на программу профессионального обучения по профессии 16472 Пекарь осуществляется по заявлениям лиц в соответствии с Правилами приема, утвержденными КГА ПОУ «ПТК».

Прием на обучение за счет бюджетных ассигнований Приморского края проводится на общедоступной основе, если иное не предусмотрено Федеральным законом. Дети с ограниченными возможностями здоровья принимаются на обучение по адаптированной программе профессионального обучения только с согласия родителей (законных представителей) и на основании рекомендаций психолого-медико-педагогической комиссии. При получении образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебники и учебные пособия, иная учебная литература.

Инвалид при поступлении на адаптированную образовательную программу должен предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка – инвалида) с рекомендацией об обучении по данной специальности, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

Лицо с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на адаптированную образовательную программу должно предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

Специальные требования: наличие санитарной книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра, наличие спецодежды.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

Область профессиональной деятельности выпускников: выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, других штучно-кондитерских мучных изделий.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

основное и вспомогательное сырье и материалы, полуфабрикаты и готовая продукция хлебопекарного производства;

технологические процессы и операции приготовления хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;

рецептуры хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;

технологическое оборудование хлебопекарного производства.

2.2. Виды профессиональной деятельности

Обучающийся по профессии 16472 Пекарь готовится к следующим видам деятельности: Размножение и выращивание дрожжей.

Приготовление теста.

Разделка теста.

Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Укладка и упаковка готовой продукции.

2.3. Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

В результате освоения адаптированной образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими **общими компетенциями** (далее - ОК):

ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
-------	---	--

	интерес.	<p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p>
		<p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<p>Умения: описывать ситуацию и называть противоречия, оценивать причины возникновения ситуации, находить пути решения ситуации, прогнозировать развитие ситуации, анализировать результат выполняемых действий, в случае необходимости вносить коррективы, оценивать результаты своей деятельности, их эффективность и качество.</p>
		<p>Знания: правила и методы коррекции результатов работы в процессе самостоятельной деятельности, меру ответственности за результаты своей работы.</p>
ОК 04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p>
		<p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p>
		<p>Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p>
ОК 06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p>
		<p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	<p>Умения: составлять и проводить простейшие занятия физическими упражнениями гигиенической или тренировочной направленности; проводить производственную гимнастику с учетом заданных условий и характера труда.</p>
		<p>Знание: основы здорового образа жизни; социально-биологические основы физической культуры и спорта.</p>

Выпускник, освоивший адаптационную образовательную программу, должен обладать **профессиональными компетенциями** (далее-ПК), соответствующими основным видам деятельности:

Основные виды деятельности	Код	ФГОС СПО	Профессиональный стандарт
Размножение и выращивание дрожжей	ПК 1.1.	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей	В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
		Должен уметь:	Необходимые умения: Применять приемы смешанной закваски. Применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий. Должен знать: Необходимые знания: Федеральное и региональное законодательство России
		Должен владеть:	Трудовые действия: Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции. Оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации. Заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий.
		Должен знать:	Необходимые знания: Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Способы организации питания, в том числе диетического. Рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов. Виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации. Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям. Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты.
	ПК 1.2.	Готовить дрожжевую продукцию различных видов	А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
		Должен уметь:	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
Должен владеть:		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
		Должен знать:	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
	ПК 1.3.	Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха	С/01.5 Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря
		Должен уметь:	Необходимые умения: Обосновывать предложения по изменению стратегии развития организации питания, ассортимента хлебобулочной продукции Разрабатывать план работы бригады пекарей Распределять работу между членами бригады пекарей и ставить задачи подчиненным Обучать членов бригады пекарей на рабочих местах современным технологиям производства хлебобулочной продукции Осуществлять контроль текущей деятельности членов бригады пекарей и своевременно выявлять отклонения в их работе Предупреждать факты хищений и другие формы непродуктивного поведения членов бригады пекарей Готовить отчеты о работе бригады пекарей.
		Должен владеть:	Трудовые действия: Оценка потребности в материальных и других ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады пекарей Определение потребности членов бригады пекарей в обучении Организация обучения пекарей на рабочих местах и с отрывом от производства.
		Должен знать:	Необходимые знания: Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Особенности приготовления национальной, фирменной хлебобулочной продукции и продукции иностранных кухонь Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных видов хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Правила составления праздничного, банкетного меню, меню по обслуживанию хлебобулочной продукцией отдельных контингентов потребителей Правила порционирования, оформления, подачи и презентации заказных, фирменных и диетических блюд хлебобулочного производства Основы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены.
Приготовление теста	ПК 2.1.	Подготавливать и дозировать сырье	В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
		Должен уметь:	Необходимые умения: Применять приемы смешанной закваски. Применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий.
		Должен владеть:	Трудовые действия:

		Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции. Оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации. Заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий.
	Должен знать:	Необходимые знания: Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Способы организации питания, в том числе диетического. Рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов. Виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации. Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты.
ПК 2.2.	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.	А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
	Должен уметь:	Необходимые умения: Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда. Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции
	Должен владеть:	Трудовые действия: Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента. Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фаршированные, начинка хлебобулочной продукции. Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса.
	Должен знать:	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 рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства.
ПК 2.3.	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.	В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий
	Должен уметь:	Необходимые умения: Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе. Применять различные способы замесов. Определять дефекты теста. Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции. Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе.
	Должен владеть:	Трудовые действия: Замешивание и формовка теста вручную. Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании
	Должен знать:	Необходимые знания: Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. Технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции. Способы сокращения потерь

			и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке. Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции. Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции. Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса. Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах.
	ПК 2.4.	Обслуживать оборудование для приготовления теста	С/01.5 Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря
		Должен уметь:	Необходимые умения: Обучать членов бригады пекарей на рабочих местах современным технологиям производства хлебобулочной продукции.
		Должен владеть:	Трудовые действия: Оценка потребности в материальных и других ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады пекарей. Определение потребности членов бригады пекарей в обучении. Организация обучения пекарей на рабочих местах и с отрывом от производства.
		Должен знать:	Необходимые знания: Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены
Разделка теста	ПК 3.1.	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин	А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
		Должен уметь:	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.
		Должен владеть:	Трудовые действия: Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента. Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции. Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса.
		Должен знать:	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.
	ПК 3.2.	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования	В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий

		Должен уметь:	Необходимые умения: Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе. Применять различные способы замесов. Определять дефекты теста. Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции. Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе.
		Должен владеть:	Трудовые действия: Замешивание и формовка теста вручную. Замешивание и формовка теста на специально оборудовании.
		Должен знать:	Необходимые знания: Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. Технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке. Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции. Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции. Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса. Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах.
ПК 3.3.	Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста		В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
		Должен уметь:	Необходимые умения: Приемы смешанной закваски. Применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий.
		Должен владеть:	Трудовые действия: Оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации. Заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий.
		Должен знать:	Необходимые знания: Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Способы организации питания, в том числе диетического. Рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов. Виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям. Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты.
ПК 3.4.	Разделять полуфабрикаты из мороженого теста		В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий

		Должен уметь:	Необходимые умения: Замешивание и формовка теста вручную. Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании
		Должен владеть:	Трудовые действия: Формовка хлебобулочных изделий
		Должен знать:	Необходимые знания: Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. Технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке. Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции. Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции. Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса. Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах
ПК 3.5.	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы		В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий
		Должен уметь:	Необходимые умения: Технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий Технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий. Технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печенья.
		Должен владеть:	Трудовые действия: Выпечка несдобных хлебобулочных изделий. Выпечка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Выпечка сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий. Выпечка праздничных тортов, сложных видов печенья.
		Должен знать:	Необходимые знания: Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке. Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции. Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции. Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции.
ПК 3.6.	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок		А/01.3 З Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
		Должен уметь:	Необходимые умения: Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работам. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем

			месте в хлебобулочном производстве. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции.
		Должен владеть:	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.
		Должен знать:	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.
	ПК 3.7.	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.	А/01.3 З Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
		Должен уметь:	Необходимые умения: Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работам. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции.
		Должен владеть:	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.
		Должен знать:	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.
Термическая	ПК 4.1.	Определять готовность	В/04.4

обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.		полуфабрикатов к выпечке	Выпечка хлебобулочных изделий
			Необходимые умения: Технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий. Технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий Технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печенья
			Трудовые действия: Выпечка несдобных хлебобулочных изделий. Выпечка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Выпечка сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий. Выпечка праздничных тортов, сложных видов печенья.
			Необходимые знания: Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке. Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции. Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции.
ПК4.2.	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.		В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий
	Должен уметь:		Необходимые умения: Технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий.
	Должен владеть:		Трудовые действия: Выпечка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Выпечка сложных и мелкоштучных хлебобулочных. изделий
	Должен знать:		Необходимые знания: Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при Производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке. Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции. Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции. Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции.
ПК 4.3.	Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий		В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
	Должен уметь:		Необходимые умения: Применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий.
	Должен владеть:		Трудовые действия: Заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления

			хлебобулочных изделий.
		Должен знать:	Необходимые знания: Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Способы организации питания, в том числе диетического. Рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов. Виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации. Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям. Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты.
ПК 4.4.	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий		В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий
		Должен уметь:	Необходимые умения: Технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий.
		Должен владеть:	Трудовые действия: Выпечка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Выпечка сложных и мелкоштучных хлебобулочных Изделия.
		Должен знать:	Необходимые знания: Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции
ПК 4.5.	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий		С/01.5 Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря
		Должен уметь:	Необходимые умения: Разрабатывать план работы бригады пекарей. Распределять работу между членами бригады пекарей и ставить задачи подчиненным. Обучать членов бригады пекарей на рабочих местах современным технологиям производства хлебобулочной продукции. Осуществлять контроль текущей деятельности членов бригады пекарей и своевременно выявлять отклонения в их работе.
		Должен владеть:	Трудовые действия: Оценка потребности в материальных и других ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады пекарей. Определение потребности членов бригады пекарей Обучении.
		Должен знать:	Необходимые знания: Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Особенности приготовления национальной, фирменной хлебобулочной продукции и продукции иностранных кухонь. Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных видов хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены

	ПК 4.6.	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки	A/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
		Должен уметь:	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.
		Должен владеть:	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, водоизмерительных приборов хлебобулочного производства.
		Должен знать:	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, водоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними. Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.
Укладка и упаковка готовой продукции и	ПК 5.1.	Производить отбраковку готовой продукции	A/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
		Должен уметь:	Необходимые умения: Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, водоизмерительных 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.
		Должен владеть:	Трудовые действия: Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.
		Должен знать:	Необходимые знания: Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. 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.
	ПК 5.2.	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий	B/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий
		Должен уметь:	Необходимые умения: Готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с

			элементами шоу. Составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства. Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции. Составлять портфолио на хлебобулочную продукцию.
		Должен владеть:	Трудовые действия: Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной продукции. Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям презентации хлебобулочной продукции. Презентация готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу. Продажа готовой хлебобулочной продукции потребителям.
		Должен знать:	Необходимые знания: Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента.
ПК 5.3.	Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.		В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий
		Должен уметь:	Необходимые умения: Составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства. Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции. Составлять портфолио на хлебобулочную продукцию.
		Должен владеть:	Трудовые действия: Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям презентации хлебобулочной продукции. Продажа готовой хлебобулочной продукции потребителям.
		Должен знать:	Необходимые знания: Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента.

3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации программы профессионального обучения

Реализация программы профессионального обучения регламентируется: учебным планом, календарным учебным графиком; программами учебных дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

Адаптированная образовательная программа – программа профессионального обучения – предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- адаптационный;
- общепрофессиональный;
- профессионального; разделов:
- учебная практика;
- производственная практика;
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация.

Учебные циклы и разделы адаптированной программы реализуются для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в объемах, установленных учебным планом образовательной организации.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Обязательная аудиторная		Распределение обязательной нагрузки по I курсу	
				Всего занятий	в т.ч.	1 сем. 17 недель 612 ч.	2 сем. 22 недели 792 ч.
		1 сем.	2 сем.		Лабораторно-практические занятия		
АД	АДАПТАЦИОННЫЙ ЦИКЛ	2 (3)	1(3)	108	42	72	36
АД.01	Основы интеллектуального труда	З*		36	14	36	
АД.02	Психология личности и профессиональное самоопределение		3	36	14		36
АД.03	Коммуникативный практикум	З*		36	14	36	
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ			144	40	72	72
ОП. 01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ		36	10	36	
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности		ДЗ*	36	10		36
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности		ДЗ	36	10		36
ОП.03	Основы финансовой грамотности	ДЗ		36	10	36	
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ						
ПМ.00	Профессиональные модули			1152	190		
ПМ. 01	Размножение и выращивание дрожжей			108	10	72	36
МДК.01.01	Технологии производства дрожжей	ДЗ*		36	10	36	
УП. 01	Учебная практика	ДЗ		36		36	
ПП. 01	Производственная практика		ДЗ	36			36
ПМ 02	Приготовление теста			460	52	316	144
МДК.02.	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	ДЗ*		92	28	92	
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	ДЗ*		80	24	80	
УП. 02	Учебная практика	ДЗ		144		144	
ПП. 02	Производственная практика		ДЗ	144			144
ПМ 03	Разделка теста			182	20	36	146
МДК.03.01	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок	ДЗ*		36	10	36	
МДК.03.02	Технологии разделки мучных кондитерских изделий		ДЗ*	38	10		38
УП. 03	Учебная практика		ДЗ**	36			36
ПП. 03	Производственная практика		ДЗ**	72			72
ПМ 04	Термическая обработка теста и отделка			180	20		180
МДК.04.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий		ДЗ*	36	10		36
МДК.04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий		ДЗ*	36	10		36
УП. 04	Учебная практика		ДЗ**	36			36
ПП. 04	Производственная практика		ДЗ**	72			72
ПМ 05	Укладка и упаковка готовой продукции			144	10		144

МДК.05.	Технологии упаковки и укладки готовой продукции		ДЗ*	36	10		36
УП. 05	Учебная практика		ДЗ**	36			36
ПП. 05	Производственная практика		ДЗ **	72			72
ФК.00	Физическая культура		3	78	78	44	34
ВСЕГО:				1404	272	612	792
ГИА	Квалификационный экзамен						1 неделя
Консультации на учебную группу по 100 часов в год Государственная итоговая аттестация 25-30 июня Квалификационный экзамен		744	дисциплин и междисциплинарных курсов		432	288	
		282	учебной практики		180	108	
		378	производственной практики		0	396	
			экзаменов			1 (КЭ)	
		22	дифференцированных зачетов *, ** - комплексные		8	15	
			зачетов * комплексные		2	1	

Дисциплина "Физическая культура" проводится по адаптированной учебной программе. Максимальный объем аудиторной нагрузки для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья составляет 36 академических часов в неделю. Продолжительность учебной недели – пять дней. Максимальный объем аудиторной нагрузки для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть снижен до 30 академических часов в неделю.

Продолжительность занятий теоретического обучения составляет 40 минут, учебной и производственной практики - 6 часов. Продолжительность перерыва между занятиями, отведенного на отдых обучающихся, составляет 5 минут, перерыв между парами составляет 10 минут. Для приема пищи предусмотрен перерыв продолжительностью 40 минут. Обязательная учебная нагрузка предполагает лекции и практические занятия. При их реализации в рамках адаптированной образовательной программы предусмотрены специальные требования к условиям их реализации:

- оборудование учебного кабинета для обучающихся с различными видами ограничений здоровья;
- информационное обеспечение обучения, включающее предоставление учебных материалов в различных формах;
- формы и методы контроля и оценки результатов обучения адаптированы для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Практика – это вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, в том числе обеспечивающую подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Цели и задачи, программы практики и формы отчетности по каждому виду практики определяются образовательной организацией самостоятельно. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении мест прохождения учебной и производственной практик обучающимся инвалидом, учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, лица с ОВЗ относительно рекомендованных условий и видов труда.

3.2. Календарный учебный график.

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации адаптированной программы профессионального обучения за весь период по семестрам, включая теоретическое обучение, все виды практик, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.

3.3. Программы учебных дисциплин (модулей).

Для адаптированной образовательной программы разрабатываются следующие рабочие программы:

- Рабочие программы учебных дисциплин адаптационного учебного цикла
- Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла.
- Программы учебной и производственных практик.
- Программа государственной итоговой аттестации.

При их реализации в рамках адаптированной образовательной программы предусматриваются специальные требования к условиям их реализации:

- оборудование учебного кабинета для обучающихся с различными видами ограничений здоровья;
- информационное обеспечение обучения, включающее предоставление учебных материалов в различных формах;
- формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны быть адаптированы для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей адаптированной программы профессионального обучения включают в себя: паспорт рабочей программы (место УД или ПМ в структуре учебного плана, цели и задачи УД или ПМ, требования к результатам освоения); структуру и содержание УД или ПМ (объем, виды учебной работы, тематический план и содержание УД или ПМ); условия реализации УД или ПМ (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения УД или ПМ.

Циклы	Наименование дисциплин (модулей), практик	Количество часов обязательной учебной нагрузки	Основные результаты изучения дисциплин (модулей), практик
Адаптационный	Интеллектуального труда	36	<p>Знания особенности интеллектуального труда студента на различных видах аудиторных занятий; основы методики самостоятельной работы; принципы научной организации интеллектуального труда и современных технологий работы с учебной информацией; способы самоорганизации учебной деятельности;</p> <p>Умения составлять план работы, тезисы доклада (выступления), конспекты лекций, первоисточников; работать с источниками учебной информации, пользоваться ресурсами библиотеки (в том числе электронными), образовательными ресурсами сети Интернет, в том числе с учетом имеющихся ограничений здоровья; выступать с докладом или презентацией перед аудиторией, представлять результаты своего интеллектуального труда; ставить личные учебные цели и анализировать полученные результаты; рационально использовать время и физические силы в образовательном процессе с учетом ограничений здоровья; использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации самостоятельной работы</p>
	Психология личности и профессиональное самоопределение	36	<p>Знания необходимую терминологию, основы и сущность профессионального самоопределения; современное состояние рынка труда, мир профессий и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью; основные принципы и технологии выбора профессии; методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности.</p> <p>Умения применять на практике полученные знания и навыки различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими; использовать простейшие приемы развития и тренировки психических процессов, а также приемы психической саморегуляции в процессе деятельности и общения; на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессий осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути профессионального обучения; планировать и составлять временную перспективу своего будущего; успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде;</p>

	Коммуникативный практикум	36	<p>Знания теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации; методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказании влияния на партнеров по общению; приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации; способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций; правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации.</p> <p>Умения толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные характерологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния; выбирать такие стиль, средства, приемы общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения; находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне ее; ориентироваться в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию, действовать с ее учетом; эффективно взаимодействовать в команде; взаимодействовать со структурными подразделениями образовательной организации, с которыми обучающиеся входят в контакт; ставить задачи профессионального и личностного развития;</p>
Общепрофессиональный	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	32	<p>Знания основные группы микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации</p> <p>Умения выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов; соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</p>
	Экономические и правовые основы производственной деятельности	32	<p>Знания принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда</p> <p>Умения ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции; применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;</p>
	Безопасность жизнедеятельности	32	<p>Знания - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p> <p>Умения -организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;</p>

			<p>применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;</p> <p>владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>оказывать первую помощь пострадавшим;</p>
	Основы финансовой грамотности	36	<p>Знать:</p> <p>функции денег в повседневной жизни;</p> <p>основы управления личными финансами;</p> <p>основные характеристики оплачиваемой трудовой деятельности, различия между работой по найму и самозанятостью;</p> <p>условия и инструменты принятия грамотных потребительских решений;</p> <p>основные подходы к инвестированию ресурсов в современных экономических условиях;</p> <p>основные виды налогов;</p> <p>основные виды рисков при использовании продуктов, услуг учреждений финансовой сферы.</p> <p>Уметь:</p> <p>составление личного и семейного бюджета;</p> <p>распределение личных доходов между сбережениями и расходами;</p> <p>выбор наиболее рациональных форм использования кредитных, заемных ресурсов;</p> <p>выбор инструментов инвестирования ресурсов с учетом личных интересов или интересов бизнеса.</p>
Профессиональный ПМ (МДК, УП, ПП)	Размножение и выращивание дрожжей	72 (36/18/18))	<p>Знать:</p> <p>способы изменения температуры дрожжей;</p> <p>методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы;</p> <p>методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей;</p> <p>способы обработки оборудования дрожжевого цеха;</p> <p>правила организации работ в цеху;</p> <p>требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами</p> <p>Уметь:</p> <p>размножать и выращивать дрожжи;</p> <p>активировать прессованные дрожжи;</p> <p>выполнять контрольные анализы;</p> <p>обслуживать оборудование дрожжевого цеха;</p> <p>соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами;</p>
	Приготовление теста	530 (114/104/144/168)	<p>Знать:</p> <p>характеристики сырья и требования к его качеству;</p> <p>правила хранения сырья;</p> <p>правила подготовки сырья к пуску в производство;</p> <p>способы активации прессованных и сухих дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;</p> <p>способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;</p> <p>способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;</p> <p>рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;</p> <p>методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;</p> <p>методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;</p> <p>структуру и физические свойства различных видов теста;</p> <p>сущность процессов созревания теста;</p> <p>правила работы на тестоприготовительных оборудовании</p> <p>Уметь:</p> <p>пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;</p> <p>взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;</p> <p>оценивать качество сырья по органолептическим показателям;</p> <p>оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;</p> <p>определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;</p> <p>определять различными методами готовность теста</p>
	Разделка теста	196 (44/44/36/72)	<p>Знать:</p> <p>устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;</p> <p>ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;</p> <p>массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;</p> <p>способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов;</p> <p>порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;</p> <p>рецептуры приготовления смазки;</p> <p>приемы отделки поверхности полуфабрикатов:</p> <p>режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;</p> <p>причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;</p> <p>устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;</p> <p>правила безопасного обслуживания оборудования.</p> <p>Уметь:</p>

			<p>делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; проводить предварительную (промежуточную) расстойку; придавать окончательную форму тестовым заготовкам; работать с полуфабрикатами из замороженного теста; укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы; смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов; контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов; производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; обслуживать дрожжеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;</p>
	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	192 (36/36/48/72)	<p>Знать: методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке; режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий; условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей; ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста; приемы посадки полуфабрикатов в печь; методы расчета упека, усушки хлебных изделий; методы расчета выхода готовой продукции; методы определения готовности изделий при выпечке; правила техники безопасности при выборке готовой продукции; нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий</p> <p>Уметь: определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; загружать полуфабрикаты в печь; контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; определять готовность изделий при выпечке; разгружать печь; определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку; выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей; оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; приготавливать отделочную крошку, помаду; производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;</p>
	Укладка и упаковка готовой продукции	120 (36/36/48)	<p>уметь: контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям; отбраковывать готовые изделия по массе; упаковывать изделия различными способами; укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки;</p> <p>знать: требования к качеству готовой продукции; требования к упаковке и маркировке изделий; правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки; правила и способы наладки; регулирования режимов работы упаковочного оборудования; возможные неисправности и способы их выявления</p>
ФК.00	Физическая культура	78	<p>уметь: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>знать: о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни</p>

4. Формы реализации адаптированной программы

Формами реализации адаптированных образовательных программ являются:

- обучающийся инвалид или обучающийся с ограниченными возможностями здоровья учится в инклюзивной группе, изучая тот же самый набор дисциплин и в те же сроки обучения, что и остальные обучающиеся. В этом случае адаптированная образовательная программа направлена на создание специальных условий для реализации его особых образовательных потребностей;

- обучающиеся инвалиды или обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья учатся в отдельной группе в те же сроки обучения, что и остальные обучающиеся, или увеличенные сроки обучения. В этом случае в адаптированную образовательную программу вводятся адаптационные дисциплины, а также обеспечиваются специальные условия для реализации их особых образовательных потребностей;

- обучающийся инвалид или обучающийся с ограниченными возможностями здоровья обучается по индивидуальному учебному плану. В этом случае возможно освоение им образовательной программы в увеличенные сроки обучения и введение в адаптированную образовательную программу адаптационных дисциплин, предусматриваются специальные условия для реализации его особых образовательных потребностей.

Вариант реализации адаптированной образовательной программы для конкретного обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья определяется в соответствии с рекомендациями, данными по результатам медико-социальной экспертизы или психолого-медико-педагогической комиссии, а также специальными условиями, созданными в образовательной организации.

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, должны быть ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывать их при организации образовательного процесса, должны владеть педагогическими технологиями инклюзивного обучения и методами их использования в работе с инклюзивными группами обучающихся. Целесообразным является систематическая работа с кадрами по их ознакомлению с особыми образовательными потребностями обучающихся в данной образовательной организации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в целях создания толерантной среды.

5. Оценка качества освоения программы

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливаются образовательной организацией самостоятельно с учетом ограничений здоровья.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала. Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину и профессиональный модуль, как

традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачетов и дифференцированных зачетов. Форма промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости предусматривается увеличение времени на подготовку к зачетам, а также предоставление дополнительного времени для подготовки ответа на зачете/экзамене. Возможно установление колледжем индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся. Формы и условия проведения текущего контроля и итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Количество экзаменов в учебном году в процессе аттестации обучающихся –1; количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (в данное количество не входят зачеты по физкультуре).

6. Планирование и организация практики

Практика является обязательным разделом адаптационной программы профессионального обучения. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Организация практики обучающихся регламентируется положением о практике в Учреждении. Видами практики обучающихся, осваивающих программы профессионального обучения, являются: учебная практика и производственная практика. Программы практики являются составной частью реализуемой образовательной программы профессионального обучения. Программы прохождения практики разрабатываются мастерами производственного обучения, рассматриваются цикловыми комиссиями и утверждаются директором колледжа. Содержание всех этапов практики определяется требованиями к знаниям, умениям, практическому опыту, общим и профессиональным компетенциям, практико-ориентированной подготовке по каждому из профессиональных модулей программы профессионального обучения.

6.1. Учебная практика

Учебная практика по профессии направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей образовательных программ по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии. Учебная практика может реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Программа по учебной практике разрабатывается в качестве самостоятельной программы.

6.2. Производственная практика

Производственная практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных программой профессионального обучения. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается Учреждением с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении мест прохождения учебной и производственной практики обучающимися инвалидами Учреждение учитывает рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности. Специальные рабочие места для трудоустройства инвалидов - рабочие места, требующие дополнительных мер по организации труда, включая адаптацию основного и вспомогательного оборудования, технического и организационного оснащения, дополнительного оснащения и обеспечения техническими приспособлениями с учетом индивидуальных возможностей инвалидов.

7. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация по программам профессионального обучения проводится в форме квалификационного экзамена (теоретическая и практическая часть), включает:

- практическая часть - защита практической квалификационной работы;
- теоретическая часть - тестирование (50 вопросов, 100-95% – отлично, 94-80% – хорошо, 79-65% - удовлетворительно).

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. График защиты квалификационных работ доводится до сведения обучающихся до 1 декабря текущего учебного года.

Экзаменационной комиссией проводится оценка освоенных выпускникам и профессиональных компетенций в соответствии с согласованными с работодателями критериями, утвержденными образовательным учреждением.

Лицам, успешно прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и государственную итоговую аттестацию, образовательным учреждением выдается свидетельство установленного образца об уровне квалификации – Пекарь 2 (3) разряда.

8. Ресурсное обеспечение программы

8.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной литературы по всем дисциплинам и МДК. Обеспеченность учебно-методической литературой соответствует нормативу. Обеспечение

обязательной учебной литературой составляет 1 экземпляр на одного обучающегося. Фонд дополнительной литературы включает официальные издания, научно-популярные периодические издания и справочно-библиографические издания по профилю подготовки, журналы и газеты. Реализация программы обеспечена доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки в читальном зале обучающиеся обеспечены информационными справочными материалами, доступом в сеть Интернет.

8.2. Кадровое обеспечение реализации программы

Реализация программы обеспечена педагогическими кадрами с соответствующим образованием и квалификацией. 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. К реализации адаптированной образовательной программы привлекаются педагоги-психологи, социальные педагоги, специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения, педагог-организатор, педагог дополнительного образования.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), 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 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

8.3 Материально-техническое обеспечение программы

Колледж для реализации адаптированной программы профессионального обучения по профессии 16671 Пекарь располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение занятий по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям. Все учебные помещения соответствуют действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Для реализации программы профессионального обучения по профессии 16671 Пекарь в колледже имеются учебные кабинеты и лаборатории:

- кабинет технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий, совмещенный с кабинетом технологического оборудования хлебопекарного производства;
- кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены;
- учебная пекарня;
- спортивный зал
- тренажерный зал
- спортивная площадка
- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

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

В колледже созданы условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствующие развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе творческих коллективов общественных организаций, в спортивных и творческих мероприятиях. В колледже сформирована профессиональная и социокультурная среда, способствующая формированию готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, способности воспринимать социальные, личностные и культурные различия. Важным фактором социальной адаптации является индивидуальная поддержка обучающихся с нарушением слуха. Сопровождение привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами, имеет предупреждающий характер и особенно актуально, когда у обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья возникают проблемы учебного, адаптационного, коммуникативного характера, препятствующие своевременному формированию необходимых компетенций.

Сопровождение в колледже носит непрерывный и комплексный характер:

- организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль успеваемости обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса в условиях инклюзивного обучения;
- психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся инвалидов и 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;
- профилактически-оздоровительное сопровождение предусматривает решение задач, направленных на повышение психических ресурсов и адаптационных возможностей инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, гармонизацию их психического состояния, профилактику обострений основного заболевания, а также на нормализацию фонового состояния, включая нормализацию иммунного статуса, что непосредственно снижает риск обострения основного заболевания;
- социальное сопровождение решает широкий спектр вопросов социального характера, от которых зависит успешная учеба инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации.

Это содействие в решении бытовых проблем проживания в общежитии, транспортных вопросов, социальные выплаты, выделение материальной помощи, вопросы стипендиального обеспечения, организация досуга, вовлечение их в студенческое самоуправление, организация волонтерского движения. Культурно-досуговые мероприятия, спорт, студенческое самоуправление, совместный досуг, раскрывают и развивают разнообразные способности и таланты обучающихся с нарушением слуха. Одним из эффективных методов подготовки конкурентоспособного работника является привлечение обучающихся с нарушением слуха к участию в конкурсах профессионального мастерства на различных уровнях. Конкурсы способствуют формированию опыта творческой деятельности обучающихся, создают оптимальные условия для самореализации личности, профессиональной и социальной адаптации, повышения уровня профессионального мастерства, формирования портфолио, необходимого для трудоустройства.

Обучающиеся с нарушением слуха участвуют наравне с другими в культурной жизни колледжа и принимают участие в общественном формировании студенческого самоуправления, спортивных секциях и творческих клубах, олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства, имеют право на равные возможности для отдыха и занятий.

10. Рекомендации по реализации адаптированной программы

Рекомендуется уделять внимание 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 ограниченными возможностями здоровья 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. Учебным планом программы профессионального обучения предусмотрено 100 часов консультаций на учебный год.

Адаптированная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией и учебно-методическими комплексами по всем дисциплинам. При проведении учебных занятий используются мультимедийные комплексы, электронные учебники и учебные пособия, адаптированные к ограничениям здоровья обучающихся. Обучающиеся обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации. Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа

Для лиц с нервно-психическими нарушениями (расстройства аутистического спектра, нарушения психического развития) используются тексты с иллюстрациями, мультимедийные материалы.

Документ подписан электронной подписью
Владелец: Слободчикова Светлана Васильевна
Организация: НГА ПОУ "ПТК" ИНН 2506001757, КПП 250601001
Серийный номер: 035CF805000AE3D524DC27F95C11EDAB6
Удостоверяющий центр: Общество с ограниченной ответственностью Сертум-Про
Действителен: с 29.12.2021 по 17.02.2023