

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
УДМУРТСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
УДМУРТСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
«ИЖЕВСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КВАЛИФИКАЦИЙ



УТВЕРЖДАЮ

Директор БПОУ УР «ИТЭТ»

Т.З. Жаворонкова

«28» 08 2023г.

**АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**
для лиц с ограниченными возможностями здоровья

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
ПО ПРОФЕССИИ 16472 ПЕКАРЬ**

форма подготовки очная

2023 г.

Аннотация программы

Адаптированная программа профессиональной подготовки по профессии 16472 Пекарь (далее программа) для лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее - ОВЗ) разработана с учетом психофизических особенностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Разработчики: Шишкина Н. С., преподаватель
Куликова Н.В., методист

Правообладатель программы: БПОУ УР «ИТЭТ», г. Ижевск ул. Ворошилова, 20а,
тел. 45-32-21, 45-13-75

e-mail: itet37@mail.ru

сайт: <http://izhtet.udmprof.ru>

Нормативный срок освоения программы: 288 часа при очной форме подготовки.

Квалификация выпускника: Пекарь 3 разряда

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	4
1.1. Требования к поступающим	5
1.2. Нормативный срок освоения программы	5
1.3. Квалификационная характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы.	5
2. Основные характеристики нарушений различных нозологий	6
3. Характеристика подготовки.....	6
4. Учебный план	7
5. Оценка качества освоения программы	8
6. Специальные условия реализации программы для обучающихся с ОВЗ.	8
6.1. Кадровое обеспечение.	8
6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.	8
6.3. Материально-техническое обеспечение.	9
6.4. Требования к организации практики.	9

Приложение 1. Рабочая программа адаптационной дисциплины АД.01 Психология личности и профессиональное самоопределение

Приложение 2. Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Приложение 3. Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины ОП.02 Правовые основы профессиональной деятельности

Приложение 4. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Выполнение работ по профессии «Пекарь»

Приложение 5. Рабочая программа учебной практики ПМ.01 Выполнение работ по профессии «Пекарь»

1. Общие положения

Программа профессиональной подготовки по профессии 16472 Пекарь, адаптированная для лиц различных нозологий, разработана с целью получения рабочей профессии лицами с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).

Реализация адаптированной программы профессионального обучения ориентирована на решение задач:

- создание условий, необходимых для получения рабочей профессии лицами с ОВЗ;
- повышение уровня доступности получения рабочей профессии для лиц ОВЗ.

Используемые термины, определения.

Лицо с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) – физическое лицо, имеющее физический и (или) психический недостатки, которые препятствуют освоению образовательных программ без создания специальных условий для получения образования.

Специальные условия для получения образования – это условия обучения обучающихся лиц с ОВЗ, включающие в себя использование адаптированной образовательной программы и методов обучения, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания техникума и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ОВЗ по зрению.

Адаптированная программа — образовательная программа, адаптированная для обучения лиц с ОВЗ с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Адаптационная дисциплина - элемент адаптированной образовательной программы, направленная на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений, и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся с ОВЗ.

ОП – общепрофессиональная дисциплина

МДК – междисциплинарный курс

УП – учебная практика

АД – адаптационная дисциплина

ПМ – профессиональный модуль

ПК – профессиональная компетенция

ОК – общепрофессиональная компетенция

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 24 ноября 1995г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94 (с изменениями, внесенными приказом Росстандарта от 19 июня 2012г. № 112-ст);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013г. №513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями, внесенными Минобрнауки России от 16.12.2013г. №1348);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. №292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 799 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260103.01 Пекарь».
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»

Методическую основу разработки адаптированной программы составляют:

- Разъяснения Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования и науки РФ по формированию примерных программ профессиональных модулей НПО и СПО на основе ФГОС НПО и ФГОС СПО, утвержденных 28 сентября 2009г.;
- Методические рекомендации ФГУ «Федеральный институт развития образования» Министерства образования и науки Российской Федерации по разработке адаптированных программ опережающего профессионального обучения (профессиональная подготовка, переподготовка и повышение квалификации), 2009г.;
- Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (утв. Директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России 26.12.2013 г. № 06-2412вн);
- Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.04. 2015 г. № 06-830 вн.

1.1. Требования к поступающим

Лица с ограниченными возможностями здоровья, не имеющие основного общего или среднего общего образования

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы 288 часов при очной форме подготовки.

1.3. Квалификационная характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы.

В результате освоения программы выпускник должен обладать общими компетенциями (ОК), включающими в себя:

- ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК.2. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
- ОК.3. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

Выпускник должен быть готов выполнять основной вид профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессии «Пекарь» и обладать следующими компетенциями (ПК):

ПК.1. Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места

ПК.2. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий

Квалификационный уровень в соответствии с отраслевой рамкой квалификаций пекарь 3 разряда.

2. Основные характеристики нарушений различных нозологий

- Нарушения зрения (приложение 1);
- Нарушение слуха (приложение 2);
- Нарушение речи (приложение 3);
- Задержка психического развития (приложение 4);

3. Характеристика подготовки

Программа представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки.

Основная цель подготовки по программе – прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве пекарь 3 разряда на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности различных форм собственности.

Подготовка по программе предполагает изучение следующих учебных дисциплин и профессиональных модулей:

АД.01 Психология личности и профессиональное самоопределение

ОП. 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

ОП. 02 Правовые основы профессиональной деятельности

ПМ. 01 Выполнение работ по профессии «Пекарь»

МДК.01.01. Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря

4. Учебный план

Профессиональной подготовки по профессии 16472 ПЕКАРЬ

Квалификация: пекарь 3 разряда
Форма обучения – очная

Нормативный срок – 288 час.

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, разделов, тем, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)			
			Всего занятий	обязательная аудиторная, в т.ч.		
				теоретические занятия	лабораторные занятия	практические занятия
1	2	3	4	5	6	7
АД.00	Адаптационные дисциплины					
АД.01	Психология личности и профессиональное самоопределение	Т	12	4	-	8
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины					
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Т	6	4	-	2
ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности	Т	6	4	-	2
ПМ.00	Профессиональные модули					
ПМ.01	Выполнение работ по профессии «Пекарь»	Э	126	38	70	18
МДК 01.01	Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	З	126	38	70	18
Тема 1.	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места		24	10	6	8
Тема 2.	Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий		102	28	64	10
УП 01.	Учебная практика	З	138			
	ИТОГО		288	50	70	30
	Консультация		2			
	Квалификационный экзамен		6			

5. Оценка качества освоения программы

Оценка качества подготовки включает текущий контроль и итоговую аттестацию

Текущий контроль и итоговая аттестация проводится по результатам освоения программ учебных дисциплин, профессионального модуля с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования). При необходимости предусматривается увеличение времени на подготовку, помощь ассистента, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Форма итоговой аттестации - квалификационный экзамен.

К итоговой аттестации (квалификационному экзамену) допускаются слушатели, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие всю промежуточную аттестацию, предусмотренные программами учебных дисциплин, профессионального модуля. Аттестационной комиссией проводится оценка освоенных слушателями общих и профессиональных компетенций в соответствии с образовательной программой профессиональной подготовки по профессии 12901 Пекарь, утвержденной образовательным учреждением, и присваивается 3 квалификационный разряд.

Слушателям, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего установленного образца

6. Специальные условия реализации программы для обучающихся с ОВЗ.

6.1. Кадровое обеспечение.

Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, модуля.

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.

Преподаватели проходят повышение квалификации в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года, а также повышение квалификации по вопросам обучения инвалидов и лиц с ОВЗ.

К реализации адаптированной образовательной программы привлечен педагог-психолог. Основные функции педагога-психолога: разработка адаптированной программы дисциплины «Психология личности и профессиональное самоопределение»; отслеживание динамики развития обучающихся и успешности освоения программы; в случае необходимости внесение коррективов; помощь педагогам в выборе адекватных методов и средств обучения; проведение индивидуальных и групповых коррекционно-развивающих занятий; консультирование родителей.

Медицинское сопровождение социальной и профессиональной реабилитации обучающихся осуществляется образовательной организацией (школой) по договору о сетевой форме реализации образовательной программы профессионального обучения

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.

Программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам и профессиональному модулю.

Реализация программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин, модуля программы.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам и профессиональному модулю, изданными за последние 5 лет.

Образовательная организация предоставляет обучающимся доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

6.3. Материально-техническое обеспечение.

Материально-техническое обеспечение реализации программы для лиц с ОВЗ отвечает санитарным и противопожарным нормам и особым образовательным потребностям обучающихся.

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ, практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом программы.

В техникуме созданы надлежащие материально-технические условия, обеспечивающие возможность для беспрепятственного доступа лиц с ОВЗ в здания и помещения образовательного учреждения, включая: распашные двери, специально оборудованные учебные места, специально оборудованные санитарно-гигиенические помещения, а также оснащение помещений предупредительной информацией, обустройство информирующих обозначений помещений.

Специальное оборудование БПОУ УР «ИТЭТ» для обучения слушателей: для создания специализированных адаптированных кабинетов для обучающихся с инвалидностью разных нозологий:

- мультимедиа комплект (интерактивная доска, проектор, крепление для проектора, кабель) – 1 комплект,
- мультимедиа комплект интерактивный мобильный (интерактивная доска, активный лоток, акустика, проектор, мобильная стойка) – 4 комплекта,
- проектор 1 единица,
- документ-камера для всех нозологий - 6 единиц,
- персональный компьютер – 14 единиц,
- ноутбук 1 единица;

для проведения реабилитационных мероприятий:

- индикаторный комплекс для обучения диафрагмальному дыханию и навыкам психофизиологической саморегуляции по методу БОС «Волна» – 1 комплект.

для организации образовательной деятельности с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий:

- ноутбук - 2 единицы,
- учебно-методические комплексы для целей инклюзивного и дистанционного профессионального образования по специальностям «Поварское и кондитерское дело», «Технология продукции общественного питания» – 2 комплекта.

6.4. Требования к организации практики.

Учебная практика является обязательным разделом программы. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля. Учебная практика проводится в специально оборудованной Учебной пекарне, оснащённой необходимым оборудованием и инвентарем. Форма проведения практики определяется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся. Количество часов учебной практики в день – 6 академических часов.

По окончании практики обучающиеся представляют свои отчетные документы.