

**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 2023 г.

**АДАптированная образовательная программа
профессионального обучения**
для лиц с ограниченными возможностями здоровья

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
ПО ПРОФЕССИИ 11176 БАРМЕН**

форма подготовки очная

2023 г.

Аннотация программы

Адаптированная программа профессиональной подготовки по профессии 11176 Бармен (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: Бармен 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.	9
6.1. Кадровое обеспечение.	9
6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.	9
6.3. Материально-техническое обеспечение.	10
6.4. Требования к организации практики.	10

1. Общие положения

Программа профессиональной подготовки по профессии 11176 Бармен, 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 09.03.2022 № 115н"Об утверждении профессионального стандарта "Официант, бармен"
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 731 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100114.01 Официант, бармен"

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	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 3	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
------	--

Вид профессиональной деятельности выпускника:

Подача блюд и напитков в организациях питания.

Основная цель вида профессиональной деятельности:

Обслуживание гостей в организациях питания.

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

2. Основные характеристики нарушений различных нозологий

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

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 Бармен 3 разряда на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности различных форм собственности.

АОП состоит из дисциплин общепрофессионального, профессионального цикла в соответствии с основными видами деятельности

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
1	2
Обязательная часть образовательной программы	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл
ОП.01	Основы культуры профессионального общения
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ПМ.00	Профессиональные модули (МДК)
ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания
МДК 01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
УП 01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
	Консультации
ИА.00	Итоговая аттестация

4. Учебный план

Профессиональной подготовки по профессии
11176 Бармен

Квалификация: пекарь 3 разряда

Форма обучения —

очная

Нормативный срок – 288 час.

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы в академических часах			
			Всего	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем		Практики
				Занятия по дисциплинам и МДК		
				Всего по дисциплинам/МДК	В том числе, лабораторные и практические занятия	
1	2	3	4	5	6	7

Обязательная часть образовательной программы			288	214	88	72
ОП. 00	Общепрофессиональный цикл		95	95	30	-
ОП.01	Основы культуры профессионального общения	3	16	16	4	-
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	3	16	16	4	-
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	3	40	40	16	-
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности	3	12	12	2	-
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	3	11	11	4	-
ПМ. 00	Профессиональные модули (МДК)		182	110	58	72
ПМ.01	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	д/з	182	110	58	36
МДК.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах		110	110	58	
УП.01	Учебная практика	зачет	36	-		36
ПП.01	Производственная практика	зачет	36	-	-	36
	Консультации		6	6	-	
ИА.00	Итоговая аттестация	Квалификационный экзамен	6	6	-	-
	Итого		288	214	88	72

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 11176 Бармен, 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.

Информационное обеспечение программы.

Основная литература:

1. Бурашников, Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании: учеб. для студ. учр. сред. проф. образования / Бурашников Ю. М., Максимов А. С. - 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2019. – 272с.
2. Прокопьева, Е. А. Организация питания в организациях общественного питания: учебник для студ. учр. сред. проф. образования / Е. А. Прокопьева – М.: Академия, 2017г. – 400с.
3. Сеницына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учр. сред. проф. образования / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. - 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2019. – 304с.

4. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для студ. учр. сред. проф. образования / В. В. Усов. – 15 изд., стер. – М.: Академия, 2018. - 432с.

Дополнительная литература:

1. Евсевский Ф. Библия бармена. – 4-е изд., перераб. – М.: Евробукс, 2018. – 416 с.: ил.
2. Бруннек Н. И. Фруктовая кулинария от А до Я / Оформ. Худож. Л. А. Зателепина, А. М. Павлова. – М.: Экономика, 1993. – 334 с.
3. Десерты / Сост. И. Смирнова. – М.: Изд-во Эксмо, 2005. – 96 с.: ил.
4. Современная энциклопедия Аванта+. Кулинарные традиции мира / Вед. ред. Е. Ананьева. – М.: Аванта+, 2003. – 432 с.: ил.

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:

Материально-техническое обеспечение реализации программы представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, лаборатории, оснащённые торгово-технологическим оборудованием, инвентарем, аксессуарами и техническими средствами обучения, соответствующими требованиям международных стандартов.

Сведения об учебно – производственной базе

№ п/п	Наименование и назначение помещения для обучения	Наименование технических средств обучения, оборудования, наглядных пособий
1.	Лаборатория (мастерская) «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких	Плита индукционная INDOKOR In7000 D – 6 шт. Шкаф холодильный ЭЛЬТОН 0,5С (стеклянная дверь) – 1 шт. Шкаф холодильный ЭЛЬТОН 0,7Н (металлическая дверь) – 1 шт. Миксер планетарный 5K45SSEWH дежа 4,28 л. 3 насадки – 3 шт. Блендер HURAKAN NKN-НВН850 200x220x500 – 2 шт. Соковыжималка шнековая Hurakan HKN-CS600H – 1 шт.

	блюд, десертов и напитков)	<p>Слайсер д/ананаса – 1 шт. Слайсер ESL-250 – 1 шт. Кухонный комбайн Термомикс ТМ6 – 1 шт. Кофемолка – 1 шт. Весы электронные настольные CAS, дискретность 2 гр. – 4 шт. Весы электронные настольные CAS, дискретность 5 гр. – 3 шт. Производственный стол (нержавеющая сталь) – 22 шт. Моечные ванны (нержавеющая сталь, двухсекционные) – 5 шт. Инвентарь, кухонная и столовая посуда, приборы в необходимом ассортименте Облучатель бактерицидный ОРБН 2Х15-01 — 3 шт. Стерилизатор ножей M00074982 — 3 шт.</p>
2.	Мастерская компетенции «Поварское дело» по	<p>Плита индукционная COBOR, четырёх конфорочная, стационарная – 5 шт. Термомиксер «HURAKAN» - 1 шт. Дегидратор «HURAKAN» - 1шт. Шкаф среднетемпературный холодильный Капри 0,5 – 8 шт. Планетарный миксер ROSSO, стационарный, чаша 4,2 л. – 5 шт. Блендер «HURAKAN» V=2л, стац. – 1 шт. Соковыжималка шнековая Hurakan HKN-CS600H – 1 шт. Слайсер ESL-220 – 1 шт. Кофемолка – 1 шт. Льдогенератор ZB-15P – 1 шт. Упаковщик Вакуумный HURAKAN HKN-V AC400M2 - 1 шт. Весы электронные настольные CAS, дискретность 2 гр. – 6 шт. Производственный стол (нержавеющая сталь) – 20 шт. Стол с моечной ванной (нержавеющая сталь, двухсекционные) – 5 шт. Инвентарь, кухонная и столовая посуда, приборы в необходимом ассортименте</p>
3.	Кабинет «Организации и технологии отрасли»	<p>Проектор, рулонный экран, колонки, сплиттер, видеокамера с выходом в Интернет (оборудование обеспечивает возможность onlain трансляции и и проведения –семинаров); инфракрасная акустическая система Пароконвектомат ПКА 6-1/3П – 1 шт. Кофемашина с капучинатором APPIA II COMPACT 2GR S – 1 шт. Кофемолка-автомат MDX ON DEMAND – 1 шт. Варочная поверхность Hansa встраиваемая керамическая – 1 шт. Термопот Centek СТ-0080 – 1 шт. Льдогенератор ZB-15P – 1 шт. Посуда, приборы, барный инвентарь в ассортименте</p>

3.	Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»	Персональный компьютер 4Gb, 500Gb, HDMI Интерактивный комплект: доска IQ Board- DVT, проектор INFOCUS Документ камера IQ VIEW Система КРУСТ ИС120 для слабослышащих
----	--	--

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.