

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«МАЛОВИШЕРСКИЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО:  
Педагогическим советом  
ОГА ПОУ «Маловишерский техникум»  
Протокол № 1 от 30.08.2022

УТВЕРЖДАЮ: директор ОГА ПОУ  
«Маловишерский техникум»  
А.Г. Надеинский



АДАПТИРОВАННАЯ ОСНОВНАЯ  
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Уровень профессионального образования – профессиональное обучение

Образовательная программа- программа профессиональной подготовки  
по профессии рабочего

12901 «Кондитер»

Для обучающихся с интеллектуальными нарушениями (умственная отсталость)

Нормативный срок обучения 1 год 10 месяцев

## СОДЕРЖАНИЕ

|   |    |
|---|----|
| 1. Общие положения  |    |
| 1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения                        | 4  |
| 1.2. Нормативный срок освоения программы  | 5  |
| 1.3. Специальные требования   | 5  |
| 2. Квалификационная характеристика профессиональной деятельности  |    |
| 2.1. Квалификационная характеристика  | 6  |
| 3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.  |    |
| 3.1. Учебный план   | 7  |
| 3.2. Календарный учебный график   | 7  |
| 3.3. Программы дисциплин общеобразовательной подготовки   | 7  |
| 3.4. Программы профессиональной подготовки  | 11 |
| 3.5. Программы учебной и производственных практик.  | 12 |
| 4. Обеспечение специальных условий для обучающихся при реализации адаптированной образовательной программы профессионального обучения |    |
| 4.1. Кадровое обеспечение   | 13 |
| 4.2. Материально-техническое, учебно-методическое и информационное обеспечение  | 13 |
| 4.3 Организация практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ  | 14 |
| 4.4. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся                | 14 |
| 5. Оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения                                    |    |
| 5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся   | 15 |
| 5.3. Организация итоговой аттестации выпускников  | 16 |
| Приложения:<br>Календарный учебный график<br>Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.                          |    |

3

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения Адаптированная образовательная программа профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья разработана с учетом: — Закона Российской Федерации «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 № 181-ФЗ (в ред. От 29.11.2021г.); — Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ; — Конвенции о правах инвалидов; — Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2017 N 06-517 «О дополнительных мерах» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации приемной кампании лиц с

2

ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью 5 на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»); — Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2015 № ДЛ-1/05вн «Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов»; — Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 декабря 2017 г. № 06-2023 «Методические рекомендации по организации профориентационной работы профессиональной образовательной организации с лицами с ограничениями здоровья и инвалидностью по привлечению их на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»; — Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 10 апреля 2020 № 05-398 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»); — Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 11 февраля 2019 № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости» (вместе с "Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)"); — Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 20.02.2019 N TC-551/07 «О сопровождении образования обучающихся с ОВЗ и инвалидностью» («Разъяснения о сопровождении образования обучающихся с ограниченными возможностями и инвалидностью»); — Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 31 августа 2020 г. N ДГ-1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»; — Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 4 августа 2014 г. № 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности» — Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 июля 2013 № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями и дополнениями); — Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»; — Распоряжение Минпросвещения России от 20.02.2019г. № Р-93 «Об утверждении примерного Положения о психолого-педагогическом консилиуме образовательной организации». — Распоряжение Правительства РФ от 15.10.2021 N 2900-р «Об утверждении плана мероприятий по внедрению Международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, одиннадцатого пересмотра (МКБ - 11) на территории Российской Федерации на 2021 - 2024 годы»

утверждению рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей ОГА ПОУ «Маловишерский техникум»;

- Положение об условиях обучения инвалидов и лиц с ОВЗ в ОГА ПОУ «Маловишерский техникум»;

- Порядок обучения по индивидуальному учебному плану и организации ускоренного обучения;

Настоящий комплект учебной документации разработан ОГА ПОУ «Маловишерский техникум» в рамках Федеральной программы развития образования и предназначен для профессиональной подготовки рабочих по профессии 12901 Кондитер из числа выпускников специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида (для детей с умственной отсталостью).

Адаптация образовательной программы осуществляется с учетом рекомендаций, данных обучающимся по заключению психолого-медико-педагогической комиссии.

## 1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения АОП ПО по профессии 12901 Кондитер при очной форме получения образования:

— на базе специального (коррекционного) образования — 1 год 10 месяцев (очная форма обучения).

### 1.3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Лица, поступающие на обучение, должны иметь свидетельство об окончании образовательного учреждения, предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, или заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии.

Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения:

Инвалид — лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеваниями, последствиями травм или дефектами, приводящее к ограничению жизнедеятельности, подтвержденным заключением бюро медико-социальной экспертизы.

Индивидуальная программа реабилитации и абилитации (ИПРА) - 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.

Профессиональное обучение — вид образования, который направлен на приобретение обучающимися знаний, умений, навыков и формирование компетенций, необходимых для выполнения определенных трудовых, служебных функций (определенных видов трудовой, служебной деятельности, профессий).

Адаптационный учебный цикл — элемент адаптированной образовательной программы, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и лиц с овз.

Компетенция — способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

Профессиональный модуль — часть основной программы профессионального обучения, имеющая определённую логическую завершенность по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

МДК „— междисциплинарный курс

ПМ — профессиональный модуль

## 2. КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

### 2.1. Квалификационная характеристика

Профессия — кондитер

Квалификация — кондитер 2-го разряда

Кондитер 2-го разряда должен знать:

Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов; приемы работы, способы организации труда и рабочего места; правила санитарии и гигиены; должностную инструкцию и правила внутреннего распорядка, правила безопасности труда, электро- и пожарной безопасности.

Кондитер 2-го разряда должен уметь:

Самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой, пользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий и сборником рецептур мучных кондитерских изделий, выполнять правила безопасности труда, производственной санитарии и и пожарной безопасности.

Квалификационные характеристики составлены в соответствии с действующим Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих.

В ходе освоения основной профессиональной адаптированной программы проходит освоение общих и профессиональных компетенций

### ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

| Коды | Содержание компетенций   |
|------|--|
| ОК01 | Понимать сущность и социальную значимость профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.                   |
| ОК02 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели способов ее достижения, определенных руководителем |
| ОК03 | Анализировать рабочую ситуацию   |
| ОК04 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач              |
| ОК05 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности                     |
| ОК06 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами                               |

### ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ

| Коды    | Содержание компетенций   |
|---------|--|
|         | Обеспечивать и поддерживать условия для размножения выращивания дрожжей      |
| пк 1.2  | Готовить дрожжевую продукцию различных видов                                 |
| пк 1.3. | Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.           |
| пк 2.1. | Подготавливать и дозировать сырье  |
| пк 2.2. | Приготавливать тесто различными способами согласно производственных процедур |
| пк 2.3. | Обслуживать оборудование для приготовления теста                             |

|            |   |
|------------|---|
| ПК<br>3.1. | Производить деление теста на куски вручную или с помощью тесторазделительных машин.         |
| ПК<br>3.2. | Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования |
| пкз.з.     | Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста                   |
| пк 3.4.    | Разделять полуфабрикаты из мороженого теста   |
| пк 3.5.    | Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.                  |
| пк 3.6.    | Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.                 |
| ПК<br>8.1. | Готовить и оформлять хлебобулочные простые изделия  |
| пк 8.2.    | Готовить и оформлять основные мучные и кондитерские изделия                                 |
| пк 8.3.    | Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки   |
| пк 8.4.    | Готовить и использовать воформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты             |
| пк 8.5.    | Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные                            |
| пк 8.6.    | Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные                       |



Организация учебного процесса и режим занятий:

— продолжительность учебной недели — пятидневная, продолжительность занятий 45 мин.

— максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при получении образования составляет 36 академических часов в неделю; — максимальный объем учебной нагрузки обучающегося 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Срок освоения программы профессионального обучения в очной форме обучения составляет 43 недели, в том числе:

|   |         |
|---|---------|
| Учебная практика обучающихся на базе среднего общего образования/на базе основного общего образования | 16 нед. |
| Производственная практика обучающихся на базе основного общего образования                            |         |
| Промежуточная аттестация обучающихся на базе основного общего образования                             | 1 нед.  |
| Государственная итоговая аттестация обучающихся на базе основного общего образования                  | 1 нед.  |
| Каникулы  | 2 нед.  |
| Итого   | 43 нед. |

Общепрофессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин, профессиональный учебный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности, соответствующими присваиваемым квалификациям. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика.

### 3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ПРОЦЕССА

#### 3.1. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Учебный план по профессии 12901 Кондитер составлен на основе Модели учебного плана для профессиональной подготовки лиц, не имеющих основного общего образования, разработанной учебно-методическим кабинетом Государственного Федерального учреждения Министерства труда и социального развития РФ в 2001 г.

Продолжительность обучения 1 год 10 месяцев, пятидневная учебная неделя.

Начало учебного года 1 сентября, окончание обучения согласно, календарного графика учебного процесса, продолжительность занятий — 45 мин. Обязательная аудиторная нагрузка для обучающихся составляет 30 часов в неделю.

В обязательная аудиторная нагрузка включает в себя разделы:

- общеобразовательная подготовка — 309 час.
- адаптационный учебный цикл — 55 час.



- Профессиональный и общепрофессиональный цикл — 400 час.
- Учебная практика -762 час
- Производственная практика-88 час

Адаптационный учебный цикл включает дисциплину «Эстетика» для повышения психологической культуры обучающихся, развития общеучебных и коммуникативных навыков и умения адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде.

В процессе обучения особое внимание обращено на необходимость усвоения и выполнения требований безопасности труда.

К самостоятельному выполнению работ обучающиеся допускаются только после сдачи зачета по безопасности труда.

Учебная практика в рамках профессионального модуля организуется и проводится рассредоточено после изучения теоретической части в течение семестра в учебной мастерской.

Производственная практика в рамках профессионального модуля проводится концентрированно после изучения теоретической части и выполнения учебной практики.

#### СТРУКТУРА УЧЕБНОГО ГОДА

| Продолжительность учебного года | Количество недель |        |
|---------------------------------|-------------------|--------|
|                                 | курсы             |        |
|                                 | 1 (51)            | п (43) |
| полугодие                       | 17                | 17     |
| Зимние каникулы                 | 2                 | 2      |
| II полугодие                    | 22                | 22     |
| Экзамены                        | 1                 |        |
| Летние каникулы                 | 9                 |        |
| Праздничные дни                 |                   |        |

#### 3.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график представляет собой графическое отображение учебного процесса с указанием временных рамок продолжительности семестров, каникул, продолжительности теоретического обучения, промежуточной аттестации, учебной и производственной практик, а также сроки подготовки и проведения ГИА. (Приложение 1)

#### 3.3. Программы дисциплин общеобразовательной подготовки

##### История

##### 1.1 . Область применения программы.

##### 1.1 .Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессионального обучения по профессии 12901 Кондитер, очной формы обучения. 1.2 .Место дисциплины в структуре программы: дисциплина входит в общеобразовательную подготовку.

##### 1 .3. Цели и задачи дисциплины — требования к результатам освоения дисциплины.

Содержание программы направлено на достижение следующих целей: формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности; формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки; усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирноисторическом процессе;

развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления; формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество; воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.

### Основы безопасной жизнедеятельности

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессионального обучения по профессии 12901 Кондитер, очной формы обучения.

1.2. Место дисциплины в структуре программы: дисциплина входит в общеобразовательную подготовку.

#### 1.3 Цели и задачи дисциплины — требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: предвидеть возникновение распространенных опасных ситуаций по их характерным признакам; действовать при возникновении чрезвычайных ситуаций. Обеспечивая личную безопасность; действовать при угрозе террористического акта, соблюдая правила личной безопасности; правильно пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты; оказывать первую помощь при неотложных состояниях; пользоваться средствами индивидуальной защиты, изготавливать простейшие средства защиты органов дыхания; выполнять основные действия, связанные с будущим прохождением воинской службы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: наиболее распространенные чрезвычайные ситуации природного, техногенного и социального характера, их последствия и классификацию; опасности природного, техногенного и социального характера; законодательную и нормативно-правовую базу РФ по организации противодействия терроризму; правила безопасного поведения при угрозе террористических актов; основы обороны государства и военной службы.

### Физическая культура

#### 1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессионального обучения по профессии 12901 Кондитер, очной формы обучения. 2. Место дисциплины в структуре программы: дисциплина входит в общеобразовательную подготовку.

3. Цели и задачи дисциплины — требования к результатам освоения дисциплины. Содержание программы направлено на достижение следующих целей:

терроризму; правила безопасного поведения при угрозе террористических актов; основы обороны государства и военной службы.

### Физическая культура

#### 1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессионального обучения по профессии 12901 Кондитер, очной формы обучения. 2. Место дисциплины в структуре программы: дисциплина входит в общеобразовательную подготовку.

#### 3. Цели и задачи дисциплины — требования к результатам освоения дисциплины.

Содержание программы направлено на достижение следующих целей: - развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;

- формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;

- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;

- двигательная и социальная адаптация и реабилитация обучающихся; - коррекция умственного развития средствами физического воспитания. В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны: знать/понимать:

- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;

- способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;

- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности; уметь:

- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;

- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;

- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;

- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;

- выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;

- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;

Программа основывается на преобладании комбинированного занятия, предполагающего присутствие этапа освоения нового материала, этапа закрепления изученного материала и совершенствования полученных знаний, двигательных навыков.

### Охрана труда и техника безопасности

#### 1.1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессионального обучения по профессии 12901 Кондитер, очной формы обучения.

### Цели

1.2 .Место дисциплины в структуре программы: дисциплина входит в общепрофессиональную подготовку.

1.3 . и задачи дисциплины — требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: пользоваться несчастных случаев; виды индивидуальных средств защиты; пользоваться инструментом в соответствии с безопасными приемами работы; способы и приемы безопасного выполнения работ; безопасные приемы при работе с оборудованием; оказание первой помощи при несчастных случаях; правила электробезопасности; основные меры защиты от поражения электрическим током; порядок действий при возникновении аварий и ситуаций, которые могут привести к нежелательным последствиям.

Адаптационный учебный цикл

### Эстетика

1 Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессионального обучения по профессии 12901 Кондитер, очной формы обучения. 2.Место дисциплины в структуре программы: дисциплина входит в адаптационный учебный цикл.

3. Цели и задачи дисциплины — требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;
- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения. В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: • взаимосвязь общения и деятельности;
- цели, функции, виды и уровни общения; • роли и ролевые ожидания в общении; • виды социальных взаимодействий;
- механизмы взаимопонимания в общении;
- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;
- этические принципы общения;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.

Дисциплина «Эстетика» позволяет расширить кругозор подростков по вопросам быта, этикета, осуществлять воспитание чувств, закладывать основы моральных правил поведения и нравственных норм, этики производственных отношений и коммуникации, формировать умения переносить этические категории на предметы и явления действительности.

3.4. Программы профессиональной подготовки

Общепрофессиональный цикл

Основы санитарии и гигиены

1 .Область применения программы.

Цели

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессионального обучения по профессии 12901 Кондитер, очной формы обучения. 2. Место дисциплины в структуре программы: дисциплина входит в профессиональную подготовку.

3. Цели и задачи дисциплины — требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: соблюдать правила личной гигиены, санитарные нормы, содержать рабочее место в чистоте.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: санитарные нормы и правила; правила хранения пищевых продуктов.

#### Рисование

1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессионального обучения по профессии 12901 Кондитер, очной формы обучения

2. Место дисциплины в структуре программы: дисциплина входит в общепрофессиональную подготовку.

3. Цели и задачи дисциплины — требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: украшать кулинарные изделия, соблюдать гармонию, эстетический вид изделия.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: правила построения рисунка, сочетание различных красок.

#### Лепка

1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессионального обучения по профессии 12901 Кондитер, очной формы обучения

2. Место дисциплины в структуре программы: дисциплина входит в общепрофессиональную подготовку.

3. Цели и задачи дисциплины — требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: изготавливать фигурки для украшения тортов, пирожных.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: правила эстетического украшения тортов и пирожных.

#### Техническое оснащение и организация рабочего места

1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессионального обучения по профессии 12901 Кондитер, очной формы обучения

2. Место дисциплины в структуре программы: дисциплина входит в профессиональную подготовку.

3. Цели и задачи дисциплины — требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: правильно использовать техническое оснащение; организовывать рабочее место.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: назначение технического оснащения, правила хранения, правила использования.

Профессиональный модуль  
Технология приготовления

хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

1 .Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессионального обучения по профессии 12901 Кондитер, очной формы обучения. 2.Место дисциплины в структуре программы: дисциплина входит в профессиональную подготовку.

3. Цели и задачи дисциплины — требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: выполнять отдельные работы по изготовлению тортов, пирожных и печенья; сбивать и окрашивать крема, варить

сироп; проверять вес штучных товаров; наполнять тестом отсадочных мешочков и отсадка вручную печеня и пирожных на листы;

Знать: требования охраны труда, техники безопасности и пожарной безопасности, технологический процесс изготовления изделий, назначение ручного и электрофицированного инструмента.

### 3.5. Программы учебной и производственных практик

Практика является обязательным разделом АОП ПО. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации профессии предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися квалификационных характеристик в рамках профессионального модуля и реализуется как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля.

Учебная практика проходит на базе техникума с использованием кадрового и методического потенциала.

Целями учебной практики являются:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- развитие и накопление специальных навыков, изучение и участие в разработке организационно-методических и нормативных документов для решения отдельных задач по месту нахождения практики;
- усвоение приемов, методов, способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах;

Задачи учебной практики:

- закрепить знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов; - выработать практические навыки и способствовать комплексному формированию квалификационных характеристик обучающихся.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки, на основе заключённых договоров.

Цель производственной практики:

- непосредственное участие студентов в деятельности организации;
- закрепление теоретических знаний, полученных во время аудиторных занятий, учебной практики;
- приобретение профессиональных умений и навыков;

Формы отчетности по каждому виду практики указаны в рабочих программах практик.

Аттестация по итогам практик проводится с учетом и на основании результатов, подтвержденных документами с соответствующих организаций.

## 4. Обеспечение специальных условий для обучающихся при реализации адаптированной образовательной программы профессионального обучения

### 4.1. Кадровое обеспечение

В реализации АОП ПО участвуют преподаватели, мастера производственного обучения, социальный педагог, педагог-психолог имеющие среднее профессиональное или высшее

профессиональное образование, соответствующее профилю. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение профессиональной подготовки. Преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года, либо курсы повышения квалификации по вопросам обучения инвалидов или лиц с овз.

Педагогические работники, участвующие в реализации программы, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с нарушениями интеллекта и учитывают их при организации образовательного процесса.

#### 4.2. Материально-техническое, учебно-методическое и информационное обеспечение

ОГА ПОУ «Маловишерский техникум» для реализации АОП ПО располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация АОП ПО обеспечивает:

- выполнение практических занятий с использованием персональных компьютеров; - освоение профессионального модуля в условиях созданной соответствующей образовательной среды.

При использовании электронных изданий образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Образовательное учреждение имеет необходимый перечень кабинетов и других помещений для реализации программы.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты: истории; основы безопасности жизнедеятельности; рисования; Мастерские:

Для подготовки кондитера: Спортивный комплекс: спортивный зал; открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал.

В техникуме оборудована комната психологической разгрузки. В сенсорной комнате педагог-психолог проводит тренинговые занятия, индивидуальные или групповые консультации, занятия по реализации индивидуальных программ сопровождения для подростков «группы риска», детей с ОВЗ.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями по профессии.

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или лица с ОВЗ обеспечивается предоставлением не менее чем одного учебного, методического печатного или электронного издания по каждой дисциплине, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям здоровья.

Библиотечный фонд включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Доступ к ним обеспечен с использованием технических и программных средств.



#### 4.3. Организация практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ

Учебная и производственная практика планируется в учебных мастерских и на предприятия. Место проведения производственной практики определяется в зависимости от психофизиологических особенностей обучающихся и возможностей материально-технической базы техникума. При определении мест прохождения учебной и производственной практик учитываются рекомендации, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий труда.

#### 4.4. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся

Профессиональное обучение обеспечивает вхождение обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья во множество разнообразных социальных взаимодействий, что создает и расширяет базу для адаптации. Развиваются общественные навыки, коллективизм, организаторские способности, умение налаживать контакты и сотрудничать с разными людьми. Формируется мировоззрение и гражданская позиция.

Комплексное сопровождение образовательного процесса и здоровьесбережение обучающихся с ОВЗ в техникуме осуществляется в соответствии с рекомендациями службы медико-социальной экспертизы или психолого-медико-педагогической комиссии.

В составе комплексного сопровождения образовательного процесса обучающихся с ОВЗ выделяется организационно-педагогическое, психолого-педагогическое, социальное сопровождение, создание в техникуме толерантной социокультурной среды.

С целью получения знаний о психофизиологических особенностях лиц с ОВЗ, специфике усвоения учебной информации, применения специальных методов и приемов обучения осуществляется обучение педагогического коллектива как в рамках организуемых курсов повышения квалификации, так и в рамках семинаров, методических совещаний.

Организационно-педагогическое сопровождение обучающихся с ОВЗ направлено на контроль освоения образовательной программы в соответствии с графиком учебного процесса и типовым или индивидуальным учебным планом и включает в себя, при необходимости, контроль за посещаемостью занятий; помощь в организации самостоятельной работы; организацию индивидуальных консультаций; коррекцию взаимодействия преподавателей и обучающихся с ОВЗ; консультирование по психофизическим особенностям лиц с ОВЗ, проведение инструктажей и семинаров для педагогов.

Психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся с ОВЗ, имеющих проблемы в обучении, общении, социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающихся с ОВЗ, их профессиональное становление с помощью психодиагностики, психопрофилактики, коррекции личностных достижений. Педагог-психолог проводит индивидуальные и групповые коррекционные занятия, направленные на преодоление отклонений в развитии у выпускников.

Проводятся занятия «Профилактика употребления психоактивных веществ». Формирование профессионально важных качеств, медицинско-оздоровительное сопровождение лиц с ОВЗ включает мероприятия, направленные на диагностику их физического состояния, сохранение их здоровья, развитие адаптационного потенциала, приспособляемости к процессу обучения.

Социальное сопровождение обучающихся с ОВЗ включает мероприятия, направленные на их социальную поддержку, помощь в решении вопросов по социальным выплатам, выделению материальной помощи, предоставление дополнительных образовательных услуг, а также создание в техникуме толерантной социокультурной среды, необходимой для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов

коллектива к общению, сотрудничеству, способности толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

Обучающиеся с ОВЗ активно участвуют во всех общетехникумовских мероприятиях, волонтерском движении, привлекаются к реализации социальных проектов, участвуют в конкурсах профессионального мастерства. Конкурсы способствуют формированию опыта творческой деятельности обучающихся, создают оптимальные условия для самореализации личности, ее профессиональной и социальной адаптации, повышения уровня

Для обучающихся с ОВЗ организуются индивидуальные и групповые консультации по вопросам трудоустройства, презентации и встречи со специалистами центра занятости, работодателями, мастер-классы.

## 5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

### 5.1. Контроль И ОЦЕНКА ДОСТИЖЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Оценка качества освоения АОП ПО включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- входной контроль;
- текущий контроль;

Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов в ОГА ПОУ «Маловишерский техникум».

#### Входной контроль

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение, проводится в форме устного опроса, тестирования.

#### Текущий контроль

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и обучающимся в процессе проведения практических занятий, а также 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;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

## 5.2. ОРГАНИЗАЦИЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

В целях повышения эффективности обучения и уровня профессиональной подготовки выпускников по профессии 12901 Кондитер проводится итоговая аттестация.

Целью итоговой аттестации является установление – соответствия уровня и качества подготовки выпускника в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников образовательного учреждения по профессии; – степени сформированности профессиональных компетенций в соответствии с квалификационными требованиями.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках и профессионального стандарта по профессии.

Программа итоговой аттестации, содержащая формы, условия проведения квалификационного экзамена, разрабатывается экзаменационной комиссией, утверждается руководителем техникума и доводится до сведения обучающихся не позднее шести месяцев до конца обучения.

К итоговой аттестации допускаются выпускники, освоившие программу профессионального обучения в полном объеме, освоившие программу учебной и производственной практики.

Практическая квалификационная работа предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного квалификационными требованиями, указанными в квалификационных справочниках.

До начала прохождения итоговой аттестации, не позднее, чем за 6 месяцев, доводятся до сведения обучающихся следующие документы:

- Программа итоговой аттестации выпускников по профессии;

Перечень заданий для практической квалификационной работы.

- Комплект вопросов для проверки теоретических знаний в рамках квалификационного экзамена.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении итоговой аттестации. В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, увеличение времени подготовки ответа, присутствие ассистента, оказывающего необходимую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку прохождения итоговой аттестации, использование технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и т.д.

Для проведения итоговой аттестации создается экзаменационная комиссия, которая руководствуется в своей деятельности квалификационными характеристиками по профессии, профессиональным стандартом в части требований к оценке качества освоения программы профессионального обучения. В состав экзаменационной комиссии для итоговой аттестации входят:

Председатель экзаменационной комиссии — представитель работодателя

Зам. председателя аттестационной комиссии — заместитель директора техникума по УПР.

Члены экзаменационной комиссии — мастера производственного обучения,  
преподаватели техникума.

2.1 План учебного процесса

| Индекс       | Наименование циклов дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной | Учебная нагрузка обучающихся (час) |                        |                         |                       |                                |            |            | Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам |          |       |  |  |
|--------------|---|---------------------|------------------------------------|------------------------|-------------------------|-----------------------|--------------------------------|------------|------------|---|----------|-------|--|--|
|              |   |                     | Максимальная                       | Самостоятельная работа | Обязательная аудиторная |                       |                                | 1 сем      | II курс    |   |          |       |  |  |
|              |   |                     |                                    |                        | Всего занятий           | В т.ч. лекций, уроков | В т.ч. лаб. и практич. занятия |            | 1 сем      | 2 сем   | 3 сем    | 4 сем |  |  |
| 1            | 2   | 3                   | 4                                  | 5                      | 6                       | 7                     | 8                              | 9          | 10         | 11  | 12       |       |  |  |
| <b>ОП.00</b> | <b>Общеобразовательный цикл</b>                                       | <b>3/0/1</b>        | <b>487</b>                         | <b>161</b>             | <b>326</b>              | <b>97</b>             | <b>218</b>                     | <b>121</b> | <b>122</b> | <b>66</b>   | <b>0</b> |       |  |  |
| ОУД.01       | История   | -, -, Э             | 171                                | 57                     | 114                     | 58                    | 56                             | 40         | 36         | 38  | -        |       |  |  |
| ОУД.02       | Эстетика  | -, ДЗ               | 80                                 | 25                     | 55                      | 19                    | 36                             | 30         | 25         |   |          |       |  |  |
| ОУД.03       | Физическая культура   | -, -, ДЗ            | 185                                | 62                     | 123                     | 2                     | 110                            | 34         | 44         | 45  |          |       |  |  |
| ОУД.04       | Основы безопасности жизнедеятельности                                 | -, ДЗ               | 51                                 | 17                     | 34                      | 18                    | 16                             | 17         | 17         |   |          |       |  |  |
|              | <b>Общепрофессиональный учебный цикл</b>                              | <b>7/0/0</b>        | <b>306</b>                         | <b>102</b>             | <b>210</b>              | <b>82</b>             | <b>126</b>                     | <b>110</b> | <b>54</b>  | <b>46</b>   |          |       |  |  |
| ОП.01        | Основы санитарии и гигиены  | ДЗ                  | 45                                 | 15                     | 30                      | 20                    | 10                             | 30         |            |   |          |       |  |  |
| ОП.02        | Техническое оснащение и организация рабочего места                    | -, ДЗ               | 36                                 | 12                     | 24                      | 12                    | 12                             |            | 24         |   |          |       |  |  |
| ОП.03        | Рисование   | ДЗ                  | 45                                 | 15                     | 30                      | 4                     | 26                             | 30         |            |   |          |       |  |  |
| ОП.04        | Лепка   | -, -, ДЗ            | 60                                 | 20                     | 46                      | 6                     | 40                             |            |            |   |          |       |  |  |
| ОП.05        | Характеристика сырья  | ДЗ                  | 45                                 | 15                     | 30                      | 20                    | 10                             | 30         |            |   |          |       |  |  |

|              |  |               |                          |            |             |           |               |            |            |            |                |          |  |  |
|--------------|--|---------------|--------------------------|------------|-------------|-----------|---------------|------------|------------|------------|----------------|----------|--|--|
| ОП.06        | Оборудование и инвентарь   | -,-,ДЗ        | 45                       | 15         | 30          | 10        | 20            |            | 30         |            |                |          |  |  |
| ОП.07        | Охрана труда и техника безопасности  | ДЗ            | 30                       | 10         | 20          | 10        | 10            | 20         |            |            |                |          |  |  |
| <b>П.00</b>  | <b>Профессиональный учебный цикл</b>   | <b>3/0/1</b>  | <b>1941</b>              | <b>107</b> | <b>1834</b> | <b>78</b> | <b>136</b>    | <b>279</b> | <b>484</b> | <b>351</b> | <b>720</b>     | <b>0</b> |  |  |
| <b>ПМ.01</b> | <b>Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b> | <b>2/0/1</b>  | <b>321</b>               | <b>107</b> | <b>214</b>  |           |               | <b>60</b>  | <b>52</b>  | <b>102</b> | <b>0</b>       |          |  |  |
| МДК.01.01    | Технология приготовления   | -,-,Э         | 294                      | 98         | 196         | 76        | 120           | 60         | 52         | 84         |                |          |  |  |
| УП.          | Учебная практика   | -,-,ДЗ        | 750                      |            | 750         |           |               | 219        | 432        | 99         |                |          |  |  |
| ПП.          | Производственная практика  | -,-,ДЗ        | 870                      |            | 870         |           |               |            |            | 150        | 720            |          |  |  |
| ФК.00.01     | Адаптивная физическая культура   | -,-,ДЗ        | 27                       | 9          | 18          | 2         | 16            |            |            | 18         |                |          |  |  |
|              | <b>Всего:</b>  | <b>13/0/2</b> |                          |            | <b>750</b>  |           |               |            |            |            |                |          |  |  |
| <b>ПА</b>    | <b>Промежуточная аттестация – 1 неделя</b>                                   |               |                          |            |             |           |               |            |            |            |                |          |  |  |
| <b>ИА</b>    | <b>Итоговая аттестация – 1 неделя</b><br>Квалификационный экзамен            |               |                          |            |             |           |               |            |            |            |                |          |  |  |
|              | <b>Консультации – 50 часов на каждый учебный год</b>                         |               |                          |            |             |           |               |            |            |            |                |          |  |  |
|              |  |               | <b>ВСЕГО ЧАСОВ: 2400</b> |            |             |           |               |            |            |            |                |          |  |  |
|              |  |               | <b>Дисциплин и МДК</b>   |            |             |           | <b>1 курс</b> |            |            |            | <b>II курс</b> |          |  |  |
|              |  |               | <b>Учебной практики</b>  |            |             |           | <b>1 сем</b>  |            |            |            | <b>2 сем</b>   |          |  |  |
|              |  |               | <b>Произв. практики</b>  |            |             |           | <b>3 сем</b>  |            |            |            | <b>4 сем</b>   |          |  |  |
|              |  |               | <b>Экзаменов</b>         |            |             |           | <b>0</b>      |            |            |            | <b>0</b>       |          |  |  |
|              |  |               | <b>Диф. зачетов</b>      |            |             |           | <b>2</b>      |            |            |            | <b>2</b>       |          |  |  |
|              |  |               | <b>Зачетов</b>           |            |             |           | <b>13</b>     |            |            |            | <b>4</b>       |          |  |  |
|              |  |               | <b>0</b>                 |            |             |           | <b>0</b>      |            |            |            | <b>0</b>       |          |  |  |