



Министерство образования и науки Астраханской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Астраханской области «Астраханский технологический техникум»
Адаптированные основные программы профессионального обучения
Отделение Общественного питания

РАССМОТРЕНО

на заседании
педагогического совета
ГБПОУ АО «АТТ»
Протокол № 5
от 30.06.2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ АО «АТТ»
Лаптева Е.Г.
приказом № 194
от 30.06.2025 г.

**АДАПТИРОВАННАЯ
ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

для лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального
развития)

Профессия 16472 «Помощник пекаря»

Наименование квалификации: Помощник пекаря
Форма обучения – очная
Нормативный срок освоения программы – 9 месяцев

Астрахань 2025 г.

Адаптированная основная программа профессионального обучения по программе профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих для лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) по профессии 16472 «Помощник пекаря» без получения среднего общего образования, сроком обучения 9 месяцев, составлена с учетом требований Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, Выпуск 51, раздел: «Хлебопекарно-макаронное производство» §14 «Пекарь» 2 разряд, §15 «Пекарь» 3 разряд, утвержденного Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30; Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Астраханской области «Астраханский технологический техникум».

Разработчик:

Зарапина М.М. –преподаватель ГБПОУ АО «Астраханский технологический техникум»;

Хаафизуллина И.Н. – старший методист ГБПОУ АО «Астраханский технологический техникум»

Программа рассмотрена и одобрена на заседании Методического совета ГБПОУ АО «Астраханский технологический техникум»

Протокол №5 от 27.06.2025

Старший методист

Хафизуллина И.Н.

Содержание

1.	Общие положения	4
1.1.	Нормативно-правовые основы разработки АОППО	4
1.2.	Требования к поступающим	7
2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АОППО	8
2.1.	Цели и задачи реализации адаптированной основной программы профессионального обучения	8
2.2.	Область и объекты профессиональной деятельности	8
2.3.	Виды и задачи профессиональной деятельности	9
2.4.	Результаты реализации АОППО	10
2.5.	Структура АОППО	15
3.	Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации АОППО	15
3.1.	Учебный план	16
3.2.	Календарный учебный график	17
3.3.	Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального и адаптационного циклов	17
3.4.	Адаптированная программа воспитания	17
4.	Контроль и оценка результатов освоения АОППО	17
4.1.	Формы аттестации	17
4.2.	Организация и формы представления и учета результатов текущего контроля	17
4.3.	Организация и формы представления и учета результатов промежуточной аттестации	18
4.4.	Организация, содержание и критерии оценки результатов государственной итоговой аттестации	18
5.	Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ	18
5.1.	Специальные условия	18
5.2.	Кадровое обеспечение процесса обучения	19
5.3.	Учебно-методическое и информационное обеспечение	19
5.4.	Материально-техническое обеспечение	20
6.	Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации АОППО	21
	Приложения	22
1	Учебный план и календарный график	
2	Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла	
3	Адаптированные программы учебных дисциплин адаптационного цикла	
4	Адаптированные программы профессиональных модулей	
5	Программа адаптивной физической культуры	
6	Оценочные материалы	
7	Рабочая программа воспитания	
8	Календарный план воспитательной работы	

1. Общие положения

Адаптированная основная программа профессионального обучения (АОППО) по программе профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих для лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития), реализуемая ГБПОУ АО «Астраханский технологический техникум» по профессии 16472 «Помощник пекаря» без получения среднего общего образования, представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде общей характеристики адаптированной основной программы профессионального обучения, учебного плана, календарного учебного графика, рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы, рабочих программ учебных дисциплин, программ практик, иных компонентов, включенных в состав программы обучения и разработанную техникумом с учетом требований рынка труда, требований Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, Выпуск 51, раздел: «Хлебопекарно-макаронное производство» §14 «Пекарь» 2 разряд, §15 «Пекарь» 3 разряд, утвержденного Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30; Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н.

Образовательный процесс выстроен с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся с целью создания благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации подростков с нарушениями интеллектуального развития.

Уровень развития внимания весьма низок, внимание рассеянное. Восприятие и ощущения формируются замедленно и с большим количеством недостатков. Низок темп зрительного восприятия. Для данных обучающихся характерно нарушение памяти. Чтобы прочно усвоить тему, им необходимо многократное повторение.

Обучающиеся не обдумывают своих действий, не предвидят результата, так как у них ослаблена регулирующая функция мышления. Они редко замечают свои ошибки, не умеют сопоставить свои мысли и действия. Большие затруднения представляют виды письменной деятельности под диктовку, им легче переписывать.

Вместе с тем, обучающиеся имеют устойчивый интерес к практической деятельности, что при оптимальной нагрузке компенсирует их умственную отсталость. Для облегчения освоения трудовых навыков им необходимо предоставить свободный темп работы, добиваясь автоматизации действий. При обучении практических навыков использовать наглядно-практический метод обучения. Словесная передача учебной информации является лишь дополнением к практическим и наглядным методам. В результате формируется трудовой стереотип, который способствует успешной вработываемости.

Профессиональная подготовка как система и процесс овладения навыками конкретной профессии играет определенную роль в реабилитации лиц с ограниченными возможностями здоровья (с легкой умственной отсталостью), именно она создает основу для реализации принципа равных возможностей.

1.1. Нормативно-правовые основы разработки образовательной программы

Адаптированная основная программа профессионального обучения по профессии 16472 «Помощник пекаря» разработана в соответствии с требованиями следующих документов:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Конвенция о правах инвалидов;

- Федеральный закон от 24 ноября 1995 № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
 - Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
 - 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»
 - Приказ 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);
 - Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 г. № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
 - Постановление Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30 «Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, Выпуск 51, Раздел «Хлебопекарно-макаронное производство» §14 «Пекарь» 2 разряд, §15 «Пекарь» 3 разряд;
 - Устав Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Астраханской области «Астраханский технологический техникум».
- Основная профессиональная образовательная программа разработана с учетом:
- Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н.
 - 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 ТС-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)»;
 - Методических рекомендаций по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития), ФГБОУ ДПО ИРПО, 2022.

Используемые термины, определения, сокращения

Адаптационная дисциплина (АД) – элемент адаптированной образовательной программы, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных

умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения (АОППО) – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих 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.

Заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК) – документ, в котором отражены необходимые специальные условия для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

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

Индивидуальная программа реабилитации или абилитации (ИПРА) 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.

Индивидуальный учебный план (ИУП) – учебный план, обеспечивающий освоение образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

Инклюзивное образование (ИО) – обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей. Медико-социальная экспертиза (МСЭ) – признание лица инвалидом и определение в установленном порядке потребностей освидетельствуемого лица в мерах социальной защиты, включая реабилитацию, на основе оценки ограничений жизнедеятельности, вызванных стойким расстройством функций организма.

Медико-социальная экспертиза (МСЭ) – признание лица инвалидом и определение в установленном порядке потребностей освидетельствуемого лица в мерах социальной защиты, включая реабилитацию, на основе оценки ограничений жизнедеятельности, вызванных стойким расстройством функций организма.

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

Основные программы профессионального обучения (ОППО) – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих.

Особые образовательные потребности – это потребности в условиях, необходимых для оптимальной реализации актуальных и потенциальных возможностей, которые может проявить человек в процессе обучения.

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

Специальные условия для получения образования – условия обучения, воспитания и развития обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, 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 организаций, осуществляющих образовательную деятельность, и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

1.2. Требования к поступающим

Поступающий по профессии рабочих, служащих 16472 «Помощник пекаря» должен иметь документ государственного образца – свидетельство об обучении по адаптированной основной образовательной программе для детей с ОВЗ (нозологическая группа – лица с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития)), медицинское заключение о годности к получению профессии «Помощник пекаря», заключение психолого-медико-педагогической комиссии.

Особые образовательные потребности данной нозологической группы:

- получение специальной помощи средствами образования;
- обязательность непрерывности коррекционно-развивающего процесса;
- практико-ориентированный, действенный характер содержания образования;
- доступность содержания познавательных задач, реализуемых в процессе образования;
- увеличение сроков получения образования;
- систематическая актуализация сформированных у обучающихся знаний и умений;
- специальное обучение их «переносу» с учетом изменяющихся условий учебных, познавательных, трудовых и других ситуаций;
- обеспечение особой пространственной и временной организации; общеобразовательной среды с учетом функционального состояния центральной нервной системы и нейродинамики психических процессов;
- использование преимущественно позитивных средств стимуляции деятельности и поведения обучающихся, демонстрирующих доброжелательное и уважительное отношение к ним;
- развитие мотивации и интереса к познанию окружающего мира с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающегося к обучению и социальному взаимодействию со средой;
- стимуляция познавательной активности, формирование позитивного отношения к окружающему миру.
- овладение разнообразными видами, средствами и формами коммуникации, обеспечивающими успешность установления и реализации социокультурных связей и отношений обучающегося с окружающей средой;
- возможность обучения по программам профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих;
- психологическое сопровождение, оптимизирующее взаимодействие обучающегося с педагогами и другими обучающимися;
- психологическое сопровождение, направленное на установление взаимодействия семьи и организации;

– постепенное расширение образовательного пространства, выходящего за пределы организации.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АОППО

2.1. Цели и задачи реализации адаптированной основной программы профессионального обучения

Адаптированная основная программа профессионального обучения по профессии «Помощник пекаря» направлена на решение задач интеллектуального, культурного и профессионального развития человека с ограниченными возможностями здоровья и имеет целью подготовку рабочих, служащих к общественно полезной деятельности в соответствии с потребностями общества и государства, а также удовлетворение потребностей личности в получении образования.

Цели адаптированной основной программы профессионального обучения

- обеспечение права лиц с ограниченными возможностями здоровья, а именно с нарушениями интеллектуального развития на получение профессионального образования по программам профессионального обучения, а также реализации специальных условий для обучения данной категории обучающихся;

– становление и развитие личности обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в ее самобытности и уникальности, осознание собственной индивидуальности, появление жизненных планов, готовность к максимально независимой жизни, профессиональной деятельности.

Задачи адаптированной основной программы профессионального обучения

- создание в техникуме условий, необходимых для получения профессионального образования по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития), их социализации и адаптации;

- повышение уровня доступности профессионального образования по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития);

- повышение качества профессионального образования по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития);

- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося инвалида с нарушениями интеллектуального развития;

- создание единых подходов к организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения для данной категории обучающихся.

- формирование в образовательной организации толерантной социокультурной среды.

2.2. Область и объекты профессиональной деятельности

Профессия, согласно Общероссийскому классификатору профессий рабочих (ОК 016-94) и «Перечню профессий рабочих, должностей служащих по которым осуществляется профессиональное обучение», утвержденному приказом №534 Минобрнауки РФ от 14.07.2023 года, имеет КОД 16472 «Пекарь» (Помощник пекаря 2, 3 разряд).

Назначение профессии: Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря.

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 и других штучно-кондитерских мучных изделий;

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

- технологическое оборудование хлебопекарного производства.

2.3. Виды и задачи профессиональной деятельности

Квалификационная характеристика профессии «Помощник пекаря» по ЕТКС работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел «Хлебопекарно-макаронное производство»:

§ 14. Пекарь

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий под руководством пекаря более высокой квалификации. Смазка и укладка изделий на лотки, вагонетки, транспортер. Отбраковка изделий. Транспортировка вагонеток с готовой продукцией и порожних вагонеток для загрузки. Проверка состояния лотков. Смазка форм вручную.

Должен знать: основы технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий; продолжительность выпечки вырабатываемых изделий, признаки их готовности; способы укладки вырабатываемых изделий на лотки, вагонетки, транспортер.

§ 15. Пекарь

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса выпечки до 3 т хлеба в смену, или до 2 т булочных изделий, или до 1 т сухарных и бараночных изделий; выпечки мучнисто-кондитерских изделий на немеханизированных печах или на одной-двух механизированных конвейерных печах, в одном-двух электрошкафах. Укладка тестовых заготовок на лопаты, листы, кассеты, формы. Посадка тестовых заготовок на под (или люльки) печи. Сушка сухарей в сушильных камерах и печах. Выборка готовых изделий из печей и камер. Контроль температурного и парового режимов пекарной и сушильной камер. Регулирование движения печного конвейера и работы механизмов по посадке, выборке и опрыскиванию хлеба. Определение готовности тестовых заготовок к выпечке. Укладка изделий в тару. При посадке тестовых заготовок в печь для выработки ржаных сортов хлеба обслуживание тестоделительной машины и контроль процесса расстойки теста. При производстве: формового хлеба - выбивка из форм; штучных и мелкоштучных изделий - надрезка вручную или на машине, смазывание теста; бараночных изделий - обсушивание обваренных тестовых колец; пирожков - обжаривание или выпечка; сухарных изделий - загрузка сушильных камер вагонетками, печи - листами, кассетами с полуфабрикатами. При небольшом объеме работ выполнение операций по подготовке муки к производству, замешиванию и формованию теста. При выпечке изделий в жаровых печах наблюдение, контроль работы топки, подготовка пекарной камеры к выпечке. На пекарнях, оборудованных электропечами, раскладывание тестовых заготовок на листы, взвешивание их, ручная надрезка; закатывание вагонеток, укладывание листов в расстойные и пекарные камеры, выкатывание вагонеток из камер; наблюдение за режимом расстойки и выпечки; отбраковка и укладывание готовой продукции в лотки.

Должен знать: технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, параметры температурного и парового режимов их выпечки, способы раскладки изделий на под, листы; методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции; способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры; факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета; производительность печи; устройство, принцип работы и правила эксплуатации

обслуживаемого оборудования; требования, государственные стандарты на вырабатываемые хлебобулочные и мучнисто-кондитерские изделия.

Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Минтруда России от 01.12.2015 N 914н. Помощник пекаря (3-й уровень квалификации)

Обобщенная трудовая функция А. Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря

Трудовая функция А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места

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

Трудовая функция А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий

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

2.4. Результаты реализации адаптированной программы профессионального обучения

Формируемые общие компетенции при реализации АОППО 16472 «Помощник пекаря»

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Умения: работать в коллективе и команде; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 02	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных	Умения: описывать значимость своей профессии
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции,

	общечеловеческих ценностей.	общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии
ОК 03	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 04	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе жизни и профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения Данные общие компетенции сформулированы для этой категории обучающихся в соответствии с их специфическими образовательными потребностями.

Личностные результаты программы воспитания

ЛРв1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛРв2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛРв3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛРв4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛРв5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛРв6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛРв7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛРв8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛРв9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛРв10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛРв11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛРв12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности:

ЛРв13 Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере общественного питания.

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации (при наличии):

ЛРв14 В разработке

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями:

ЛРв15 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый.

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса:

ЛРв16 Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

Формируемые профессиональные компетенции при реализации АОПО 16472 «Помощник пекаря»

Вид профессиональной деятельности	Трудовая функция (профессиональная компетенция)	Трудовое действие (практический опыт)	Умения	Знания
<p>ВПД 1. Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря</p>	<p>ПК 1.1 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.</p>	<p>Опыт изготовления хлебобулочных изделий</p>	<p>Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе</p> <p>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции</p> <p>Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда</p> <p>Аккуратно и экономно обращаться</p>	<p>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции</p> <p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции</p> <p>Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними</p> <p>Требования охраны труда,</p>

			<p>с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции</p> <p>Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты</p> <p>Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос</p>	<p>производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания</p>
	<p>ПК 1.2 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий</p>		<p>Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда</p> <p>Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции</p> <p>Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты</p> <p>Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос</p>	<p>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Технологии приготовления хлебобулочной продукции</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения</p> <p>Правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства</p> <p>Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям</p> <p>Правила и технологии расчетов с потребителями</p> <p>Требования охраны труда,</p>

				производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания
--	--	--	--	--

2.5. Структура АОППО

Код, ОП	Наименование УД
Общепрофессиональный цикл	
ОПД.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОПД.02	Основы предпринимательской деятельности
ОПД.03	Охрана труда
Адаптационный цикл	
АД.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
АД.02	Основы деловой культуры
Профессиональный цикл	
УД.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий
УД.02	Технология деления теста, формования тестовых заготовок
УД.03	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
УД.04	Технологии упаковки и укладки готовой продукции
УП	Учебная практика
ПП	Производственная практика
Физическая культура	
АФК	Адаптивная физическая культура
ПА Промежуточная аттестация	
Консультации	
ИА Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	

Основная образовательная программа формируется с учетом индивидуальных особенностей, потребностей и запросов обучающихся с ОВЗ и их родителей (законных представителей). Выбор адаптационных дисциплин основывается на рекомендациях в заключении ПМПК, ИПР, рекомендациях ППС, учитывающих индивидуальные особые образовательные потребности и состояние здоровья обучающихся; направлен на развитие навыков коммуникации, социальной адаптации, готовности на доступном уровне к взаимодействию в учебных и профессиональных ситуациях деятельности.

Адаптированная основная программа профессионального обучения сформирована для очной формы обучения на базе обучения по адаптированной основной образовательной программе для детей с ОВЗ для лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития).

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

- Помощник пекаря.

Форма обучения: очная.

Объем образовательной программы, предусматривающей получение квалификации «Помощник пекаря»: 1296 академических часов.

Срок обучения по образовательной программе: 9 месяцев.

Документ, который выдается по завершению обучения: свидетельство о профессии рабочего, должности служащего (о присвоении квалификации).

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ПРОЦЕССА ОБУЧЕНИЯ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ АОППО

- учебный план
- календарный учебный график;
- адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального, адаптационного, профессионального циклов;
- программа по адаптивной физической культуре;

- рабочая программа воспитания;
- календарный план воспитательной работы.

3.1. Учебный план

Учебный план образовательной программы профессионального обучения определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных дисциплин, практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации. В учебном плане указывается перечень дисциплин, практик, аттестационных испытаний итоговой (государственной итоговой) аттестации обучающихся, других видов учебной деятельности с указанием их объема в часах, последовательности и распределения по периодам обучения. Для каждой дисциплины и практики указывается форма промежуточной аттестации обучающихся. Последовательность реализации основной профессиональной образовательной (включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и государственную (итоговую) аттестации, каникулы) приводится в календарном учебном графике.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН ГБПОУ АО «Астраханский технологический техникум»

Основная программа профессионального обучения для лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) 16472 «Помощник пекаря»

Индекс	Дисциплины	Формы аттестации	Учебная нагрузка		
			Всего	17 нед.	19 нед.
ОП.00	Общепрофессиональный цикл				
ОПД.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Дз	34	34	0
ОПД.02	Основы предпринимательской деятельности	З	18	0	18
ОПД.03	Охрана труда	Дз	34	34	0
АД.00	Адаптационный цикл				
АД.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	З	18	0	18
АД.02	Основы деловой культуры	З	18	0	18
П.00	Профессиональный цикл				
УД.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	Дз	72	34	38
УД.02	Технология деления теста, формования тестовых заготовок	Дз	72	34	38
УД.03	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	Дз	76	46	30
УД.04	Технологии упаковки и укладки готовой продукции	Дз	18	0	18
УП	Учебная практика	Дз	360	180	180
ПП	Производственная практика	З	504	216	288

4.3. Организация и формы представления и учета результатов промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в формах:

- зачет по дисциплине;
- дифференцированный зачет по дисциплине;
- дифференцированный зачет по учебной практике;
- зачет по производственной практике.

Конкретные формы промежуточной аттестации и ее периодичность определяются учебным планом.

Организация и порядок проведения промежуточной аттестации определяется фондами оценочных средств

4.4. Организация, содержание и критерии оценки результатов государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Организация и проведение государственной итоговой аттестации проводится в соответствии с программой ГИА, утвержденной после ее обсуждения на заседании педагогического совета техникума с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

Критерии оценки результатов ГИА определяются методикой оценивания результатов. Методика оценивания результатов утверждается после их обсуждения на заседании педагогического совета техникума с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОВЗ

5.1. Специальные условия

Реализация образовательной программы проводится в зданиях и сооружениях, принадлежащих техникуму на основании права собственности, расположенных по адресу: ул. Артельная 7.

Базами практик на основании договоров о практике является:

Хлебзавод Батоша ООО «Эльвира»;

Кондитерский дом Контраст И.П.Иванченко М.А.

Перечень баз практики может расширяться в ходе реализации образовательной программы и дополняться в рамках ежегодного обновления ОПОП.

Под особой организацией образовательного пространства для обучающегося с нарушением интеллектуального развития понимается создание безопасных комфортных условий, в том числе психолого-педагогических в соответствии с «ГОСТ Р 57958-2017. Национальный стандарт Российской Федерации. Условия труда инвалидов. Требования доступности и безопасности» (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 17.11.2017 N 1776-ст).

Для инвалидов с интеллектуальными нарушениями:

1. Помещения, мастерские, производственные участки должны быть небольших размеров для уменьшения возможности контакта с окружающими и облегчения возможности визуального наблюдения и контроля за работающими инвалидами, с оборудованными аварийными сигнализирующими устройствами рабочими местами.

2. Оборудуются ограждения движущихся механизмов, лестничных пролетов и других опасных зон; проводится остекление окон небьющимися стеклами.

3. Оборудование (станки, технические устройства) должно быть безопасное и комфортное в пользовании (устойчивые конструкции, прочная установка и фиксация, простой способ использования без сложных систем включения и выключения, с автоматическим выключением при неполадках; расстановка и расположение, не создающие помех для подхода, использования, передвижения; расширенные расстояния между столами, мебелью, станками и в то же время не затрудняющие досягаемость; исключение острых выступов, углов, ранищих поверхностей, выступающих крепежных деталей).

4. Используются эстетический дизайн и яркая окраска оборудования и мебели для активизации эмоционально-волевой сферы, положительного эмоционального настроения, концентрации и фиксации внимания.

5. Конструкция рабочего стола и сиденья должна быть трансформирующейся.

6. В технологическом процессе используются упрощенные в применении рабочие инструменты.

Для обучающихся нарушениями интеллектуального развития рекомендуется выделить помещение, оборудованное для психологической разгрузки.

5.2. Кадровое обеспечение процесса обучения

Реализация адаптированной АОППО предусматривает обеспечение образовательного учреждения педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины; мастерами производственного обучения, имеющими на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, ознакомлены с психолого-физическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывать их при организации образовательного процесса.

К реализации адаптированной образовательной программы привлекаются социальные педагоги, при необходимости могут привлекаться специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения, а также сурдопедагоги, сурдопереводчики, тьюторы и педагоги-дефектологи.

5.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Реализация адаптированной основной программы профессионального обучения обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам.

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть Интернет) для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья обеспечен предоставлением ему не менее чем одного учебного, методического печатного и (или) электронного издания по каждой дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья предпочтительным является комплектация библиотечного фонда электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Рекомендуется обеспечить к ним доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет. Каждый обучающийся обеспечивается доступом к базам данных и

библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) АОППО.

5.4. Материально-техническое обеспечение

Для реализации АОППО образовательное учреждение располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики (производственного обучения), предусмотренных учебным планом; обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Для реализации АОППО в ГБПОУ АО «АТТ» создана материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов занятий обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам, а также административных помещений, вспомогательных помещений, помещений для обеспечения санитарно-бытовых условий.

Мастерская/лаборатория:

Учебный кулинарный цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

Материально-техническое обеспечение реализации АОППО должно отвечать не только общим требованиям, определенным федеральным государственным образовательным стандартом по профессии, но и особым образовательным потребностям каждой категории обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. В связи с этим в структуре материально-технического обеспечения образовательного процесса каждой категории обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья должна быть отражена специфика требований к доступной среде, в том числе:

- организации безбарьерной архитектурной среды образовательной организации;
- организации рабочего места обучающегося.

Учебные кабинеты, мастерские, специализированные лаборатории оснащены современным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с различными видами ограничений здоровья.

Информационное обеспечение:

При использовании электронных изданий образовательная организация обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения:

1. Операционные системы: Microsoft Windows 7, Microsoft Windows 10;
2. Офисный пакет приложений: Microsoft Office;

Оборудование кабинетов, лабораторий, мастерских описано в паспортах соответствующих помещений

Минимальная информация для паспорта кабинета, лаборатории, мастерской:

Наименование учебного кабинета;

Соблюдение строительных норм и правил;

Соблюдение требований пожарной безопасности и электробезопасности;

Соблюдение требований охраны здоровья обучающихся и охраны труда работников организаций, осуществляющих образовательную деятельность;

Для каких видов занятий предназначено помещение (для проведения уроков, лекций, лабораторных занятий, практических занятий, консультаций (групповых и индивидуальных), семинаров, текущего контроля и промежуточной аттестации);

Рабочее место учителя;

Рабочие места обучающихся;

Описание комплекта технического оснащения и оборудования, включая расходные материалы, комплекта лицензионного программного обеспечения;

Техникум обеспечен административными помещениями руководства и для сопровождения реализации АОППО.

Для выполнения вспомогательных функций, включая реализацию внеурочной деятельности, мероприятия по воспитанию, коррекционную работу, обеспечение условий для сохранения здоровья и обеспечения безопасных условий реализации образовательной программы, в техникуме оборудованы следующие помещения:

Учительская;

Помещения для питания обучающихся, хранения и приготовления пищи;

Для обеспечения санитарно-бытовых условий в техникуме оборудованы:

Гардероб;

Мужской, женский санузлы

6 ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ПРОЦЕССЕ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Практика является обязательным разделом АППО. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации АППО предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций. Учебная практика проводится рассредоточено, путём чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям); производственная практика - после изучения соответствующего теоретического материала и прохождения учебной практики.

Цели и задачи, программы и формы отчётности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций и дневников производственной практики.

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 производственных практик обучающимся инвалидам образовательная организация учитывает рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации и абилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером ограничений здоровья, а также с учетом профессии, характера труда, выполняемых инвалидом трудовых функций.