



КОМИТЕТ ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Ленинградской области
«Мультицентр социальной и трудовой интеграции»
(ГАПОУ ЛО «МЦ СиТИ»)

РАССМОТРЕНО

На заседании методического совета
протокол № __1__
от 09.01.2019 г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказ № 1-У_ от 10.01.2019 г.

АДАптиРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

профессионального обучения по профессии

16472 «ПЕКАРЬ»

570 часов

*С присвоением 2-го
Квалификационного
разряда по профессии
16472 «Пекарь»*

для обучающихся:

- с нарушениями слуха
(слабослышащие и неслышащие);
- с нарушениями речи;

Всеволожск

2018

СОДЕРЖАНИЕ

1	Пояснительная записка адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16472 «Пекарь»	3
2	Учебный план адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16472 «Пекарь»	14
3	Приложение I. Профессиональные пробы по профессии 16472 «Пекарь»	16
4	Приложение II. Рабочая программа учебной дисциплины профессионального цикла «Пекарское дело»	31
5	Приложение III. Рабочая программа учебной дисциплины адаптационного цикла «Социальная адаптация на рынке труда»	103
6	Приложение IV. Рабочая программа учебной дисциплины адаптационного цикла «Безопасность жизнедеятельности»	124
7	Приложение V. Рабочая программа учебной дисциплины адаптационного цикла «Основы правовой грамотности»	195
8	Приложение VI. Рабочая программа учебной дисциплины адаптационного цикла «Основы финансовой грамотности»	250
9	Приложение VII. Рабочая программа учебной дисциплины адаптационного цикла «Этика и психология делового общения»	322
10	Приложение VIII. Рабочая программа учебной дисциплины адаптационного цикла «Пользователь персонального компьютера»	374
11	Приложение IX. Рабочая программа учебной дисциплины адаптационного цикла «Домоводство»	398

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА АДАптиРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИИ 16472 «ПЕКАРЬ»

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по профессии **16472 «Пекарь» - 570 часов**, разработана для профессиональной подготовки инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- с нарушениями слуха (слабослышащие и неслышащие);
- с нарушениями речи.

Адаптированная образовательная программа представляет собой комплекс учебно-методической документации и включает в себя:

- материалы для проведения профессиональных проб;
- рабочую программу учебной дисциплины профессионального цикла «Пекарское дело» – 372 учебных часов;
- рабочие программы учебных дисциплин адаптационного цикла:
 - «Социальная адаптация на рынке труда» – 16 учебных часов;
 - «Безопасность жизнедеятельности» – 24 учебных часа;
 - «Основы правовой грамотности» - 16 учебных часов;
 - «Основы финансовой грамотности» - 24 учебных часа;
 - «Этика и психология делового общения» - 18 учебных часов;
 - «Пользователь персонального компьютера» - 20 учебных часов;
 - «Домоводство» - 80 учебных часов.

Рабочая программа учебной дисциплины профессионального цикла включает в себя:

- пояснительную записку;
- учебно-тематический план;
- условия реализации рабочей программы;
- планируемые результаты освоения рабочей программы;
- систему оценки результатов освоения рабочей программы;
- технологический цикл рабочей программы;
- программу производственной практики;
- оценочные средства для промежуточной и итоговой аттестации.

Материалы для проведения профессиональных проб являются неотъемлемой частью адаптированной образовательной программы и включают в себя:

- пояснительную записку;
- образцы заданий профессиональных проб с указанием необходимого оборудования, инструментов, расходных материалов, времени выполнения каждого задания;
- инструкции по выполнению заданий;
- бланки анализа выполнения заданий.

Профессиональные пробы проводятся в рамках вступительных испытаний преподавателем или мастером производственного обучения учебной дисциплины профессионального цикла с использованием технологического оборудования, рабочих инструментов, расходных материалов, предусмотренных условиями реализации рабочей программы учебной дисциплины профессионального цикла, в течение периода времени, предусмотренного заданиями профессиональных проб.

Программой предусмотрена адаптация образовательного процесса для каждого вида функционального нарушения, включая комплексные:

- для лиц с нарушениями слуха (слабослышащие и неслышащие);
- для лиц с нарушениями речи.

Адаптация содержания образования для обучающихся по данной программе построена на основе дидактических положений дефектологии с учетом принципов комплексности, системности, индивидуального подхода, наглядности и практической деятельности с реальными предметами, мотивированности, защищенности и нуждаемости.

Адаптация образовательной среды учреждения для лиц:

с нарушениями слуха - для слабослышащих обучающихся: применяется использование средств слухопротезирования и звукоусиливающей аппаратуры; разнообразных учебных видеофильмов с применением субтитров; использование технических средств статической и динамической проекции, обеспечивающих передачу информации на зрительной основе;

с нарушениями слуха - для неслышащих обучающихся: процесс учебных занятий сопровождается сурдопереводчиком (дополнительно к вышеперечисленным средствам), как обязательным компонентом системы профессионального обучения неслышащих обучающихся;

Адаптация учебного процесса для лиц:

с нарушениями слуха:

- предоставляются услуги сурдопереводчика;
- изложение технической информации и сложных терминов сопровождается письменным текстом;
- подача лекционного материала производится в виде презентаций;
- преподавателями используются специальные учебные пособия и методические рекомендации, учитывающие особенности восприятия и запоминания информации обучающимися с нарушениями слуха;

В основу разработки адаптации учебного процесса для лиц с нарушениями слуха и речи положена выраженность и специфичность первичного дефекта, а также нарушения слуха, такие как:

- недоразвитие экспрессивной и импрессивной речи;
- сужение познания окружающей действительности;
- неоднородность речевых расстройств.

Адаптация учебного процесса для обучающихся с комплексными нарушениями осуществляется на базе требований к адаптации учебного процесса для лиц с нарушениями слуха и ориентирована также на аналогичные требования к адаптации учебного процесса для лиц с нарушениями речи.

Специфическими для них являются следующие условия:

- перестройка и возмещение нарушенных функций имеющимися сохранными: использование различных форм подачи информации – дактильной (сурдопереводчик), устной, письменной.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения разработана с учетом требований Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск №51, §14-17), Профессионального стандарта 33.014 «Пекарь» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н).

В соответствии с Положением об итоговой аттестации обучающихся по основным программам профессионального обучения в Государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Ленинградской области «Мультицентр социальной и трудовой интеграции», обучающимся, успешно освоившим все разделы адаптированной образовательной программы, успешно прошедшим производственную практику и итоговую аттестацию в форме квалификационного экзамена, может быть присвоен 3-й квалификационный разряд по профессии 16472 «Пекарь».

Актуальность разработки и реализации адаптированной образовательной программы определяется государственной политикой в отношении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, направленной на предоставление им равных с другими гражданами возможностей в реализации экономических, социальных, культурных прав, предусмотренных Конституцией Российской Федерации. Профессиональная подготовка инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья к профессиональной деятельности в качестве рабочего по профессии «Пекарь», трудоустройство по данной профессии будет способствовать устранению ограничений их жизнедеятельности, восстановлению социального статуса, достижения ими материальной независимости.

Отличительной особенностью адаптированной образовательной программы является комплексный системный подход к профессиональной подготовке потенциального работника, который обеспечивается набором необходимых достаточных компетенций по дисциплинам профессионального и адаптационного цикла. Учебный процесс организован с учетом особых образовательных потребностей каждого обучающегося и ориентирован на расширение их потенциальных возможностей к профессиональному самоопределению, включая социальную и общекультурную подготовку выпускников.

Комплексное обучение включает в себя:

- теоретическое обучение по учебным дисциплинам профессионального и адаптационного циклов на базе учебных классов учреждения;
- практическое обучение на базе учебно-производственных мастерских учреждения;

- дуальное обучение на базе производственных площадок потенциальных работодателей, государственных учреждений, общественных организаций;
- производственную практику на базе производственной площадки потенциального работодателя или аналогичного предприятия, государственного учреждения, офиса общественной организации;
- воспитательную, мотивационную работу, направленную на социокультурную интеграцию обучающихся.

Целью адаптированной образовательной программы профессионального обучения является подготовка обучающегося к профессиональной, конкурентоспособной трудовой деятельности в качестве рабочего по профессии «Пекарь».

Задачами адаптированной образовательной программы являются формирование у обучающегося:

- профессиональных компетенций производства хлебобулочной продукции;
- ключевых знаний о трудоустройстве;
- знаний, умений и навыков безопасной жизнедеятельности;
- способности и готовности к самостоятельному принятию правовых решений, сознательному и ответственному действию в сфере отношений, урегулированных норм;
- ключевых, финансовых знаний, умений и навыков;
- ключевых знаний, умений и навыков делового общения;
- знаний, умений и навыков использования персонального компьютера;
- знаний, умений и навыков приготовления еды, соблюдения личной гигиены, уборки жилого помещения, ухода за одеждой и обувью.

Срок освоения адаптированной образовательной программы: 570 учебных часов.

Наполняемость учебной группы: не менее 6 человек, но не более количества оборудованных рабочих мест для инвалидов.

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий составляет 1 академический час (40 минут).

Форма обучения по образовательной программе: очная.

Применяемые формы текущего контроля:

- опрос, выполнение практических работ;
- промежуточная и итоговая аттестация (квалификационный экзамен).

В результате освоения адаптированной образовательной программы, обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующим виду профессиональной деятельности:

Код	Наименование профессиональных компетенций, соответствующим видам профессиональной деятельности
ВПД 1	Производство хлебобулочной продукции
ПК 1.1	Выполнять подготовку основного и дополнительного сырья к производству хлебобулочной продукции
ПК 1.2	Выполнять приготовление пшеничного теста
ПК 1.3	Выполнять приготовление ржаного теста
ПК 1.4	Выполнять разделку теста и формование тестовых заготовок
ПК 1.5	Выполнять обработку поверхностей тестовых заготовок
ПК 1.6	Выполнять выпечку хлебобулочных изделий
ПК 1.7	Выполнять обработку поверхностей готовых изделий
ДАЦ 1	Социальная адаптация на рынке труда
СК 1.1	Взаимодействовать с Государственной службой занятости населения для поиска подходящей работы
СК 1.2	Выполнять самостоятельный поиск подходящей работы
СК 1.3	Соблюдать требования при приеме на работу
ДАЦ 2	Безопасность жизнедеятельности
СБК 2.1	Соблюдать пожарную безопасность
СБК 2.2	Соблюдать безопасность на дорогах
СБК 2.3	Соблюдать безопасность на водоемах
СБК 2.4	Соблюдать безопасность при угрозе террористического акта
СБК 2.5	Соблюдать правила здорового образа жизни
СБК 2.6	Соблюдать личную гигиену
СБК 2.7	Защищаться от инфекционных заболеваний
СБК 2.8	Оказывать первую медицинскую помощь

ДАЦ 3	Основы правовой грамотности
СК 3.1	Использовать личные документы гражданина РФ, инвалида РФ для получения государственных, муниципальных услуг
СК 3.2	Взаимодействовать с государственными службами для получения социальной помощи
СК 3.3	Получать государственные, муниципальные услуги в Многофункциональном центре
СК 3.4	Получать нотариальные услуги в нотариальной конторе
СК 3.5	Получать юридическую помощь
СК 3.6	Взаимодействовать с бюро Медико-социальной экспертизы
ДАЦ 4	Основы финансовой грамотности
СК 4.1	Формировать личный бюджет
СК 4.2	Соблюдать экономию при совершении покупок и оплате услуг
СК 4.3	Формировать семейный бюджет
СК 4.4	Защищаться от мошеннических действий
СК 4.5	Выполнять оплату налогов
СК 4.6	Открывать счет в банке
СК 4.7	Выполнять оформление и своевременную оплату кредита
СК 4.8	Применять банковские карты
СК 4.9	Получать государственные услуги, предоставляемые Пенсионным фондом РФ
СК 4.10	Выполнять оформление страховки
ДАЦ 5	Этика и психология делового общения
СК 5.1	Соблюдать требования, предъявляемые к внешнему виду делового человека
СК 5.2	Соблюдать разговорный этикет в общении с работодателем, коллегами
СК 5.3	Соблюдать этику при взаимодействии в трудовых ситуациях
СК 5.4	Соблюдать культуру телефонного общения при взаимодействии с

	работодателем
СК 5.5	Проходить собеседование при поиске и устройстве на работу
СК 5.6	Соблюдать требования корпоративного этикета
СК 5.7	Выполнять организацию рабочего пространства
ДАЦ 6	Пользователь персонального компьютера
СБК 6.1	Соблюдать технику безопасности при работе с персональным компьютером
СБК 6.2	Использовать компоненты персонального компьютера
СБК 6.3	Использовать панель управления операционной системы персонального компьютера
СБК 6.5	Выполнять работу с текстом на персональном компьютере
СБК 6.6	Выполнять хранение информации
СБК 6.7	Выполнять работу в Интернете
СБК 6.8	Выполнять работу с электронной почтой
СБК 6.9	Использовать портал государственных услуг
СБК 6.10	Использовать социальные сервисы
ДАЦ 7	Домоводство
СБК 7.1	Применять кухонное электрооборудование, кухонную и столовую посуду, принадлежности в соответствии с их назначением и соблюдением техники безопасности
СБК 7.2	Выполнять приготовление разного вида блюд из яиц, круп, теста, овощей, рыбы, птицы, мяса
СБК 7.3	Выполнять сервировку стола
СБК 7.4	Соблюдать личную гигиену
СБК 7.5	Выполнять уборку жилого помещения
СБК 7.6	Выполнять уход за одеждой и обувью

Общие требования к кандидатам на обучение.

Возрастные ограничения к обучению по программе – от 16 лет.

Наличие медицинской книжки.

Требования к имеющемуся уровню образования по программе:

- желательно - документ об основном общем образовании (аттестат); либо, свидетельство об обучении в ОУ коррекционного вида (в соответствии с частью 13 статьи 60 ФЗ №273 «Об образовании в РФ»);
- допускается - отсутствие образования (согласно п.6 Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 года № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (в ред. Приказов Минобрнауки России с изменениями и дополнениями от 21 августа 2013 г. №977, 20 января 2015 №17, 26 мая 2015 № 524, 27 октября 2015г. №1224);

Требования к сохранным функциям организма:

Двигательные:

- сохранность двигательных функций нижних и верхних конечностей;
- точная координация движений;
- физическая выносливость;
- отсутствие заболеваний опорно-двигательного аппарата.

Анализаторные:

- сохранность функций органов зрения: бинокулярного зрения, светоощущения, цветоразличения, периферического;

Интеллектуальные:

- повышенные требования к вниманию (сформированность произвольности внимания);
- долговременная структурированная зрительная память;
- предметно-действенное мышление (сформированность операций сравнения, обобщения, классификации).

Нормативно - правовое обеспечение разработки и реализации образовательной программы

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ред. от **29.07.2017**, с изм. до 29.07.2017 – ст.2, пп.1-3, 5, 8-10; 12-13, 15-29; 31; ст. 73; ст. 79);

2. Федеральный закон «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 г., №181-ФЗ (ред. от **01.06.2017** – гл. I, ст.1; ст.3.1; ст.4, п.6, п.21; ст.5, п.7; гл.Ш, ст.9; ст.11.1; гл.IV, ст.14; ст.15, п.6; ст.19-24);

3. Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования на 2013-2020 годы», утвержденной постановлением Правительства Российской Федерации от 15 апреля 2014 г., № 295 (с изменениями на **31 марта 2017 года** – подпрограмма 1 «Развитие профессионального образования»; подпрограмма 3 «Развитие системы оценки качества образования и информационной прозрачности системы образования»);

4. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих. Выпуск №51, §§ 14 – 15 «Пекарь»;

5. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н "Об утверждении профессионального стандарта "Пекарь";

6. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. №513 «Об утверждении перечня профессий рабочих и должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями и дополнениями от 3 февраля 2017 г.);

7. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 года № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (ред. от 27.10.2015);

8. 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 нарушений функций и ограничений их жизнедеятельности»;

9. Письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.03.2014 г. № 06-281 «Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса»;

10. Государственный стандарт Российской Федерации Р 51785-2001 «Изделия хлебобулочные. Термины и определения»;

11. Устав Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Ленинградской области «Мультицентр социальной и трудовой интеграции» (ред. от 07.04.2017);

12. Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Ленинградской области «Мультицентр социальной и трудовой интеграции»;

13. Положение о практике обучающихся, осваивающих программы профессионального обучения в Государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Ленинградской области «Мультицентр социальной и трудовой интеграции»;

14. Положение об итоговой аттестации обучающихся по основным программам профессионального обучения в Государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Ленинградской области «Мультицентр социальной и трудовой интеграции».

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИИ 16472 «ПЕКАРЬ»

Индекс	Наименование циклов, разделов, практик	Объем учебной нагрузки			
		Всего, час.	В том числе		
			теоретических	комбинированных	практических
ПЦ.01	Профессиональный цикл	246	1	181	64
УД.01	Пекарское дело	246	1	181	64
1	Подготовка основного и дополнительного сырья к производству хлебобулочной продукции	15	1	11	3
2	Приготовление пшеничного теста	83		60	23
3	Приготовление ржаного теста	50		38	12
4	Разделка теста и формование тестовых заготовок	22		16	6
5	Обработка поверхностей тестовых заготовок	10		8	2
6	Выпечка хлебобулочных изделий	62		44	18
7	Обработка поверхностей готовых изделий	4		4	
АЦ.02	Адаптационный цикл	198	27	98	73
УД.02	Социальная адаптация на рынке труда	16	8		8
УД.03	Безопасность жизнедеятельности	24	1	23	
УД.04	Основы правовой грамотности	16	3		13
УД.05	Основы финансовой грамотности	24	8		16

УД.06	Этика и психология делового общения	18	6		12
УД.07	Пользователь персонального компьютера	20		20	
УД.08	Домоводство	80	1	55	24
	Итого	444	28	279	137
ПА	Промежуточная аттестация	6			
ПП	Производственная практика	90			
ЗПП	Зачет по производственной практике	6			
ИА	Итоговая аттестация	6			
К	Консультации	18			
	Всего	570			