



государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

Адаптированная образовательная программа  
по программе профессионального обучения из числа лиц  
с ограниченными возможностями здоровья  
(с разной степенью нарушения интеллекта),  
не имеющих основного общего или среднего общего  
образования по профессии

**16472 Пекарь**

Форма обучения: **очная**  
Квалификация выпускника: **Швея**  
Срок обучения 1 год 10 месяцев  
**(2023-2025 гг.)**

Челябинск, 2023 год

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Общие положения</b> .....	3
1.1. Используемые термины, определения, сокращения.....	3
1.2. Требования к поступающим.....	4
1.3. Используемые термины, определения, сокращения.....	6
<b>2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников требования к результатам освоения АОП ПО</b> .....	9
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.....	9
2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности.....	9
2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОП ПО.....	9
2.4. Результаты реализации АОП ПО.....	10
2.5. Структура АОП ПО.....	24
2.6. Трудоёмкость АОП ПО.....	25
2.7. Срок освоения АОП ПО.....	26
<b>3. Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации АОП ПО</b> .....	27
3.1. Учебный план.....	24
3.2. Календарный учебный график.....	29
3.3. Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального и адаптационного блоков.....	29
3.4. Программа по адаптивной физической культуре.....	29
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения АОП П</b> .....	30
<b>5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ</b> .....	31
5.1. Кадровое обеспечение.....	31
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.....	32
5.3. Материально - техническое обеспечение.....	32
6. Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации АОП ПО.....	34
7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся с интеллектуальными нарушениями.....	35
Приложение А01 Физическая культура	
Приложение А02 Безопасность жизнедеятельности	
Приложение А03 Социально-бытовая ориентировка	
Приложение А04 Коррекционные занятия	
Приложение Основная программа профессионального обучения	

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по профессии 16472 Пекарь из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (с разной степенью нарушения интеллекта) - образовательная программа для обучения 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, реализуемая в ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли», представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников с учетом требований рынка труда профессии 16472 Пекарь, разработанную и утвержденную с учетом требований профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н.

Адаптированная образовательная программа разработана в соответствии с особыми образовательными потребностями лиц с ограниченными возможностями здоровья, с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных особенностей, на основе дифференцированного и индивидуального подхода к обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

Цель программы - создание условий для организации профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья, способствующих развитию личностных и профессионально значимых качеств, успешной профессиональной адаптации, социализации и дальнейшей интеграции их в общество.

Достижение поставленной цели предусматривает решение следующих основных задач:

- Овладение обучающимися знаниями и умениями, обеспечивающими формирование знаний в соответствии с квалификационными требованиями данной профессии;
- Формирование общей культуры, обеспечивающей разностороннее развитие личности обучающихся (нравственно-эстетическое, социально- личностное, интеллектуальное, физическое), в соответствии с принятыми в семье и обществе духовно нравственными и социокультурными ценностями;
- Выявление и развитие возможностей и способностей обучающихся через проведение художественных и других мероприятий с использованием кружковой работы колледжа.

Реализация адаптированной образовательной программы по профессии Пекарь направлена на повышение качества профессиональной подготовки выпускников и возможности их дальнейшего трудоустройства, а также последующего закрепления на рабочем месте.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения обеспечивает достижение обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, установленных профессиональным стандартом требований.

Реализация адаптированной образовательной программы учитывает индивидуальные особенности психофизического развития на основе дифференцированного и индивидуального подхода к обучающимся с ограниченными возможностями здоровья (с разной степенью нарушения интеллекта).

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения регламентирует цели, содержание, организацию образовательного процесса обучения и особенности реализации условия и технологии реализации программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в соответствии со спецификой нозологии, на основе психолого-педагогической характеристики данной категории обучающихся.

### **1.1 Нормативно-правовые основы для разработки АОП ПО:**

Нормативную правовую базу разработки АОП ПО составляют:

- 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 ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью 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. N 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 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)»;
- 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»
- Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н.

### **1.2 Требования к поступающим**

Для освоения АОП ПО по профессии **16472 Пекарь** поступают на обучение лица, не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая - лиц с ограниченными возможностями здоровья (с разной степенью нарушения интеллекта).

Специфической особенностью дефекта при умственной отсталости (нарушении интеллекта) является нарушение высших психических функций отражения и регуляции поведения и деятельности, что выражается в деформации познавательных процессов, при которых страдает эмоционально-волевая сфера, моторика, личность в целом.

При зачислении поступающими предоставляют медицинские справки формы 086У, справку МСЭ. Инвалиды предоставляют индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по профессии 16472 Пекарь, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

### **1.3 Используемые термины, определения, сокращения:**

АОП ПО - адаптированная образовательная программа профессионального обучения;

АЦ - адаптационный цикл;

МДК - междисциплинарный курс;

МСЭ - медико-социальная экспертиза;

ОТФ - обобщенная трудовая функция;

ПК - профессиональные компетенции;

ПМ - профессиональный модуль;

ПМПК - психолого-медико-педагогическая комиссия;

ПП - производственная практика;

ПС - профессиональный стандарт;

ТФ — трудовая функция;

УП - учебная практика;

**Адаптационная дисциплина** - элемент адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, 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**

- 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**

- учебный план, обеспечивающий освоение образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

**Инклюзивное образование**

- 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.

**Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья**

- 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 - 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.



## 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АОП ПО

### 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.

Область профессиональной деятельности выпускников: Производство хлебобулочной продукции в организациях питания.

### 2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности

Обучающийся по профессии 16472 Пекарь готовится к следующему виду деятельности: Производство хлебобулочной продукции в организациях питания.

Задачи в соответствии с видом профессиональной деятельности:

1. Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места;
2. Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства;
3. Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента;
4. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции;
5. Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса;
6. Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
7. Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию.

### 2.3 Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОП ПО

Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности) представлены в таблице 1.

Таблица 1. Трудовые функции выпускника

Обобщённые трудовые функции			Трудовые функции		
Код	Наименование	Уровень квалификации	Наименование	Код	Уровень (подуровень) квалификации
А	Изготовление хлебобулочных	3	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	А/01.3	3

	изделий под руководством пекаря		Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий	A/02.3	
В	Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	4	Составление рецептуры хлебобулочных изделий	B/01.4	4
			Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий	B/02.4	
			Формовка хлебобулочных изделий	B/03.4	
			Выпечка хлебобулочных изделий	B/04.4	
			Презентация и продажа хлебобулочных изделий	B/05.4	

## 2.4 Результаты реализации АОП ПО

Результатом освоения программы профессионального обучения являются виды деятельности и составляющие его компетенции. Определение видов деятельности и составляющих их компетенций происходит на основании обобщенной трудовой функции 3 уровня квалификации «Производство хлебобулочной продукции в организациях питания»

Наименование вида деятельности	Наименование профессиональной компетенции
ВД «Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря»	ПК <sub>по1</sub> Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
	ПК <sub>по2</sub> Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий

Основная цель вида профессиональной деятельности: в результате освоения программы профессиональной подготовки обучающийся должен обладать следующими трудовыми действиями, умениями и знаниями.

### ПК<sub>по1</sub> Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места

Трудовое действие	Практический опыт	Наименование практического опыта (трудового действия)	Содержание в соответствии со спецификацией стандарта Ворлдскиллс
-------------------	-------------------	---	--

ТД 3.2.1.1	ПО 1.1.	Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места	подготавливать рабочее место и правильно использовать инструменты и оборудование
			демонстрировать профессиональные навыки организации эффективного рабочего процесса
			планировать рабочий процесс, чтобы он был максимально эффективным
ТД 3.2.1.2	ПО 1.2.	Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства	эффективно и качественно выполнять работу, соблюдая чистоту рабочего места
			держат рабочее место в чистоте, в соответствии с самыми высокими стандартами
			соблюдать стандарты безопасности, чистоты, гигиены и экологичности на рабочем месте
ТД 3.2.1.3	ПО 1.3.	Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства	безопасно использовать все рабочие инструменты, следовать инструкциям производителя
			подготавливать рабочее место и правильно использовать инструменты и оборудование
ТД 3.2.1.4	ПО 1.4.	Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	рационально использовать ингредиенты и минимизировать отходы
			выставлять изделия на реализацию, упаковывать изделия согласно Межгосударственного стандарта
<b>Необходимые умения</b>	<b>Умения</b>	<b>Наименование умения</b>	<b>Содержание в соответствии со спецификацией</b>
У3.2.1.1	У1.1	Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования,	подготавливать рабочее место и правильно использовать инструменты и оборудование

		производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе	демонстрировать профессиональные навыки организации эффективного рабочего процесса планировать рабочий процесс, чтобы он был максимально эффективным безопасно использовать все рабочие инструменты, следовать инструкциям производителя
У3.2.1.2	У1.2	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве	эффективно и качественно выполнять работу, соблюдая чистоту рабочего места держат рабочее место в чистоте, в соответствии с самыми высокими стандартами соблюдать стандарты безопасности, чистоты, гигиены и экологичности на рабочем месте
У3.2.1.3	У1.3	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции	следовать всем стандартам личной гигиены и требованиям безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и реализации (ХАССП и Технический регламент о безопасности пищевой продукции) работать с рецептурами технологическими картами профессионально составлять рецепты, чтобы изготовить на их основе качественный продукт
<b>Необходимые знания</b>	<b>Знания</b>	<b>Наименование знаний</b>	<b>Содержание в соответствии со спецификацией</b>
3 3.2.1.1	3 1.1	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие	законодательство и производственные стандарты, относящиеся к закупке ингредиентов, хранению, подготовке, производству, выпечке и реализации готовых изделий

		<p>деятельность организаций питания</p> <p>Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции</p>	<p>законодательство и производственные стандарты, относящиеся к закупке, хранению, подготовке, приготовлению и реализации готовой продукции</p>
			<p>законодательство и правила безопасности при обращении с промышленным оборудованием</p>
3 3.2.1.2	3 1.2		<p>ассортимент изделий из сдобного и улучшенного дрожжевого теста</p>
			<p>технологию приготовления и особенности работы с различными видами сдобного и улучшенного дрожжевого теста</p>
			<p>физико-химические процессы, происходящие в различных видах дрожжевого теста при внесении в него дополнительного сырья (молочных продуктов, жира, сахара и т.д)</p>
			<p>параметры, влияющие на процесс брожения и расстойки теста</p>
			<p>различные техники формования теста</p>
			<p>ассортимент изделий из пшеничной муки</p>
			<p>особенности использования различных видов пшеничной муки, злаковых культур, семян, зёрен</p>
			<p>влияние температурного режима и продолжительности брожения в процессе тесто ведения</p>
			<p>различные методы тесто ведения</p>
			<p>принципы работы с приготовлением слоеного теста</p>

			методы приготовления и использования слоёного теста
			разновидность сырья и полуфабрикатов, которые используются при изготовлении начинок
			способы использования сезонных ягод, фруктов и овощей при изготовлении начинок
			важность товарного вида изделий, структуры и вкуса
			базовые принципы сочетания ингредиентов при производстве хлебобулочных изделий
			работу с сырьем при производстве хлебобулочных изделий
			различные методы декорирования перед выпечкой, такие как формовка, надрезание, рифление, обсыпка, обмазка, растяжка и другие
3 3.2.1.3	3 1.3	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции	экономику производства и важность минимизации отходов
			факторы, влияющие на качество ингредиентов, их сезонность, доступность, стоимость, хранение и использование
			качественные показатели свежего, замороженного и консервированного сырья
			причины порчи продуктов
			факторы, которые влияют на активность дрожжей
			важность товарного вида изделий, структуры и вкуса
			требования к структуре, вкусу, аромату и цвету изделий

			методы достижения определенного вида, структуры и вкуса изделий, при использовании различных ингредиентов и технологий
3 3.2.1.4	3 1.4	Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними	использование оборудования и инструментов, применяемых в хлебопечении
			профессиональное оформление витрин как инструментов продажи
			правила работы с инструментами и оборудованием, применяемым в хлебопечении
			линейку инструментов и оборудования, используемого в хлебопечении для придания формы и декорирования изделий
		предназначение и функционал витринных образцов	
3 3.2.1.5	3 1.5	Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания	правила техники безопасности и охраны труда как на производстве, так и на площадке
			требования к гигиене при демонстрации съедобных образцов

**ПКпо2 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий**

<b>Трудовое действие</b>	<b>Практический опыт</b>	<b>Наименование практического опыта (трудового действия)</b>	<b>Содержание в соответствии со спецификацией стандарта Ворлдскиллс</b>
ТД 3.2.2.1	ПО 2.1	Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента	производить большое количество хлебобулочных изделий, соответствующих единому стандарту
			производить продукцию с требуемым размером и весом изделий, чтобы обеспечить удовлетворенность потребителя и извлечь прибыль

			разрабатывать подходящий продукт в соответствии с пожеланиями клиентов для их спецзаказов
			выпекать изделия требуемой формы, размера, внешнего вида, вкуса и качества
			производить различные виды слоеного теста высокого качества;
			изготавливать хлебобулочные изделия маленького и большого размера
ТД 3.2.2.2	ПО 2.2	Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции	декорировать изделия как до так и после выпекания
			формовать из теста основные виды хлебобулочных изделий
			формовать идентичные хлебобулочные изделия, в соответствии с заранее определённой формой
			применять разные техники формовки
			декорировать изделие с применением разных техник до выпечки
			использовать соответствующие ингредиенты при сборке изделия, если необходимо
ТД 3.2.2.3	ПО 2.3	Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса	рационально использовать ингредиенты и минимизировать отходы
			эффективно и качественно выполнять работу, соблюдая чистоту рабочего места
			выставлять изделия на реализацию, упаковывать изделия согласно Межгосударственного стандарта
			реализовывать готовые изделия и полуфабрикаты, в соответствии с требуемыми параметрами безопасного хранения слоеных изделий как с начинками, так и без начинок
			разрабатывать дизайн витринных образцов в соответствии с запросами клиента



ТД 3.2.2.4	ПО 2.4	Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации	работать с рецептурами технологическими картами
			производить различные виды теста с добавлением сдобящих видов сырья (молочные продукты, сахар, жиры и т.д.)
			создавать новые продукты творчески и инновационно
			разрабатывать витринные образцы в соответствии с запросами клиентов
			производить различные виды слоеного теста высокого качества
			разрабатывать дизайн витринных образцов в соответствии с запросами клиента
			работать с тестом на закваске и без закваски, умело их комбинировать
ТД 3.2.2.5	ПО 2.5	Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию	демонстрировать профессиональные навыки организации эффективного рабочего процесса
			эффективно выстраивать работу с коллегами и другими профессионалами
			размещать продукты на витрине, чтобы увеличить уровень продаж
ТД 3.2.2.4	ПО 2.6	Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос	демонстрировать вдохновение, талант и оригинальность в работе
			исполнять заказы клиентов к обозначенному времени
			размещать продукты на витрине, чтобы увеличить уровень продаж
			выставлять изделия на реализацию, упаковывать изделия согласно Межгосударственного стандарта

Необходимые умения	Умения	Наименование умения	Содержание в соответствии со спецификацией
У 3.2.2.1	У 2.1	Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции	размещать продукты на витрине, чтобы увеличить уровень продаж
			соблюдать чистоту и аккуратность внешнего вида
			осуществлять хранение всех товаров безопасно, в соответствии с требованиями о безопасности хранения сырья и готовой продукции
			выставлять изделия на реализацию, упаковывать изделия согласно Межгосударственного стандарта
			разрабатывать витринные образцы в соответствии с запросами клиентов
			использовать различные техники для производства выставочных образцов и декоративного хлеба
			разрабатывать дизайн витринных образцов в соответствии с запросами клиента
разрабатывать витринные образцы в соответствии со спецификациями			
У 3.2.2.2	У 2.2	Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции	подготавливать рабочее место и правильно использовать инструменты и оборудование
			демонстрировать профессиональные навыки организации эффективного рабочего процесса
			безопасно использовать все рабочие инструменты, следовать инструкциям производителя
У 3.2.2.3	У 2.3	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда	эффективно и качественно выполнять работу, соблюдая чистоту рабочего места
			соблюдать чистоту и аккуратность внешнего вида

			<p>следовать всем стандартам личной гигиены и требованиям безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и реализации (ХАССП и Технический регламент о безопасности пищевой продукции)</p> <p>соблюдать все требования по безопасности и гигиены, а также производственные стандарты</p> <p>осуществлять хранение всех товаров безопасно, в соответствии с требованиями о безопасности хранения сырья и готовой продукции</p> <p>держат рабочее место в чистоте, в соответствии с самыми высокими стандартами</p> <p>внедрять стандарты ХАССП на рабочем месте в полном объёме</p> <p>работать безопасно, и соблюдать правила предотвращения чрезвычайных ситуаций на рабочем месте</p> <p>соблюдать стандарты безопасности, чистоты, гигиены и экологичности на рабочем месте</p>
У 3.2.2.4	У 2.4	Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции	<p>рационально использовать ингредиенты и минимизировать отходы</p> <p>заказывать материалы и сырьё для запланированных работ</p> <p>работать с рецептурами технологическими картами</p> <p>профессионально составлять рецепты, чтобы изготовить на их основе качественный продукт</p> <p>следовать всем стандартам личной гигиены и требованиям безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и реализации (ХАССП и Технический регламент о безопасности пищевой продукции)</p>

			осуществлять хранение всех товаров безопасно, в соответствии с требованиями о безопасности хранения сырья и готовой продукции;
У 3.2.2.5	У 2.5	Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты	демонстрировать профессиональные навыки организации эффективного рабочего процесса
			демонстрировать вдохновение, талант и оригинальность в работе
			исполнять заказы клиентов к обозначенному времени
			эффективно выстраивать работу с коллегами и другими профессионалами
			размещать продукты на витрине, чтобы увеличить уровень продаж
У 3.2.2.6	У 2.6	Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос	приоритизировать задачи и планировать работу для того, чтобы уложиться в отведенное время
			демонстрировать вдохновение, талант и оригинальность в работе
			исполнять заказы клиентов к обозначенному времени
			размещать продукты на витрине, чтобы увеличить уровень продаж
			выставлять изделия на реализацию, упаковывать изделия согласно Межгосударственного стандарта
<b>Необходимые знания</b>	<b>Знания</b>	<b>Наименование знаний</b>	<b>Содержание в соответствии со спецификацией</b>
3 3.2.2.1	3 2.1	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие	принципы работы на предприятиях общественного питания, хлебозаводах и пекарнях
			профессиональные термины
			организацию производственного процесса

		деятельность организаций питания	законодательство и производственные стандарты, относящиеся к закупке ингредиентов, хранению, подготовке, производству, выпечке и реализации готовых изделий
			законодательство и производственные стандарты, относящиеся к закупке, хранению, подготовке, приготовлению и реализации готовой продукции
			законодательство и правила безопасности при обращении с промышленным оборудованием
3 3.2.2.2	3 2.2	Технологии приготовления хлебобулочной продукции	факторы, которые влияют на активность дрожжей
			физико-химические процессы, происходящие в различных видах дрожжевого теста при внесении в него дополнительного сырья (молочных продуктов, жира, сахара и т.д)
			ассортимент изделий из сдобного и улучшенного дрожжевого теста
			технологии приготовления и особенности работы с различными видами сдобного и улучшенного дрожжевого теста
			параметры, влияющие на процесс брожения и расстойки теста
			различные техники формования теста
			разнообразные методы выпекания изделий
			ассортимент изделий из пшеничной муки
			особенности использования различных видов пшеничной муки, злаковых культур, семян, зёрен
			особенности применения муки из разных видов культур
			важность внешнего вида, структуры мякиша, вкуса и аромата изделий
			влияние различных техник приготовления хлеба на итоговое

			изделие
			влияние температурного режима и продолжительности брожения в процессе тестоведения
			влияние температурного режима и продолжительности брожения в процессе тестоведения
			технологические операции с различными видами теста
			процессы ферментации (брожения), виды брожения, микроорганизмы, принимающие участие в процессе ферментации с научной стороны
			различные методы тестоведения
			преимущества использования опарного тестоведения, густых и жидких заквасок, автолиза
			преимущества систем охлаждения для контроля процесса холодного тестоведения при использовании метода длительного брожения
			метод приготовления теста на закваске из опары, с использованием и без использования пекарских дрожжей
			принципы работы с приготовлением слоеного теста
			методы приготовления и использования слоёного теста
			линейку разных видов теста, используемого при производстве слоеных изделий
			разновидность сырья и полуфабрикатов, которые используются при изготовлении начинок
			стабильность начинок в процессе выпечки при высокой температуре
			способы использования сезонных ягод, фруктов и овощей при изготовлении начинок
			базовые принципы сочетания ингредиентов при производстве хлебобулочных изделий

			<p>методы достижения определенного вида, структуры и вкуса изделий, при использовании различных ингредиентов и технологий</p> <p>методы переработки разных зерновые культур, злаковых хлопьев, а также псевдо-круп</p> <p>влияние разных видов муки и ингредиентов на итоговый продукт</p> <p>работу с сырьём при производстве хлебобулочных изделий</p> <p>важность финальной расстойки теста при использовании различных методов, например, на ткани, загрузочных устройствах, в формах или листах</p> <p>важность придания формы и декорирования теста перед выпечкой изделия</p> <p>различные методы декорирования перед выпечкой, такие как формовка, надрезание, рифление, обсыпка, обмазка, растяжка и другие</p>
3 3.2.2.3	3 2.3	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения	<p>факторы, влияющие на качество ингредиентов, их сезонность, доступность, стоимость, хранение и использование</p> <p>качественные показатели свежего, замороженного и консервированного сырья</p> <p>правила хранения готовых изделий и полуфабрикатов</p> <p>важность внешнего вида, структуры мякиша, вкуса и аромата изделий</p> <p>важность товарного вида изделий, структуры и вкуса</p> <p>требования к структуре, вкусу, аромату и цвету изделий</p> <p>требования к гигиене при демонстрации съедобных образцов</p>
3 3.2.2.4	3 2.4	Правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции	ассортимент изделий из сдобного и улучшенного дрожжевого теста

		хлебобулочного производства	
3 3.2.2.5	3 2.5	Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям	принципы эффективного планирования производственного процесса, начиная от закупки сырья, производства и реализации готовой продукции
			выкладку изделий на витринах для реализации
			профессиональное оформление витрин как инструментов продажи
			предназначение и функционал витринных образцов
			разнообразные техник, используемых при изготовлении витринных образцов
3 3.2.2.6	3 2.6	Правила и технологии расчётов с потребителями	законодательство и производственные стандарты, относящиеся к закупке ингредиентов, хранению, подготовке, производству, выпечке и реализации готовых изделий
			законодательство и производственные стандарты, относящиеся к закупке, хранению, подготовке, приготовлению и реализации готовой продукции;
3 3.2.2.7	3 2.7	Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания	принципы работы на предприятиях общественного питания, хлебозаводах и пекарнях
			требования к гигиене при демонстрации съедобных образцов
			правила техники безопасности и охраны труда как на производстве, так и на площадке

## 2.5 Структура АОП ПО

<b>Индекс</b>	<b>Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>
ОП.01	Основы санитарии и гигиены в организации питания



ОП.02	Основы товароведения пищевых продуктов
ОП.03	оборудование организаций общественного питания
ОП.04	Безопасность жизнедеятельности
<b>А.00</b>	<b>Адаптационный цикл</b>
А.01	Психология личности и профессиональное самоопределение
А.02	Социальная адаптация
А.03	Адаптивные информационные и коммуникативные технологии
А.04	Основы финансовой грамотности
А.05	Адаптивная физическая культура
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>
<b>ПМ.01</b>	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
МДК 01.01	Технологии выполнения инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
<b>ПМ.02</b>	Выполнение заданий пекаря по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий
МДК 02.01	Технологии изготовления хлебобулочных изделий
МДК.02.02	Технологии презентации и продажи хлебобулочных изделий
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
<b>ПА</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>
<b>ИА.00</b>	<b>Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)</b>

Выбор адаптационных дисциплин основывается на рекомендациях в заключении ПМПК и ИПР, рекомендациях ППС, учитывающих индивидуальные особые образовательные потребности и состояние здоровья обучающихся; направлены на развитие навыков коммуникации, социальной адаптации, готовности на доступном уровне к взаимодействию в учебных и профессиональных ситуациях деятельности.

## 2.6 Трудоёмкость АОП ПО

Трудоёмкость АОП ПО составляет 95 недель.

Сводные данные по бюджету времени, в неделях.

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Итоговая аттестация	Каникулы	Всего

I курс	16	19	5	1		1 1	52
II курс	13	18	7	1	2	2	43
<b>Всего</b>	<b>29</b>	<b>37</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>13</b>	<b>95</b>

Распределение трудоемкости освоения учебных циклов АОППО по профессии  
16472 Пекарь

Код цикла	Наименование цикла	Трудоемкость, часы		
		Всего занятий	1 курс	2 курс
ОП	Общепрофессиональный цикл	185	110	75
А.ОО	Адаптационный цикл	331	157	174
П.ОО	Профессиональный цикл	1824	933	891

Образовательная программа предполагает минимум часов на теоретическую подготовку и максимум на практическую подготовку.

## 2.7 Срок освоения АОП ПО

Нормативный срок освоения АОП ПО для лиц, не имеющих основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) по профессии **16472 Пекарь** составляет 1 год 10 месяцев (без повышения уровня образования). Форма обучения: очная

Документ, выдаваемый по завершению обучения - свидетельство о профессии рабочего, должности служащего о присвоении квалификации - Пекарь 3-4 разряд.

### **3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ПРОЦЕССА ОБУЧЕНИЯ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ АОП ПО**

#### **3.1 Учебный план**

Учебный план профессии 16472 Пекарь составлен с учетом общих требований к разработке учебной документации и условиям реализации АОП ПО.

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения циклов, обеспечивающих формирование трудовых функций, указаны формы промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет). Представлена общая и аудиторная трудоемкость в часах.

Объем недельной образовательной нагрузки обучающегося составляет 30 академических часов, включая все виды работы во взаимодействии с преподавателем.

Учебные занятия организованы в рамках - пятидневной учебной недели. Продолжительность академического часа 40 минут, перемена - 10 минут. Занятия группируются парами, по 2 академических часа.

Общая продолжительность каникул при освоении образовательной программы составляет 10-11 недель в учебном году, в том числе не менее 2 недель в зимний период, за исключением последнего года обучения, когда каникулы составляют 2 недели в зимний период.

Промежуточная аттестация проводится в нескольких формах: зачет (зачет с оценкой), экзамен.

Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практики в объёме 1-2 академических часов. По итогам зачета обучающемуся выставляется оценка: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

Формой промежуточной аттестации по практике (учебной и производственной) является зачет.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, устные и письменные.

На промежуточную аттестацию в учебном плане отводится 2 недели на весь срок обучения: по 1 неделе на 1, 2 курсах.

Итоговая аттестация включает несколько этапов, общий объем времени, отведенного на итоговую аттестацию составляет 60 часов. Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен проводится в 2 этапа:

*Первый этап* - выполнение выпускной практической квалификационной работы проводится в образовательном учреждении.

*Второй этап* - проверка теоретических знаний на квалификационном экзамене.

Учебным планом предусмотрено проведение консультаций в объеме 4 часов на каждого обучающегося на каждый год обучения.

Учебный план размещен на официальном сайте ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» и является приложением к настоящей АОП ПО.

### **3.2 Календарный учебный график**

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации АОП ПО, включая теоретическое обучение, в том числе адаптационные дисциплины, практики, итоговую аттестацию, каникулы.

Календарный учебный график составлен по неделям, размещен на официальном сайте ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» и является приложением к настоящей АОП ПО.

### **3.3 Адаптированные программы учебных дисциплин**

#### **общепрофессионального и адаптационного цикла, профессиональных модулей**

Для обеспечения коррекции нарушений развития и социальной адаптации инвалидов и лиц с ОВЗ, предусмотрено реализация адаптационного цикла, который включает в себя следующие дисциплины:

А.01 Психология личности и профессиональное самоопределение;

А.02 Социальная адаптация;

А.03 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии;

А.04 Основы финансовой грамотности;

АД.05 Адаптивная физическая культура.

### **3.4 Программа по адаптивной физической культуре**

Программа по дисциплине «Физическая культура» направлена на коррекцию физического развития обучающихся с ОВЗ, в программе сформулированы результаты обучения в соответствии с приобретаемыми знаниями, умениями.

Качество освоения программы оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведённого на данную дисциплину.

Формами текущего контроля являются:

- контрольное тестирование;
- фронтальный опрос;
- сдача нормативов.

#### **4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АОП ПО**

Реализация основных программ профессионального обучения сопровождается проведением промежуточной аттестации обучающихся. Профессиональное обучение завершается аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу в рамках профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений. Комплект оценочных средств для оценки профессиональной квалификации представлен в приложении 1 основной программы профессионального обучения.

Формами промежуточной аттестации являются: зачет с отметкой / зачтено, экзамен.

Для текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации создаются оценочные средства.

Оценивание компетенций, составляющих вид деятельности, подразумевает констатацию готовности обучающихся применять знания и умения, осуществлять необходимые действия на рабочем месте, которые ведут к получению определенного результата (продукта) деятельности или являются содержательным наполнением процесса трудовой (профессиональной) деятельности. Проводится комплексная оценка компетенций, а не отдельных умений и знаний их составляющих.

Таким образом, критерий оценки компетенций представляет собой формализованное описание оцениваемых основных (ключевых) параметров процесса (алгоритма) или результата деятельности.

По результатам итоговой аттестации выпускнику присваивается квалификация и выдается свидетельство о профессии 16472 Пекарь.

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

### 5.1 Кадровое обеспечение

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет не менее 25 процентов.

№ п/п	Ф.И.О.	Должность	Квалификационная категория	Образование
1.	Айметова Софья Васильевна	Руководитель физического воспитания	Высшая квалификационная категория	Челябинский государственный педагогический институт-1987 г. «Учитель физической культуры средней школы»
2	Баранникова Юлия Константиновна	Преподаватель	Без категории	ФГБОУВПО "Южно-Уральский государственный гуманитарно-педагогический университет" - 2017 г. Бакалавр, «Народная художественная культура»
3	Величко Светлана Васильева	Мастер производственног о обучения	Без категории	ГККП ФГБОУ "Южно-уральский государственный аграрный университет", "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" – 2018 г.

4	Закирова Альфиза Магафуровна	Мастер производственног о обучения	Первая квалификационная категория	Южно-Уральский гуманитарно-педагогический университет, «Профессиональное обучение (по отраслям)» 2018 г.
5	Рысьева Татьяна Александровна	Преподаватель	Высшая квалификационна я категория	«Челябинский государственный педагогический университет» - 2002 г. «Учитель технологии и предпринимательства»
6	Севостьянова Ирина Борисовна	Мастер производственног о обучения	Первая квалификационна я категория	Российский государственный профессионально-педагогический университет" г. Екатеринбург, «Психолог. Преподаватель по специальности "Психология" - 2002

## 5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

АОП ПО обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной литературы по всем дисциплинам и МДК, изданным не позднее 5 лет.

Обеспеченность учебно-методической литературой соответствует нормативным требованиям. Обеспечение обязательной учебной литературой соответствует лицензионным требованиям.

Обучающиеся обеспечены доступом к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей).

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к информационным ресурсам сети Интернет.

## 5.3 Материально - техническое обеспечение

Для занятий, обучающихся, в том числе, инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья оборудованы учебные кабинеты, мастерские для занятий, спортивный, актовый залы. Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и лица с ОВЗ, возможно применение звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных средств, оргтехники и иных средств для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями.



Для разъяснения отдельных вопросов изучаемой дисциплины преподавателями могут быть проведены групповые и индивидуальные консультации. Материально-техническое обеспечение мастерской

Материально-технические ресурсы:

Оборудование: стол раскройный 340x140; стол для ручных работ 130x80; универсальная швейная машина; специальные швейные машины; утюг с парогенератором, стол утюжильный.

Инструменты: булавки, иголки, ножницы, линейка, мел, сантиметровая лента.

#### Распределение кабинетов

Материально-техническое обеспечение	Наименование	Номер кабинета
Кабинеты	Кабинет ОБЖ	105
	Кабинет информатики	208
	Кабинет специальных дисциплин	106
Лаборатории	Лаборатория кондитеров	108
	Учебно-производственная мастерская по специальности» Поварское и кондитерское дело»	118
Спортивный комплекс	Спортивный зал	117
	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий	аренда
	Спортивная площадка	
Залы	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет	214
	Актовый зал	211

## **6. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ПРОЦЕССЕ РЕАЛИЗАЦИИ АОП ПО**

Практическая подготовка является обязательным разделом АОП ПО.

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся с ОВЗ и (или) инвалидностью умений, приобретение трудовых действий и умений обучающихся в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика у обучающихся с ОВЗ ставит своей целью комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности по профессии, а также приобретение необходимых умений и трудовых действий.

Учебная практика проводится рассредоточено в учебной мастерской.

Производственная практика проводится концентрированно в мастерской колледжа.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ.01. Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места является освоение междисциплинарного курса: МДК 01.01. Технологии выполнения инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места и учебной практики УП.01.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ.02. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий является освоение междисциплинарных курсов:

- МДК 02.01. Технологии изготовления хлебобулочных изделий;
- МДК 02.02. Технологии презентации и продажи хлебобулочных изделий, учебной практики УП.02.

## **7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ СОЦИАЛЬНУЮ АДАПТАЦИЮ ОБУЧАЮЩИХСЯ С РАЗНОЙ СТЕПЕНЬЮ НАРУШЕНИЯ ИНТЕЛЛЕКТА**

В ГБПОУ «ЧГКИПиТ» для реализации программы по профессии 16472 Пекарь созданы условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствующие развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая обучающихся в работе творческих кружков.

В ГБПОУ «ЧГКИПиТ» сформирована профессиональная и социокультурная среда, способствующая формированию готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, способности воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

Важным фактором социальной адаптации является индивидуальная поддержка обучающихся с интеллектуальными нарушениями.

Сопровождение привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами, имеет предупреждающий характер и особенно актуально, когда у обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья возникают проблемы учебного, адаптационного, коммуникативного характера, препятствующие своевременному формированию необходимых компетенций.

Сопровождение обучения студентов в ГБПОУ «ЧГКИПиТ» носит непрерывный и комплексный характер:

- организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы обучающегося с ОВЗ и инвалидностью в соответствии с графиком учебного процесса в условиях инклюзивного обучения;
- психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся с ОВЗ и инвалидностью, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося и адекватность становления его компетенций;

Также, как и учебная деятельность, внеучебная деятельность представляет собой отличную базу для адаптации обучающихся. Культурно-досуговые мероприятия, совместный досуг, раскрывают и развивают разнообразные способности и таланты обучающихся с разной степенью нарушения интеллекта.