

Комитет потребительского рынка Новгородской области  
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОГА ПОУ  
«Новгородский торгово-  
технологический техникум»



Т.Д. Романенкова  
01 февраля 2016г

**АДАптированная основная программа  
профессионального обучения**

**по профессии 12901 «Кондитер»**

для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья  
на базе выпускников специальных (коррекционных) школ VIII вида  
без получения среднего общего образования  
сроком обучения 1 год и 10 месяцев.

Великий Новгород  
2016г.

Адаптированная основная программа профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностей служащих по профессии 12901 «Кондитер» для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на базе выпускников специальных (коррекционных) школ VIII вида без получения среднего общего образования сроком обучения 1 год и 10 месяцев, разработана с учетом требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии СПО 19.01.17 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Минобрнауки России от 02 августа 2013 г. № 798, зарегистрированного в Минюсте РФ 20 августа 2013 г, регистрационный N 29749.
- На основании ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО СТАНДАРТА "КОНДИТЕР", утвержденного МИНИСТЕРСТВОМ ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ПРИКАЗ от 7 сентября 2015 г. N 597н
- На основании международных стандартов компетенций WorldSkills,
- Методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ (с умственной отсталостью) с учетом их психофизических особенностей.

Разработчик: Ресурсный центр ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»

## **Аннотация программы**

**Программа:** Адаптированная программа профессионального обучения по профессии 12901 «Кондитер» для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на базе выпускников специальных (коррекционных) школ VIII вида без получения среднего общего образования сроком обучения 1 год и 10 месяцев.

### **Авторы:**

- Кузнецова Ольга Анатольевна, руководитель ресурсного центра ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»
- Воробьева Елена Вадимовна, мастер производственного обучения ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»
- Лукина Тамара Николаевна, преподаватель профессиональных дисциплин ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»
- Барабаш Ирина Витальевна, заведующая практикой профессионального обучения ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»

**Нормативный срок освоения программы:** 1 год и 10 месяцев,

**Квалификация выпускника:** «Кондитер» 3 разряд,

## **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Адаптированная основная программа профессионального обучения по профессии 12901 «Кондитер» для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на базе выпускников специальных (коррекционных) школ VIII вида без получения среднего общего образования сроком обучения 1 год 10 месяцев, разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта по профессии СПО 19.01.17 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Минобрнауки России от 02 августа 2013 г. № 798, зарегистрированного в Минюсте РФ 20 августа 2013 г, регистрационный N 29749, методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ (с умственной отсталостью) с учетом их психофизических особенностей.

Программа представляет комплект документов, разработанных и утвержденных ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум» с учетом потребностей регионального рынка труда, требований Федеральных органов власти и соответствующих отраслевых требований, на основе требований профессиональных характеристик по профессии для 3 разряда и с учетом требований профессионального стандарта "Кондитер", утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н и на основании международных стандартов компетенций WorldSkills

Образовательный процесс выстроен с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, с целью создания благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации подростков с нарушениями в умственном и физическом развитии.

Особенности психофизического развития лиц с ограниченной возможностью здоровья поступающих на обучение профессии 12901 «Кондитер» проявляются в основной характеристике учебно-познавательной деятельности. 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.

Комплект программы регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия реализации образовательного процесса и включает в себя:

- учебный план,
- адаптированные программы общепрофессионального и профессионального циклов.

### **Нормативно-правовую базу составляют:**

#### ***1. Федеральные законы и приказы Российской Федерации:***

- «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (разд. 3);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Департамент Госполитики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО) от 18.03.2014г. № 06 -281
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Локально-нормативные документы ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»
- Рекомендации ИРПО Минобразования РФ от 25.04.2000 г. №186/17-11 по разработке учебных планов и программ для краткосрочной подготовки граждан по рабочим профессиям (Основные требования).
- Письмо Министерства образования РФ от 20 января 2003 г. № 29/19-12 и Министерства труда и социального развития РФ от 3 февраля 2003 г. № 739-ВЯ «О некоторых разъяснениях по применению перечня профессий профессиональной подготовки при профессиональном обучении безработных граждан и незанятого населения».

2. *«Требования к организации образовательной деятельности для ЛОВЗ в профессиональной образовательной организации»;*

3. *Квалификационные характеристики* Единого тарифно-квалификационного справочника;

Настоящий комплект учебно-программной документации «Адаптированной основной программы профессионального обучения по профессии 12901 «Кондитер» предназначен для обучающихся лиц с ограниченными возможностями здоровья (выпускников специальных коррекционной школы VIII вида)» *включает в себя:*

- пояснительную записку;
- количественный и качественный состав педагогических работников, участвующих в образовательном процессе;
- информационное обеспечение обучения;
- материально-техническое обеспечение образовательного процесса;
- Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии СПО;
- профессиональную характеристику;
- квалификационную характеристику;
- учебный план;
- календарный учебный график;
- адаптированные программы профессиональных модулей и дисциплин; общепрофессионального и профессиональных циклов;
- комплекты контрольно-оценочных средств по профессиональным модулям и общепрофессиональным дисциплинам;
- комплекты лабораторно-практических занятий;

- комплекты самостоятельных работ.

В программу включен *реабилитационный курс (дисциплина «Социальная адаптация»)*, необходимость которого обусловлена психолого-педагогической характеристикой лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Интеллектуальная деятельность у лиц с ОВЗ имеет следующие специфические особенности:

- неустойчивость и плохая переключаемость внимания;
- нарушение памяти;
- замедленный темп умственной работоспособности, сенсомоторных реакций и скорости протекания психических процессов; нарушение способности к обобщению, анализу, синтезу, установлению причины и следствия, связей и отношений;
- расстройство аналитико-синтетической деятельности.

К недостаткам необходимо причислить их неспособность к действиям со сложной последовательностью исполнения, где элементы задания не регламентированы. Нарушение абстрактного мышления – характерный признак умственной отсталости. В результате возможностей обучающихся теоретические предметы ими усваиваются труднее, а процессы практической деятельности относительно устойчивы и при оптимальной нагрузке компенсируют умственную недостаточность.

В учебном плане включены предметы обязательного обучения в следующем порядке:

- общеобразовательный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- консультации, экзамены.

Программа обучения рассчитана на подготовку обучающихся в течение 1 года и 10 месяцев, без получения среднего общего образования.

Профессиональная характеристика отражает содержательные параметры профессиональной деятельности: её основные виды, а также их теоретические основы.

Программа профессионального модуля разработана с опережением тем производственного обучения. Содержание программы выражено через учебные элементы, в которых заложены объекты, процессы, методы действия.

Практика является обязательным разделом образовательной программы и подразделяется на учебную практику в условиях мастерских и производственную практику в условиях производства соответствующего профиля обучения.

Виды и формы промежуточной аттестации, включенные в учебный план соответствуют общим требованиям. Итоговая аттестация включает квалификационный экзамен.

По завершении обучения выдается свидетельство о профессиональной подготовке установленного образца.

## **Квалификационная характеристика**

**Кондитер 3 разряда.** Получив эту квалификацию, мастер может изготавливать простые виды кондитерских и хлебобулочных изделий, готовить крема некоторых видов, начинки и тесто. Также ему доверяют разделку полуфабрикатов, оформление сладостей помадкой или глазурью

### **Характеристика работ**

Ведение процесса изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских, и хлебобулочных изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску или с несложным совмещением красок из различного вида сырья.

#### **Должен уметь:**

- вести процесс изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских и хлебобулочных изделий и нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску или с несложным совмещением красок из различного вида сырья;
- готовить различные виды теста, кремов, начинок; замешивать, сбивать тесто, проминать, раскатывать до определенной толщины, подсыпать мукой тесто;
- разделять полученные полуфабрикаты; штамповать, формовать и отсаживать изделия на листы;
- отделять изделия помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом;
- передавать на закаливание изделия из мороженого;
- соблюдать правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, санитарии и гигиены, внутреннего распорядка и противопожарные мероприятия.

#### **Должен знать:**

- сорта муки и ее свойства (качество образуемой клейковины);
- рецептуры и режимы изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску, с несложным совмещением красок;
- способы отделки кондитерских изделий помадкой, марципанами, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом;
- устройство обслуживаемого оборудования;
- правила санитарии и гигиены, охраны труда, электро- и пожарной безопасности.

### **Профессиональная характеристика профессии 12901 «Кондитер»**

#### **Назначение профессии:**

Осуществление технологического процесса приготовления мучных кондитерских, булочных изделий высокого качества на предприятиях массового питания различных форм собственности.

#### **Общая характеристика профессии:**

При приготовлении блюд (изделий) выполняет следующие операции: процеживание, замешивание, измельчение, формовку, фарширование, начинку изделий.

Регулирует температурный режим.

Определяет готовность блюд и изделий по контрольно - измерительным приборам, а также по внешнему виду, запаху, цвету, вкусу.

Производит порционирование (комплектацию) блюд.

Осуществляет пуск, установку, разборку, чистку, промывку используемого оборудования, современно определяет его неисправность.

**Основная цель обучения по программе** – прошедший подготовку и итоговую аттестацию выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве Кондитера в организациях (на предприятиях) сферы общественного питания независимо от их организационно-правовых форм.

#### **Кондитер должен уметь:**

- готовить кондитерское сырье к производству,
- готовить различные виды начинок, сиропов, помады, кремов, фаршей,
- вести технологический процесс приготовления различных видов теста, полуфабрикатов и изделий из них.

#### **Кондитер должен знать:**

- технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий, полуфабрикатов,
- замес теста и способы его разрыхления,
- технологический процесс приготовления дрожжевого и бездрожжевого теста, а также изделий из данного теста,
- основные процессы приготовления пирожных и тортов, их классификацию, размеры, массу и форму,
- условия, сроки хранения и реализации мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий

### **Область и объекты профессиональной деятельности**

**Область профессиональной деятельности:** приготовление широкого ассортимента основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

#### **Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:**

- основное и дополнительное сырье для приготовления хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

### **Термины, определения и используемые сокращения**

В программе используются следующие термины и их определения:



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

**Профессиональный модуль** – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершённость по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

**Основные виды профессиональной деятельности** – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

**Результаты подготовки** – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

**Учебный (профессиональный) цикл** – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

**ПМ** – профессиональный модуль;

**ОК** – общая компетенция;

**ПК** – профессиональная компетенция.

## Виды профессиональной деятельности и компетенции

<b>ОК 1.</b>	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
<b>ОК 6.</b>	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
<b>ОК 7</b>	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние

## Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Вид профессиональной деятельности	Код ПК	Наименование ПК
<b>ПМ 01 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</b>	ПК 1.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
	ПК 1.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
	ПК .3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
	ПК 1.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
	ПК 1.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
	ПК 1.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.