

**НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
РЕГИОНАЛЬНАЯ ОБЩЕСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПОДДЕРЖКИ ИНВАЛИДОВ
«РАДОСТЬ»**


УТВЕРЖДАЮ
Президент РООИ «Радость»
И.В. Ананьев
10.03.2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПОДГОТОВКИ КОНДИТЕРОВ**

(помощников кондитеров-подготовителей пищевого сырья)
ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С МЕНТАЛЬНОЙ ИНВАЛИДНОСТЬЮ (ИМН)

НАИМЕНОВАНИЕ СПЕЦИАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ: *помощник кондитера-подготовитель пищевого сырья*

КОД СПЕЦИАЛЬНОСТИ: 12901 4 55 7412; 16713

РАЗРЯД 1-3

УСЛОВИЯ ТРУДА – 1. Нормальные

СТЕПЕНЬ МЕХАНИЗАЦИИ ТРУДА – 4. Рабочий выполняет работу вручную не при машинах и механизмах

ФОРМА ОБУЧЕНИЯ: очная

ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ: в форме выполненных кейсов

Москва 2021

Разработана в соответствии с

- федеральным государственным образовательным стандартом образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденным приказом Минобрнауки РФ от 19 декабря 2014 г. № 1599 (Зарегистрировано в Минюсте России 03.02.2015 N 35850).

- профессиональным стандартом кондитера, утвержденным приказом Министерства труда РФ от 7 сентября 2015 года № 597н (зарегистрирован Минюстом России 21.09.2015 N 38940).

Президент РООИ «Радость»:



И. В. Ананьев

Составитель: д.п.н., профессор,
педагог-психолог РООИ «Радость»:



Ю. А. Быстрова

Рецензенты:

10 марта 2021 года

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ СПЕЦИАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ СПЕЦИАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ СПЕЦИАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ СПЕЦИАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ СПЕЦИАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПОМОЩНИК КОНДИТЕРА-ПОДГОТОВИТЕЛЬ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ»

1.1. Область применения программы: подготовка кондитеров (помощников кондитеров-подготовителей пищевого сырья) из числа лиц с ментальной инвалидностью **16713 Подготовитель пищевого сырья, 12901 Кондитер (помощник кондитера)**, в соответствии с ОК 016-94 год с последней редакцией 7/2012 ОКПДТР, с учетом требований ФГОС специального общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 19 декабря 2014 года.

1.2. Место дисциплины в структуре социализации лиц с ментальной инвалидностью:

Специальная учебная дисциплина **«Помощник кондитера-подготовитель пищевого сырья»** является учебным предметом, разработанным на основе обязательных требований, предъявляемых при реализации адаптированных основных общеобразовательных программ (далее – АООП) в соответствии с ФГОС образования обучающихся с интеллектуальными нарушениями. АООП ПОДГОТОВКИ КОНДИТЕРОВ (помощников кондитеров-подготовителей пищевого сырья) ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С МЕНТАЛЬНОЙ ИНВАЛИДНОСТЬЮ (ИМН) разрабатывается на основе ФГОС и профессионального стандарта Кондитера с учетом особенностей указанных групп обучающихся с интеллектуальными нарушениями, их психофизического развития, индивидуальных возможностей и обеспечивает коррекцию нарушений развития и их социальную адаптацию.

При этом изучение специальной дисциплины предусмотрено на базовом уровне и направлено на достижение профессиональных, личностных и метапредметных результатов обучения, выполнение требований к специальности **«КОНДИТЕР-ПОДГОТОВИТЕЛЬ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ»** с возможной должностью – Помощник кондитера.

Освоение профессии кондитера-подготовителя пищевого сырья позволит молодым людям с ментальными нарушениями овладеть трудовыми, операционными, личностными и коммуникативными компетенциями, необходимыми для их успешного трудоустройства с целью интеграции в социум и успешной социализации. Это обусловлено тем, что профессиональная деятельность является ведущей деятельностью молодых людей в возрасте от 18 до 30 лет. Социализация и социальное развитие возможны только при условии успешности ведущей деятельности. Овладение профессией позволит молодым людям с ментальными нарушениями быть успешными в профессии (профессиональной деятельности), что будет способствовать эффективности их социализации.

1.3. Общая характеристика специальной учебной дисциплины:

Содержание специальной учебной дисциплины «Помощник кондитера-подготовитель пищевого сырья» обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на достижение профессиональных, операционных, личностных, метапредметных и предметных результатов обучения, что возможно в процессе работы по овладению обучающимися всеми видами трудовой деятельности кондитера-подготовителя пищевого сырья (понимание и выполнение инструкции, выбор оптимальной последовательности действий, контроль качества, коммуникация, отчет о проделанной работе и т.д.), а так же по формированию личностных качеств кондитера (ответственность за выполнение работы, дисциплинированность, пунктуальность, скрупулёзность, монотонность и четкая последовательность действий). Это включает выполнение инструкций и заданий по организации рабочего места; выполнение заданий руководителя по изготовлению полуфабрикатов. Это также владение нормами речевого этикета, культуры межличностного общения и поведения в общественных местах; умение налаживать социальные связи и обращаться за помощью, умение работать под руководством, а также соблюдение санитарно-гигиенических норм в работе; владение социально-бытовыми и гигиеническими навыками и навыками прогнозирования и планирования собственных действий.

**Особые условия допуска к работе по окончании обучения:*

- наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке;*
- при производстве кондитерской и шоколадной продукции с использованием алкоголя – возраст не меньше 18 лет.*

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения специальной дисциплины:

Цель программы – ознакомить обучающихся с профессией кондитера, сформировать основные профессиональные и социальные компетенции, необходимые для её освоения.

Специальная рабочая программа ориентирована на достижение следующих задач:

- формирование у обучающихся представлений о работе кондитера (помощника кондитера)-подготовителя пищевого сырья, его обязанностях, основных видах деятельности и уровне материальной и личностной ответственности;

- формирование у обучающихся умений самостоятельно подготовить к работе свое рабочее место в кондитерском цехе в соответствии с инструкциями и регламентами организации производства кондитерской продукции, выпечки и продуктов питания;
- формирование умений по соблюдению чистоты и порядка на рабочем месте, уборке рабочего места в кондитерском цехе по заданию мастера-кондитера;
- формирование знаний о простом технологическом оборудовании (полиэтиленовых шприцах для выдавливания начинки в формы), навыков самостоятельной проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента в кондитерском цехе по заданию мастера-кондитера;
- формирования навыков самостоятельной подготовки – заливки начинки в полиэтиленовые шприцы и заполнение полуфабрикатов для кондитерской продукции по заданию мастера-кондитера;
- формирование навыков оформления целого продукта из нескольких его частей путем аккуратной склейки и выкладывания на противень;
- формирование навыков изготовления кондитерской продукции по заданию мастера-кондитера;
- формирование навыков аккуратной раскладки готовой продукции и складирования пищевых продуктов на противнях и стойках, используемых в приготовлении кондитерской продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию мастера-кондитера.
- формирование умений пользоваться весами и весоизмерительными приборами кондитерского цеха по заданию мастера-кондитера для контроля собственной выработки;

Личностные результаты обучения

- воспитание ответственного отношения к труду;
- понимание роли профессии как основы успешности собственной жизни;
- осознание необходимости действовать строго по предложенным инструкциям;
- способность к монотонной деятельности при выполнении простейших операций создание целого из двух частей;
- способность к самоконтролю;
- готовность и способность к самостоятельной и ответственной деятельности;
- способность к самооценке своих профессиональных действий.

Метапредметные результаты обучения

- владение видами речевой деятельности: пониманием, говорением;

- владение языковыми средствами — умение точно понимать инструкции и выполнять их;
- применение навыков сотрудничества в процессе деятельности;
- овладение нормами социально одобряемого поведения в различных ситуациях межличностного общения;
- готовность и способность к самостоятельной профессиональной деятельности, включая умение работать по заданной инструкции; работать под руководством и самостоятельно.

Предметные результаты обучения

- сформированность понятий об обязанностях работы в кондитерском цехе;
- владение коммуникативными навыками на профессионально необходимом уровне;
- сформированность простейших операций, производимых вручную;
- сформированность усидчивости;
- сформированность контроля над своими операциями;
- сформированность контроля над ошибками и умения их исправлять;
- владение интериоризацией, умением анализировать данные инструкции и выбирать оптимальный вариант их осуществления;
- сформированность социально-бытовых навыков;
- сформированность умений ориентироваться во временных рамках и осуществлять их предварительный расчет;
- овладение санитарно-гигиеническими нормами.

В результате освоения специальной дисциплины обучающийся должен:

знать/понимать:

- инструкции;
- рецептуры и технологии приготовления кондитерской продукции;
- нормы выполнения;
- требования к качеству, срокам;
- условия хранения;
- признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской продукции;
- назначение, названия и правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе;
- правила ухода за производственным инвентарем;
- требования охраны труда и пожарной безопасности в цехе;
- санитарные требования на производстве;
- особенности приготовления начинки и полуфабрикатов для

кондитерской продукции;

- технологии изготовления кондитерской продукции;
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской, условиям их хранения;
- методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской продукции с учетом соблюдения требований качества;
- пищевую ценность видов кондитерской продукции;
- счет в пределах 1000;
- собственные права и обязанности;
- правила поведения в общественных местах;
- нормы речевого поведения на производстве.

уметь

- общаться с людьми и обращаться за помощью;
- выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента кондитерского цеха к работе;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе;
- применять регламенты, стандарты, нормативную и техническую инструкцию, используемую при производстве кондитерской продукции;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской продукции;
- процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской продукции;
- порционировать (комплектовать) кондитерскую продукцию;
- безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности;
- аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской продукции;
- уметь работать в коллективе и под руководством.

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной работе в кондитерском цехе.

1.4. Профильная составляющая (направленность) специальной дисциплины

В профильную составляющую программы специальной учебной дисциплины «Помощник кондитера-подготовитель пищевого сырья» по специальности ОКПДТР 12901 Кондитер и 16713 Подготовитель пищевого сырья

включено содержание, необходимое для освоения специальной профессиональной образовательной программы.

Специфика изучения специальной учебной дисциплины «Помощник кондитера-подготовитель пищевого сырья» при овладении данной специальностью отражена в следующих разделах:

- *толкование профессиональной лексики, терминологии и т.д.;*
- *специфика понимания регламента работы, стандартов, нормативной и технической инструкции, используемой при производстве кондитерской продукции.*

Большое внимание уделяется развитию навыков соблюдения санитарно-гигиенических норм.

Стажировка на предприятиях города при изучении дисциплины проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения практических навыков;
- формирования профессиональных умений и навыков работы кондитером (помощником кондитера)-подготовителя пищевого сырья;
- развития личностных качеств обучающихся: дисциплинированности, скрупулезности, самостоятельности, ответственности и организованности.

При организации стажировки акцентируется внимание обучающихся на самостоятельном выполнении заданий.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ СПЕЦИАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем специальной учебной дисциплины и виды учебной работы:

очная форме обучения

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Объем программы дисциплины (всего)	158
Аудиторная учебная нагрузка и кейсы (всего)	105
в том числе:	
теоретические занятия	10
практические занятия	30
кейсы реальных ситуаций	65
Стажировка обучающегося на действующем предприятии «Братья Караваевы»	53
Промежуточная аттестация: в форме выполненных реального задания с использованием спецодежды и средств защиты.	

2.2. Тематический план и содержание специальной учебной дисциплины для очной формы обучения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
Введение Диагностика	Содержание учебного материала	4
	1. Диагностика мотивации бенефициаров. 2. Диагностика внимания. 3. Диагностика способности к монотонным последовательно повторяющимся действиям. 4. Диагностика работоспособности. 5. Диагностика личностной сферы и межличностных отношений. 6. Диагностика элементарных математических умений. 7. Диагностика социально-бытовых навыков и соблюдения гигиены.	
Раздел 1.	Обязанности и служебная инструкция кондитера (помощника кондитера)-подготовителя пищевого сырья.	6
Тема 1.1 Виды деятельности кондитера (помощника кондитера)-подготовителя пищевого сырья	Содержание учебного материала	2
	1. Основные виды деятельности, предусмотренные рабочей специальностью «Кондитер (помощник кондитера)-подготовитель пищевого сырья». 2. Последовательность выполнения задания. Алгоритмы и пошаговые инструкции. 3. Тренинг операционных умений. 4. Тренинг выполнения задания по образцу. 5. Тренинг выполнения задания по четко заданной инструкции без образца.	2
Тема 1.2 Обязанности и права	Содержание учебного материала	2
	1. Изучение обязанностей кондитера (помощника кондитера)-подготовителя пищевого сырья при выполнении операционных задач. 2. Правовая защита деятельности. 3. Оплата труда.	2
Тема 1.3	Содержание учебного материала	2

Основные навыки, необходимые при подготовке к работе	1. Подготовка к работе своего рабочего места в соответствии с инструкциями на предприятии 2. Уборка рабочих мест работником кондитерского цеха по заданию мастера-кондитера. 3. Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию мастера-кондитера.	
Раздел 2.	Практическая работа по формированию основных компетенций кондитера (помощника кондитера)	30
Тема 2.1	Содержание учебного материала	10
Производственные операции	1. Самостоятельная подготовка – заливка начинки в полиэтиленовые шприцы и заполнение полуфабрикатов для кондитерской продукции по заданию мастера-кондитера. 2. Заливка начинки в формы. 3. Оформление целого продукта из нескольких его частей путем аккуратной склейки и выкладывания на противень. 4. Кейсы подобных заданий для отработки на практике операций с целью переноса навыка в новые условия..	10
Тема 2.2	Содержание учебного материала	10
Коммуникация	1. Интерактивные игры «коммуникация с мастером-кондитером» 2. Кейсы реальных ситуаций с сопровождением на коммуникацию с охраной, сотрудниками столовой, в раздевалке с рабочими. 3. Кейсы проблемных коммуникативных ситуаций (подводит самочувствие, нужен дополнительный перерыв, работа целый день без телефона и наушников).	
Тема 2.3.	Содержание учебного материала	10
Санитарные нормы	1. Интерактивный тренинг «маска и перчатки» 2. Кейсы реальных ситуаций с сопровождением - правила ухода за производственным инвентарем; - требования охраны труда и пожарной безопасности в цехе; -санитарные требования на производстве; 3. Кейсы проблемных ситуаций (нет инвентаря, закончилось сырье, закончились средства индивидуальной защиты).	
Раздел 3	Кейсы реальных ситуаций и задач	65

Тема 3.1 Реальные кейсы	Содержание учебного материала	60
	1. Рабочее место (чистота, порядок, уборка). 2. Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента. 3. Определение доброкачественности пищевых продуктов. 4. Заливка начинки в полиэтиленовые шприцы и заполнение полуфабрикатов. 5. Порционирование (комплектование) кондитерской продукции. 6. Экономия сырья в процессе производства кондитерской продукции; 7. Оформление целого продукта из нескольких его частей путем аккуратной склейки и выкладывания на противень. 8. Весы. Контроль дневной выработки. 9. Раскладка готовой продукции и складирования пищевых продуктов на противнях и стойках.	
Тема 3.2 Контрольные кейсы	Содержание учебного материала	5
	Самостоятельное выполнение обучающимися заказа с высокой степенью сложности по четырем параметрам (временная продолжительность – 6 часов с двумя перерывами, экипировка, самостоятельность и результативность).	
Раздел 4.	Практика	53
Тема 4.1	Содержание учебного материала	53
	Стажировка на действующем предприятии или на производстве «Братья Караваевы»	
	ВСЕГО:	158

2.3. Характеристика основных видов познавательной деятельности

«Помощник кондитера-подготовитель пищевого сырья»	
Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности (на уровне учебных действий)
базовая часть	– формировать понимание обязанностей кондитера; – формировать функции контроля над операциями; – формировать работоспособность за счет мотивации; – формировать положительное отношение к труду и профессиональной деятельности; – проводить коррекцию процессов интериоризации, умений анализировать данные инструкции и выбирать оптимальный вариант их осуществления; – формировать операционные умения; – формировать культуру общения; – формировать понятие санитарно-гигиенических нормам.
практическая часть	– формировать умения и трудовые операции кондитера (помощника кондитера)-подготовителя пищевого сырья, понимание обязанностей, основных видов деятельности; – формировать умения самостоятельно подготовить к работе свое рабочее место в кондитерском цехе; – формирование умение соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте, убирать за собой рабочее место; – формировать знания о технологическом оборудовании (полиэтиленовых шприцах для выдавливания начинки в формы); – формировать навыки самостоятельной проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента в кондитерском цехе; – формировать навыки самостоятельной подготовки – заливки начинки в полиэтиленовые шприцы и заполнение полуфабрикатов для кондитерской продукции по заданию мастера-кондитера; – формировать навыки оформления целого продукта из нескольких его частей путем аккуратной склейки и выкладывания на противень; – формирование умений пользоваться весами; – формирование навыков аккуратной раскладки готовой продукции и складирования пищевых продуктов на противнях и стойках; – формировать социально-бытовые навыки; – формировать способность самостоятельно решать конфликтные ситуации; – формировать способность обращаться за помощью.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению реализации специальной дисциплины «Помощник кондитера-подготовитель пищевого сырья».

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета и оборудованного цеха, оформленного с условиями, приближенными к реальным.

Оборудование учебного кабинета:

- столы-тренажеры;
- посадочные места за столами по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

Компьютер
Мультимедиапроектор.
Экран на штативе.
Флипчарт.

Материально-ресурсное обеспечение:

Спецодежда
Маски,
Перчатки

Наглядные пособия

Печатные пособия: таблицы, схемы, плакаты в соответствии с тематикой учебной программы.

3.3. Информационно-коммуникационное обеспечение обучения:

1. Аленкина О. А., Черникова Т. В. Социализация умственно отсталых детей: научные основы работы специалистов в России и за рубежом // Известия Волгоградского государственного педагогического университета. 2006. Т. 17. №4. С. 123-127.
2. Ананьев. И. В., Быстрова Ю. А. Теоретическое обоснование методики формирования операционно-технологической компетентности у лиц с интеллектуальными нарушениями (на примере социального предприятия «Особая сборка») / Альманах института коррекционной педагогики. Москва, 2021.
3. Антропова Т. С. Социализация детей с умственной отсталостью, проживающих в условиях учреждения интернатного типа // Молодой ученый. 2018. №46. С. 265-269.
4. Быстрова Ю. О. Забезпечення наступності в процесі професійно-трудової соціалізації осіб з вадами інтелектуального розвитку : монографія. Луганськ : Вид-во ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2012. 332 с.
5. Быстрова Ю.А. Профессионально-трудовая социализация лиц с психофизическими нарушениями. Психология и педагогика: методика и проблемы практического применения : сборник материалов XXXV Международной научно-практической конференции: в 2-х частях. Часть 1 / Под общ. ред. С. С. Чернова. – Новосибирск: Издательство ЦРНС, 2014. – с. 43-48.

6. Пинский Б.И. Коррекционно-воспитательное значение труда для психического развития учащихся вспомогательной школы / Науч. исслед. ин-т дефектологии Акад. пед. наук СССР. М.: Педагогика, 1985. 128 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ СПЕЦИАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Контроль и оценка.

Достижение личностных результатов и сформированность предметных и метапредметных умений оценивается на качественном уровне (без отметки) по результатам самостоятельного выполнения обучающимися кейса с высокой степенью сложности по четырем параметрам (санитарные нормы, понимание инструкций, последовательность, точность и скорость выполнения операций, контроль над деятельностью и ошибками, поддержание порядка на рабочем месте, подготовка перед работой и уборка рабочего места в конце дня, самостоятельный подсчет результатов).