

Областное казенное общеобразовательное учреждение «Тёткинская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья»

«Рассмотрена и принята»

на заседании педагогического совета

Протокол № 6 от
_05.06.2024 г.

«Согласована»

Зам. директора по УР

 Сергиенко Н.И.

«Утверждаю»

Директор ОКОУ «Тёткинская школа-интернат»

 /Бабкина Н.Н./
Приказ № 12/1 от 05.07.2024г



**Рабочая программа учебного
предмета «Организация производства предприятий
общественного питания»**

основной адаптированной образовательной программы профессионального обучения –
программы профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 «Повар»

Учитель	Горбунова Оксана Викторовна, Икв. категория
Класс	11 проф.
Всего часов в год	34
Всего часов в неделю	1

Срок реализации 1 год

пгт. Теткино, 2024 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа предмета разработана на основе:

- ФЗ № 273 «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г;
 - Профессионального стандарта по профессии 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610 н;
 - Приказа Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 (ред. от 27.06.2014)
«Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 N 29322);
 - Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 N 292 (ред. от 27.10.2015) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
 - Приказа Минтруда России от 04.08.2014 N 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;
 - Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"";
 - ОАП ПО ОКОУ «Тёткинская школа-интернат» ;
 - Положения о рабочих программах профессионального обучения - программах профессиональной подготовки;
 - Учебного плана ОКОУ «Тёткинская школа-интернат» на 2024-2025 учебный год.
- Программа адаптирована для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.
- Организация- разработчик- Областное казенное общеобразовательное учреждение «Тёткинская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья».
- Разработчик: Горбунова Оксана Викторовна, учитель ОКОУ « Тёткинская школа-интернат».

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа предмета является частью основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 «Повар».

1.2. Место предмета в структуре программы профессионального обучения: Предмет входит в специальный цикл теоретического обучения.

1.3. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:

В результате освоения предмета обучающийся должен уметь:

- использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;
- проводить бракераж готовой продукции;
- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:
отраслевые особенности общественного питания ;
 -классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования;

- структуру предприятий;
- нормативную базу деятельности.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:
 максимальная учебная нагрузка обучающегося 34 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА

«Организация производства предприятий общественного питания»

2.1. Объем предмета и виды учебной работы

11 класс

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	34
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
практические занятия	-

2.2. Календарно- тематическое планирование предмета

«Организация производства предприятий общественного питания»

11 класс

Наименование разделов и тем	Тема урока	Количество часов	Дата проведения урока	
			По плану	Фактич.
1	2	3		
Тема 1. Повторение материала за 10 кл.	Содержание учебного материала	4		
	Теоретические занятия	4		
	1.Повторение. Классификация предприятий общественного питания, их типы и классы, рациональное размещение.	1		
	2. Повторение. Организация снабжения предприятий общественного питания, формы и способы доставки.	1		
	3. Повторение. Организация работы складского хозяйства, хранение и отпуск продуктов.	1		
	4. Повторение. Общие требования к производственным помещениям. Овощной , мясо-рыбный цех.	1		
Тема 2. Организация производства	Содержание учебного материала	30		
	Теоретические занятия	30		
	5.Организация работы	1		

предприятий	птицегольевого цеха. 1 участок: для размораживания, для опаливания.			
	6. Организация работы птицегольевого цеха. 2 участок: для потрошения птицы и производства полуфабрикатов.	1		
	7. Организация работы птицегольевого цеха. 3 участок: обработки субпродуктов.	1		
	8. Организация работы рыбного цеха.	1		
	9. Организация работы горячего цеха супового отделения. Выделение технологической линии. Посуда и инвентарь отделения.	1		
	10. Организация работы горячего цеха супового отделения. Организация труда.	1		
	11. Организация работы горячего цеха соусного отделения. Оборудование и инвентарь.	1		
	12. Организация работы горячего цеха соусного отделения. Три линии, организация труда в цехе.	1		
	13. Контрольная работа за 1 полугодие.	1		
	14. Организация работы холодного цеха. Общие требования.	1		
	15. Организация работы холодного цеха. Особенности организации.	1		
	16. Организация работы кулинарного цеха.	1		
	17. Организация работы кондитерского цеха	1		
	18. Организация работы экспедиции.	1		
	19. Организация работы моечной кухонной посуды.	1		
	20. Организация работы раздаточной.	1		
	21. Бракераж блюд.	1		
	22. Порядок проведения бракеража кулинарной продукции.	1		
	23. Правила отпуска и хранения готовой продукции. Отпуск блюд.	1		
	24. Правила отпуска и хранения готовой продукции. Сроки хранения блюд.	1		
	25. Структура управления предприятием общественного питания.	1		
	26. Характеристика и требования к	1		

	производственному персоналу предприятий общественного питания.			
	27. Должностные характеристики. Требования к обслуживающему персоналу.	1		
	28. Обязанности повара.	1		
	29. Квалификационная характеристика повара 3 разряда.	1		
	30. Квалификационная характеристика повара 4 разряда.	1		
	31. Итоговая контрольная работа.	1		
	32. Повторение материала по теме « Особенности работы разных цехов».	1		
	33. Повторение материала по теме « Правила отпуска и хранения готовой продукции. Бракераж».	1		
	34. Итоговый урок. Повторение и закрепление материала.	1		
Итого		34		

2.3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

«Организация производства предприятий общественного питания»

Классификация предприятий общественного питания. Типы и классы предприятий.

Рациональное размещение предприятий общественного питания. Организация снабжения предприятий общественного питания. Формы и способы доставки.

Организация работы складского хозяйства. Хранение и отпуск продуктов.

Организация тарного хозяйства. Приемка продуктов. Организация весового хозяйства.

Общие требования к производственным помещениям. Организация работы заготовочных цехов.

Овощной цех. Организация работы мясо-рыбного цеха. Организация работы птицебельного цеха.

Организация работы рыбного цеха. Организация работы горячего цеха супового

отделения. Организация работы горячего цеха соусного отделения. Организация работы

холодного цеха. Организация работы кулинарного цеха. Организация работы кондитерского

цеха. Организация работы экспедиции. Организация работы моечной кухонной посуды.

Организация работы раздаточной. Бракераж блюд. Правила отпуска и хранения готовой

продукции. Структура управления предприятием общественного питания.

Должностные характеристики. Обязанности повара. Квалификационная характеристика

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

«Организация производства предприятий общественного питания»

3.1. Материально – техническое обеспечение

Для реализации программы предмета имеется учебный кабинет, который оснащен следующим необходимым оборудованием:

Компьютер;

Плакаты;

Комплект заданий для текущего и итогового контроля результатов освоения дисциплины.

Перечень оборудования и его количество

Комплект для украшения шоколадом и глазурью-1, разделочная доска из мрамора-1,

интерактивный комплект-1, МФУ-1, ноутбук-1, доска магнитно-маркерная-1, стеллаж для посуды-1, стол овальный для занятий/дегустации-1, комплекты ножей- 3, тарелка- 12, тарелка глубокая -12, миски -10, сковорода блинная для индукционных плит -3, сковорода с крышкой для индукционных плит -3, сотейник для индукционных плит-6, набор кастрюль-3, стеллаж угловой открытый с закругленными полками-2, шкаф угловой комбинированный- 1, стол учителя-1, стул полумягкий офисный для учителя-1, сервировочный стол на колесах-1, стул кухонный -8, кухонный гарнитур-1, термометр кулинарный- 1, стол производственный- 6, раковина двухсекционная-1, фритюрница-1, соковыжималка-1, тостер-1, микроволновая печь-1, мультиварка-1, холодильник (многокамерный)-1, водонагреватель-1, чайник электрический-1, кухонный комбайн-1, весы электрические -1, гастроемкость -8, плита электрическая трехконфорочная -1, плита индукционная -1, посудомоечная машина -1, подставка под пароконвектомат -1, пароконвектомат -1, миксер планетарный с тестомесом-1.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Левитский К.И., Скворцов Б.М. «Организация предприятий общественного питания», Издательство «Экономика» М.: -2014г.
2. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», ПрофОбрИздат, М.: 2014 г.
3. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания», Ростов-на Дону Изд.: «Феникс», 2014 г.

Дополнительные источники:

1. Панова Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах», М.: Академия, 2009 г.

2. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

1. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

2. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила» (с дополнениями и изменениями №№ 1-2 в редакции СП 2.3.6.1254-03 и СП 2.3.6.2202-07).

3. СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила» (с изм. № 1 в ред. СП 2.3.6.2203-07).

4. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

5. СП 3.5.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».

6. Интернет-ресурсы:

1. Санитарный контроль в пищевой промышленности: <http://smikro.ru/?p=999>

2. Организация производства предприятий общественного питания: http://www.krugosvet.ru/enc/nauka_i_tehnika/.html

Периодические издания (отечественные журналы):

1. Журнал: «Питание и общество».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Контроль и оценка результатов освоения предмета осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: - использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;	- тестовый контроль;
Знания: - отраслевые особенности общественного питания ;	- тестовый контроль;
- классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования; -структуру предприятий;	- тестовый контроль
- организацию снабжения, складского и тарного хозяйства;	- тестовый контроль
- структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов;	- тестовый контроль
- основные категории производственного персонала, требования к нему	- тестовый контроль