


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

«Рассмотрена и принята»
на заседании педагогического
совета
Протокол № 6 от
07.06.2023 г.

«Согласована»
Зам. директора по УР
 Сергиенко Н.И.

«Утверждаю»
Директор ОКСУ «Тёткинская
школа-интернат»
 Бабкина Н.Н./
Приказ № 22/1 от 05.07.2023г



**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, I кв. категория
Класс	10 проф.
Всего часов в год	34
Всего часов в неделю	1
Срок реализации	1 год

пгт. Теткино, 2023 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 2023-2024 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

10 класс

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	34
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
контрольные работы	2
практические работы	2

2.2. Календарно- тематическое планирование предмета

«Организация производства предприятий общественного питания»

10 класс

Наименование разделов и тем	Тема урока	Количество часов	Дата проведения урока	
			По плану	Фактич.
1	2	3		
Тема 1. Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности.	Содержание учебного материала	4		
	Теоретические занятия	4		
	1-2 Классификация предприятий общественного питания. Типы и классы предприятий.	2		
	3-4 Рациональное размещение предприятий общественного питания	2		
Тема 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	17		
	Теоретические занятия	15		
	5-6 Организация снабжения предприятий общественного питания.	2		
	7-8.Формы и способы доставки	2		
	9-10 Организация работы складского хозяйства	2		
	11-12 Хранение и отпуск продуктов	2		
	13.Контрольная работа	1		
	14-15 .Организация тарного хозяйства	2		
	16-17.Приемка продуктов	2		
	18-19.Организация весового хозяйства	2		
Практическое занятие	2			

	20-21.Взвешивание продуктов.	2		
Тема 3. Организация производства предприятий	Содержание учебного материала	13		
	Теоретические занятия	13		
	22-23.Общие требования к производственным помещениям.	2		
	24-25.Организация работы заготовочных цехов. Овощной цех.	2		
	26-27.Организация работы мясо- рыбного цеха	2		
	28 Контрольная работа	1		
	29-30.Организация работы мясо- рыбного цеха	2		
	31-32.Организация работы птицегольевого цеха	2		
	33-34.Организация работы птицегольевого цеха	2		
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 птицегольевого цеха.

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, гастроячейка -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