

Аннотация
к рабочей программе учебного предмета
«Организация производства предприятий общественного питания»
в 10 проф. классе
2023-2024 уч. год

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».

Область применения программы

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

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

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.

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

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.

Разработчик:

1. Горбунова О.В. – учитель I категории.