**Аннотация к рабочей программе**

**учебного предмета**

**Организация производства предприятий общественного питания**

Рабочая программа учебного предмета «Организация производства предприятий общественного питания» является частью адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 «Повар».

Рабочая программа учебного курса «Организация производства предприятий общественного питания» является частью адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 «Повар».

Учебный курс «Организация производства предприятий общественного питания» входит в общепрофессиональный цикл теоретического обучения и изучается 2 года.

Программа рассчитана на 69 часов, 1 час в неделю.

Рабочая программа учебного курса является частью программы профессионального обучения, для лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего образования.

Цель и задачи освоения учебного курса:

**Цель:** приобретение обучающимися теоретических знаний и практических умений по вопросам производственной и организационно-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания.

**Задачи:**

формирование практических умений и навыков организации работы предприятий общественного питания.

**В результате освоения учебного предмета обучающийся должен уметь:**

* производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
* выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе;
* соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе;
* организовывать приемку, хранение, отпуск всех видов продуктов;
* рационально и эффективно организовывать производственный процесс в различных цехах предприятия;
* обеспечивать соблюдение технологического процесса производства продукции;
* правильно организовывать рабочие места в цехах;
* работать с технологической документацией;
* подбирать по назначению оборудование, инструменты, инвентарь;
* организовывать хранение и отпуск готовой продукции.

**В результате освоения учебного предмета обучающийся должен знать:**

* нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
* требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;
* особенности деятельности функции предприятия общественного питания;
* основные виды, типы и классы предприятий общественного питания;
* организацию продовольственного и материально-технического снабжения;
* организацию складского, тарного и весового хозяйства;
* требования к складским и производственным помещениям;
* структуру производства предприятий;

рациональную организацию труда, технологических процессов производства полуфабрикатов и готовой продукции в различных цехах предприятия.

При изучении дисциплины учитываются межпредметные связи с дисциплинами: «Основы товароведения пищевых продуктов», «Кулинария», «Охрана труда», «Оборудование предприятий общественного питания», «Микробиология, физиология питания, санитария, гигиена». Последовательность изучения учебного материала обусловлена особенностями производственной деятельности предприятий, взаимосвязью всех стадий технологического процесса производства, реализации и потребления готовой продукции.