Областное казенное общеобразовательное учреждение

«Курская школа для детей с ограниченными возможностями здоровья»

«РАССМОТРЕНО» «УТВЕРЖДЕНО»

на заседании педагогического совета приказом ОКОУ «Курская школа»

протокол от 29.08.2023 г. № 1 от 01..09.2023 г. № 01-02-323

Директор школы \_\_\_\_\_\_\_\_П.В. Сеин

**Рабочая программа учебного предмета**

 **«Организация производства предприятий общественного питания»**

**Курск 2023**

**Пояснительная записка**

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.

**Тематический план и содержание учебного предмета**

**1 КУРС**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Раздел | Темы. | Кол-во часов | Дата |
| Раздел 1. Организация производства предприятий общественного питания | Тема 1. Организация работы птицеголовного цеха | 1 |  |
| Тема 2. Безопасность и охрана труда в цехе | 1 |  |
| Тема 3. Организация работы горячего цеха | 1 |  |
| Тема 4. Организация работы супового отделения | 1 |  |
| Тема 5. Организация работы соусного отделения | 1 |  |
| Тема 6. Безопасность и охрана труда в горячем цехе | 1 |  |
| Тема 7. Организация работы хлеборезки | 1 |  |
| Тема 8. Организация работы раздаточной | 1 |  |
| Тема 9. Организация работы холодного цеха | 1 |  |
| Тема 10. Организация работы моечной столовой и кухонной посуды | 1 |  |
| Тема 11. Организация работы кондитерского цеха | 1 |  |
| Тема 12. Размещение основного оборудования и машин в цехе | 1 |  |
| Тема 13. Тестомесильное отделение | 1 |  |
| Тема 14. Тесторазделочное отделение | 1 |  |
| Тема 15. Выпечное отделение | 1 |  |
| Тема 16. Отделение для отделки изделий | 1 |  |
| Тема 17. Отделение для приготовления дрожжей и начинок | 1 |  |
| Тема 18. Кладовая суточного хранения продуктов | 1 |  |
| Тема 19. Моечная для яиц, посуды, тары | 1 |  |
| Тема 20. Экспедиция для хранения готовых блюд и изделий | 1 |  |
| Тема 21. Охрана труда и техника безопасности в цехе | 1 |  |
| Тема 22. Контроль за качеством выпускаемой продукции | 1 |  |
| Тема 23. Организация производства | 1 |  |
| Тема 24. Организация внутриведомственного контроля | 1 |  |
| 25. Устный опрос | 1 |  |
| Раздел 2. Организация обслуживания посетителей | Тема 26. Изучение вида спроса посетителей | 1 |  |
| Тема 27. Реклама | 1 |  |
| Тема 28. Основы составления меню | 1 |  |
| Тема 29. Ассортиментный минимум | 1 |  |
| Тема 30. Заказное меню | 1 |  |
| Тема 31. Меню детского питания | 1 |  |
| Тема 32. Меню диетического питания | 1 |  |
| Тема 33. Меню комплексных обедов | 1 |  |
| Тема 34. Характеристика торговых помещений | 1 |  |
| Тема 35. Порядок работы производственных цехов и отпуска готовых изделий | 1 |  |
| Тема 36. Бракераж готовых блюд и готовой продукции | 1 |  |
| Тема 37. Правила отпуска и хранения готовых блюд | 1 |  |
| Тема 38. Формы обслуживания в столовых | 1 |  |
| Тема 39. Организация обслуживания потребителей | 1 |  |
| Тема 40. Порядок расчетов за реализуемые потребителям изделия кухни | 1 |  |
| Тема 41. Столовая посуда | 1 |  |
| Тема 42. Фарфоровая и фаянсовая посуда | 1 |  |
| Тема 43. Хрустальная и стеклянная посуда | 1 |  |
| Тема 44. Металлическая и майоликовая посуда | 1 |  |
| Тема 45. Деревянная и пластмассовая посуда | 1 |  |
| Тема 46. Столовые приборы | 1 |  |
| Тема 47. Столовое белье | 1 |  |
| Тема 48. Скатерти и салфетки | 1 |  |
| Тема 49. Ручники и полотенца | 1 |  |
| Тема 50. Накрытие столов скатертями | 1 |  |
| Тема 51. Приемы складывания полотняных салфеток | 1 |  |
| Тема 52. Порядок подготовки зала | 1 |  |
| Тема 53. Предварительная сервировка стола | 1 |  |
| Тема 54. Дополнительная сервировка стола | 1 |  |
| Тема 55. Предварительная сервировка стола по меню завтрака | 1 |  |
| Тема 56. Предварительная сервировка стола для обеда | 1 |  |
| Тема 57. Предварительная сервировка стола по меню ужина | 1 |  |
| Тема 58. Варианты сервировки банкетного стола | 1 |  |
| Тема 59. Подача холодных блюд и закусок | 1 |  |
| Тема 60. Подача горячих закусок | 1 |  |
| Тема 61. Подача супов | 1 |  |
| Тема 62. Подача вторых супов | 1 |  |
| Тема 63. Подача сладких блюд | 1 |  |
| Тема 64. Подача напитков | 1 |  |
| Тема 65. Подача специй и приправ | 1 |  |
| Тема 66. Организация питания в школах, на стройках | 1 |  |
| Тема 67. Использование быстрозамороженных блюд | 1 |  |
| Тема 68. Прогрессивные формы организации и стимулирования в ОП | 1 |  |
| 69. Письменная работа | 1 |  |

# Информационное обеспечение обучения.

**Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Нормативные документы:**

1.[ГОСТ Р 53995-2010](http://www.vsegost.com/Catalog/50/50591.shtml) Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2014.-15 с.[Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;

2.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - М.: Стандартинформ, 2014.- 16 с. [Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;

3.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - М.:

Стандартинформ, 2014.-11с. [Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;

4.ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - М.: Стандартинформ, 2014.-15 с. [Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;

5.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.-М.: Стандартинформ, 2014. –28 с. [Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;

6.ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2015. - 16 с. [Электронный ресурс].-<http://www.creative-chef.ru>, свободный;

7.Правила  оказания услуг общественного питания (постановление Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 года №1036  с изм. и дополнениями) [Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный

8.Сборник   рецептур  блюд  и   кулинарных   изделий   для   предприятий общественного питания/сост. Ананина В. А. и др., под ред. Ф. Л. Марчука.-М.: Хлебпродинформ, - Ч. 1-8.1996-2009.

**Основные источники:**

**1.Гайворонский К.Я.** Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учеб./ К.Я. Гайворонский, Н.Г.Щеглов.
– М.: ИД «Форум» - ИНФРА-М, 2015. - 480с.

**2.Радченко Л.А.** Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб./ Л.А. Радченко.
– М.: КНОРУС, 2016. - 328с.

**Дополнительные источники:**

**1.Кучер Л.С.**Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб./ Л.С.Кучер, Л.М.Шкуратова.
– М.: Деловая литература, 2002. - 544с.

**Интернет-ресурсы**:

1.Федерация ресторатов и отельеров России [Электронный ресурс]. –Режим доступа: http://[www.frio.ru](http://www.frio.ru);

2.«Гастрономъ» — кулинарный портал [Электронный ресурс]. –Режим доступа: http://[www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru/);

3.Справочно-правовая система «Консультант Плюс» [Электронный ресурс].- Режим доступа: http://[consultant.ru](http://www.consultant.ru).

4.Альянс Профессионалов Индустрии Питания [Электронный ресурс]. –Режим доступа: [http://www.apfi.ru/alliance/members/akr](http://www.apfi.ru/alliance/members/akr/)

**Контрольно-измерительные материалы**

**Вопросы для устного опроса**

1.    Принцип работы и организации заготовочных  и  доготовочных цехов.

2.    Характеристика типов предприятия питания

3.    Производственные  помещения: виды, назначение.

4.    Торговая группа помещений: виды и назначение.

5.    Организация складского хозяйства

6.    Организация снабжения предприятий питания

7.    Функции предприятий питания

8.    Организация работы  овощного цеха.

9.    Организация рабочего места кухонного работника  в овощном цехе

10.  Организация работы  в рыбного цеха.

11.  Организация  работы  горячего  цеха.

12.  Организация работы горячего цеха.

13.  Организация работы холодного  цеха.

14.  Организация рабочего  места  кухонного  работника.

15.  Организация работы мясного цеха.

16.  Организация работы горячего  цеха.

17.  Организация работы моечной и кухонной посуды.

18.  Организация работы специализированных цехов

19.  Организация работы вспомогательных помещений

20.  Организация рабочего мест кухонного работника в моечной столовой посуды

21.  Организация рабочего мест кухонного работника в моечной  кухонной  посуды

22.  Помещения для приема посетителей.

23.  Столовая посуда и приборы: назначение, виды.

24.  Виды, характеристика, назначение торговых помещений.

25.  Организация работы раздаточных.

26.  Подготовка столовой посуды

 **Письменная работа**

Вариант 1

Письменно ответить на вопросы:

1. Для чего предназначен холодный  цех?
2. Каким современным оборудованием должен быть оснащен горячий цех?
3. В каком цехе приготавливают холодные супы, салаты, десерты?
4. Перечислите оборудование, используемое в кондитерском цехе.
5. Какие инструменты, инвентарь применяются в овощном цехе?
6. Перечислите виды посуды.
7. Что относится к столовому белью?
8. Составьте меню детского питания.

Вариант 2

* 1. Какие два специализированных отделения выделяются в горячем цехе?
	2. В каком цехе приготавливают горячие супы, бульоны, гарниры?
	3. Что относится к вспомогательным помещениям?
	4. Что относится к немеханическому оборудованию моечной кухонной посуды?
	5. Перечислить основное оборудование овощного цеха.
	6. Какие столовые приборы Вы знаете?
	7. Перечислите приемы складывания полотняных салфеток.
	8. Составьте меню диетического питания.