Министерство образования Красноярского края
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Игарский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании
Методического совета

Протокол № 11 от 29.06.2022
Председатель методического совета
Кучина Н.В. _____

УТВЕРЖДАЮ
Директор КБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»
_____ Андреева М.А.
«29» 06 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация предприятий общественного питания
адаптированной образовательной программы профессионального обучения - программы профессиональной подготовки
по профессии 13249 Кухонный рабочий

г. Игарка, 2022

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по профессиям рабочих и должностям служащих для лиц с ограниченными возможностями здоровья разработана на основе Квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС),2019 Выпуск № 51 ЕТКС. Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 г. № 30 Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание»; Приказа Минтруда России от 08.09.2015 №610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023); Профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных Федерацией Рестораторов и Отельеров (Приказ № 5 от 03.09.2007г); Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утвержденных департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России 20.04.2015 № 06-830вн от 20.04.2015 года); Минпросвещения России (Департамент государственной политики в сфере профессионального образования и опережающей подготовки кадров, 10.04.2020г. No05-398) «Методические рекомендации по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»; а также в соответствии с учебной нагрузкой учебного плана основной (адаптированной) образовательной программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих из числа выпускников специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида.

Организация - разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Игарский многопрофильный техникум» (далее КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»)
Разработчик: Аркадьева О. Л – преподаватель КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»
Эксперт:
Кучина Н.В. – методист КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО МОДУЛЯ	14

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Организация предприятий общественного питания

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения, адаптирована к условиям профессионального обучения лиц с ОВЗ по профессии Кухонный рабочий.

Рабочая программа адаптационной учебной дисциплины Основы физиологии питания разработана на основе п. 28 ст.2, п.6 ст.28, п.1, п.2, п.3, п. 4 ст.79 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273; п. 28 ст.2, п.6 ст.28, п.1, п.2, п3, п.4 ст.79 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273; приказа Минобрнауки РФ от 18.04.2013 № 292 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления ФГОС обрывания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (интеллектуальными нарушениями) от 19.12.2014; письма Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» вместе с методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», (утв. Минобрнауки России 20.04.2015 № 06-830-вн); Квалификационной характеристики профессии 13249 Кухонный рабочий

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки:

Дисциплина **Организация предприятий общественного питания** изучается в цикле общепрофессиональных дисциплин

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами выполняемых работ

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

-характеристики основных типов организаций общественного питания;

-принципы организации производства в предприятиях общественного питания;

-виды помещений предприятий общественного питания.

В результате освоения учебной дисциплины формируются профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Мыть производственные помещения.
ПК 1.2.	Проводить дезинфекцию рабочих зон.
ПК 1.3	Соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте.
ПК 2.1.	Мыть вручную и в посудомоечных машинах кухонную посуду и производственный инвентарь.
ПК 2.2.	Чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь.
ПК 2.3.	Содержать посудомоечную машину и уборочную технику в чистом и исправном виде.
ПК 3.1.	Мыть вручную и в посудомоечных машинах столовую посуду и приборы.
ПК 3.2.	Чистить и раскладывать на хранение столовую посуду и приборы.
ОК 1.	Рационально организовывать свою работу.
ОК 2.	Соблюдать личную гигиену.
ОК 3.	Взаимодействовать с другими работниками и руководством.
ОК 4.	Адекватно реагировать на внештатные ситуации в рамках своей ответственности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Всего – 72 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Учебная нагрузка (всего)	*72*
в том числе:	
теоретические занятия	*40*
практические занятия	*31*
Промежуточная аттестация:	
Дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины Организация предприятий общественного питания

Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)*)***	**Объем часов**
1	*2*	*3*
Тема 1.1 Основы организации общественного питания	**Содержание учебного материала**	***6***
	Общественное питание в современных условиях.	1
	Классификация предприятий питания.	1
	Особенности деятельности.	1
	Характеристика типов предприятий питания.	1
	Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания.	1
	Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания.	1
	Практическое занятие	***4***
	ПЗ № 1 «Организация производства предприятий общественного питания»	1
	ПЗ № 2 «Организация производства предприятий общественного питания»	1
	ПЗ № 3 «Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания»	1
	ПЗ № 4 «Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания»	1
Тема 1.2 Организация производственных цехов	**Содержание учебного материала**	***19***
	Производственная инфраструктура и ее характеристики.	1
	Организация рабочих мест.	1
	Организация работы овощного цеха.	1
	Организация работы овощного цеха.	1
	Организация работы мясного цеха.	1
	Организация работы мясного цеха.	1
	Организация работы рыбного цеха.	1
	Организация работы рыбного цеха.	1

	Организация работы горячего цеха.	1
	Организация работы горячего цеха.	1
	Организация работы холодного цеха.	1
	Организация работы холодного цеха.	1
	Организация работы специализированных цехов.	1
	Организация работы специализированных цехов.	1
	Организация работы вспомогательных помещений.	1
	Организация работы вспомогательных помещений.	1
	Организация работы моечной кухонной посуды	1
	Организация работы моечной кухонного оборудования	1
	Организация работы моечной кухонных приспособлений	1
	Практические занятия	***16***
	ПЗ № 1 «Ознакомление с работой столовой. Организация рабочего места в овощном цехе»	1
	ПЗ № 2 «Выполнение технологического процесса сортировки овощей. Выполнение технологического процесса мытья овощей»	1
	ПЗ № 3 «Выполнение технологического процесса очистки овощей. Выполнение технологического процесса доочистки овощей после механической очистки»	1
	ПЗ № 4 «Выполнение технологического процесса нарезки овощей»	1
	ПЗ № 5 «Организация рабочего места в мясном цехе»	1
	ПЗ № 6 «Выполнение технологического процесса удаления клейма с мяса»	1
	ПЗ № 7 «Выполнение технологического процесса обмывания, обсушивания мяса»	1
	ПЗ № 8 «Выполнение технологического процесса деления туш на полутуши»	1
	ПЗ № 9 «Выполнение технологического процесса жиловки, зачистки мяса»	1
	ПЗ № 10 «Организация рабочего места в рыбном цехе»	1
	ПЗ № 11 «Организация работы рыбного цеха»	1
	ПЗ № 12 «Организация работы горячего цеха»	1
	ПЗ № 13 «Организация рабочего места в холодном цехе»	1
	ПЗ № 14 «Организация работы холодного цеха»	1
	ПЗ № 15 «Организация рабочего места в доготовочном цехе»	1
	ПЗ № 16 «Составление схемы организации производства полуфабрикатов из овощей»	1
Тема 1.3	**Содержание учебного материала**	***6***

Организация обслуживания посетителей	Помещения для приема потребителей.	1
	Столовая посуда.	1
	Столовые приборы.	1
	Организация работы раздаточных	1
	Сервировка столов.	1
	Подготовка персонала к обслуживанию.	1
	Практические занятия	***4***
	ПЗ № 1 «Подготовка столовой посуды»	1
	ПЗ № 2 «Подготовка столовых приборов»	1
	ПЗ № 3 «Оформление заявки на доукомплектование ПОП столовой посудой, приборами»	1
	ПЗ № 4 «Помещения для приема потребителей»	1
Тема 1.4 Специальные виды и формы обслуживания	**Содержание учебного материала**	***4***
	Виды приемов и банкетов.	1
	Характеристика, особенности организации и обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантов.	1
	Особенности обслуживания неофициальных приемов.	1
	Обслуживание участников конференций, съездов, симпозиумов	1
	Практические занятия	***2***
	ПЗ № 1 «Отработка приема сбора использованной посуды»	1
	ПЗ № 1 «Отработка приема сбора использованной посуды»	1
Тема 2. Машины для обработки овощей	**Содержание учебного материала**	***2***
	Основные сведения о машинах для очистки сырых и вареных овощей. Изучить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и технику безопасности картофеле-очистительной машины МОК -250, КНН 600. Сборка и разборка, освоение правил техники безопасности. Решение ситуационных задач, возможные неисправности	1
	Основные сведения о протирочных машинах. Изучить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и технику безопасности овощерезательных машин МРО-200. Сборка и разборка, освоение правил техники безопасности. Решение ситуационных задач, возможные неисправности.	1
	Практические занятия	***4***

	ПЗ № 1 «Изучить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и технику безопасности протирорезательной машины МП 800»	1
	ПЗ № 2 «Изучить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и технику безопасности протирорезательной машины МП 800»	1
	ПЗ № 3 «Сборка и разборка, освоение правил техники безопасности. Решение ситуационных задач, возможные неисправности»	1
	ПЗ № 4 «Сборка и разборка, освоение правил техники безопасности. Решение ситуационных задач, возможные неисправности»	1
Тема 2.1. Машины для обработки мяса и рыбы	**Содержание учебного материала**	***3***
	Изучить и определить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности мясорубки МИМ-82 и МИМ-105.	1
	Определить последовательность сборки мясорубки, освоение техники безопасности. Решение ситуационных задач возможные неисправностей мясорубки, их устранение.	1
	Изучить и определить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности мясорыхлительной машины МРМ-15 и МС-19-1400.	1
	Практические занятия	**1**
	ПЗ № 1 «Изучить и определить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности котлетоформовочной машины МФК 2240»	1
	Дифференцированный зачет	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация дисциплины требует наличия учебного кабинета технологии кулинарного производства; лаборатории технического оснащения и организации производства

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

-посадочные места по количеству обучающихся

-рабочее место преподавателя

-натуральные образцы различного технологического оборудования:

котел пищеварочный, кипятильник электрический, универсальный привод, картофелеочистительная машина, кофеварка электрическая.

Технические средства обучения:

-учебный материал на электронных носителях;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник. - 2-е изд.- М.: Академия, 2017
2. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2020 - 480с
3. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Пукалина. –М.: ИЦ «Академия», 2018. – 192 с.
4. Пукалина Н.Н. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала: учеб для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Н. Пукалина. –М.: ИЦ «Академия», 2018. – 304 с.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

В рамках изучения дисциплины используются активные и интерактивные формы проведения занятий: метод работы в малых группах.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умения:	
организовывать рабочее место в соответствии с видами выполняемых работ	оценка практической работы. Наблюдение в процессе образовательной деятельности
Знания:	
характеристики основных типов организаций общественного питания;	оценка устных ответов, практических работ, оценка контрольной работы
принципы организации производства в предприятиях общественного питания;	наблюдения и оценка практического занятия. Оценка выполнения домашней работы.
виды помещений предприятий общественного питания	наблюдения и оценка практического занятия. Оценка выполнения домашней работы.