Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Кувинская ОШИ для обучающихся с ОВЗ»

Рассмотрено на заседании ШМО трудового обучения: Рук. ШМО: _____ (Е.Н. Яркова) Протокол №1 от _____	Согласовано: Заместитель директора по УВР: _____ (О.А. Радостева)	Утверждаю: Директор: _____ (Т.В.Кладова) Приказ от «01» 09 2026 №496

Рабочая программа учебной дисциплины
по профессии 16675 «Повар»

ОП.3 «Организация производства предприятий общественного питания»
в $9^{б}$ классе (10 год обучения)

Учитель: Яркова Елена Николаевна,
высшая кв. категория

2026-2027

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Профессионального стандарта Индустрии питания по профессии «Повар», адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессиональной подготовке по профессии «Повар» в соответствии с частью 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Программа учитывает индивидуальные и возрастные особенности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (различными формами умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации подростков с недостатками в умственном развитии.

Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки:

Дисциплина «Организация предприятий общественного питания» изучается в цикле общепрофессиональных дисциплин

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.

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: 68 часа.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем часов*
Учебная нагрузка (всего)	*68*
в том числе:	
лабораторные работы	*
практические занятия	*20*
контрольные работы	*
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	*2*

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной 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;

Общие требования к организации образовательного процесса

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

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ 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.

Тематический план и содержание учебной дисциплины «Организация производства предприятий общественного питания»

№ п/п	Наименование темы	Количество часов	
		по плану	в т.ч. ПЗ
	10 класс	34	
	Тема 1. Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности.	**4**	
	Классификация предприятий общественного питания. Типы и классы предприятий.	2	
	Рациональное размещение предприятий общественного питания	2	
	Тема 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания	**12**	**2**
	Организация снабжения предприятий общественного питания	2	
	Формы и способы доставки	1	
	Самостоятельная работа: Документальное оформление поступления продуктов от поставщиков на склад и отпуск их на производство. Решение ситуационных задач».	1	1
	Организация работы складского хозяйства.	2	
	Хранение и отпуск продуктов.	2	
	Организация тарного хозяйства. Приемка продуктов.	2	
	Организация весового хозяйства	1	
	Самостоятельная работа: Порядок заключения договоров по вопросам снабжения п.о.п. сырьем	1	1
	Тема 3. Оперативное планирование производства и технологическая документация	**8**	**4**
	Оперативное планирование на предприятиях	2	
	Нормативная документация предприятия общественного питания	2	
	ПЗ: Составление плана меню закусочной	2	2
	ПЗ: Составление плана меню двух комплексных обедов для студенческой столовой	2	2
	Тема 4. Организация производства предприятий	**11**	**1**
	Общие требования к производственным помещениям. Организация технологического процесса	2	
	Самостоятельная работа:	1	1
	Организация работы заготовочных цехов. Овощной цех.	2	
	Организация работы мясного цеха	2	
	Организация работы птицегольевого цеха	2	
	Организация работы рыбного цеха.	2	
	Итого	34	
	11 класс	**34**	
5	Организация работы горячего цеха супового отделения.	2	
	Организация работы горячего цеха соусного отделения	2	
	Организация работы холодного цеха	2	
	Организация работы кулинарного цеха	2	
	Организация работы кондитерского цеха	2	
	Организация работы экспедиции.	2	
	Организация работы моечной кухонной посуды.	2	
	Организация работы раздаточной	2	
	Бракераж блюд. Правила отпуска и хранения готовой продукции	2	
	Структура управления предприятием общественного питания. Должностные характеристики.	2	

	Обязанности заведующего производством, повара. Квалификационная характеристика	2	
	ПЗ: Разработка производственной программы заготовочных цехов, работа овощного цеха	2	2
	ПЗ: Разработка производственной программы рыбного цеха	2	2
	ПЗ: Организация работы горячего цеха	2	2
	ПЗ: Организация работы холодного цеха	2	2
	ПЗ: Организация работы вспомогательных цехов и раздач предприятий общественного питания.	2	2
	Зачет	1	1
	Всего:	68	

Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

1. Мальгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования -М.: Издательский центр «Академия», 2015.-320с.
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений среднего проф. образования: издательский центр «Академия». 2002г.-416 с.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

1. ГОСТ Р 50762-95 Классификация ПОП. Общие требования.
2. ГОСТ Р 50764-95 Услуги ОП. Общие требования.
3. Захарченко М.Н. , Л.С. Кучер .Обслуживание на ПОП .Москва – экономика 1986г.
4. Усов В.В .Организация производства и обслуживания на ПОП .Москва – Академия 2008г.
5. Панов Л.А . Организация производства на ПОП. Москва .2005г.
6. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб./ Л.А. Радченко. – М.: КНОРУС, 2013. - 328с.
7. Радченко Л.А. Основы Метрологии, Стандартизации и Сертификации в общественном питании. Издательство Ростов-на-Дону феникс 2009г.-347с
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП. – С-П.: Профикс, 2008– 771с.