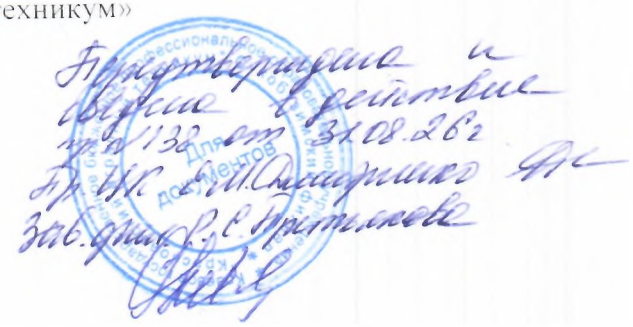
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"

Подписано: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"
DN: cn=КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ", c=RU, o=КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ", email=kat@krasat.ru
Дата: 2026.11.02 15:36:18 +07'00'

Министерство образования Красноярского края
краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
Сухобузимский филиал КГБПОУ
«Красноярский аграрный техникум»



АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01. Организация производства предприятий общественного питания
Код и наименование дисциплины

По профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»
код наименование специальности (профессии)

Красноярск 2026

Разработчик:
Преподаватель: Бойко Лариса Александровна

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины

2. Структура и содержание учебной дисциплины.....

3. Условия реализации программы учебной дисциплины.....

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Общая характеристика адаптированной рабочей программы учебной дисциплины «ОП.3.1 «Организация производства предприятий общественного питания»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Учебная дисциплина ОП.01. «Организация производства предприятий общественного питания» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС.

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов».

Данная программа даёт возможность детям с ОВЗ:

- освоить рабочую программу по профессии «Изготовитель пищевых полуфабрикатов» на доступном им уровне;
- повысить уровень личностного развития и образования;
- восполнить пробелы предшествующего обучения и воспитания;
- повысить уровень познавательной и эмоционально – личностной сферы.

и предусматривает:

- организацию доступной, развивающей предметной среды;
- создание атмосферы эмоционального комфорта;
-формирование взаимоотношений в духе сотрудничества и принятия особенностей и возможностей каждого учащегося;
-использование вариативных форм получения профессионального образования;

1.2. Цель дисциплины:

Содержание программы учебной дисциплины ОП.01. «Организация производства предприятий общественного питания» направлено на достижение результатов её изучения в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Цель изучения курса - подготовка специалистов, обладающих знаниями организации процесса механической кулинарной обработки сырья и подготовки рабочего места на предприятиях общественного питания.

1.3. Требования к результатам освоения образовательной программы:

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы:

- общие компетенции:

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учёт сырья и готовых изделий на производстве;

-устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;
- профессиональные компетенции:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых полуфабрикатов;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	**Умения**	**Знания**
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	• - использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности; - составлять и заключать договора на поставку товаров;	• -отраслевые особенности общественного питания ; • -классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования; -структуру предприятий; -нормативную базу деятельности;
	• обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;	
	• осуществлять приёмку продуктов по количеству и качеству, предметов материально-технического оснащения;	
	• проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	осуществлять приёмку продуктов по количеству и качеству, предметов материально-технического оснащения	- организацию снабжения, складского и тарного хозяйства; структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов; оперативное планирование работы производства, организацию процессов производства и реализации продукции;
	разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства и реализации готовой продукции, труд персонала;	
	обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства;	

	проводить бракераж готовой продукции;	
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	- работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	- основные категории производственного персонала, требования к нему
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Взаимодействоватьс коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности

	гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы (очно)

№ п/п	Вид учебной работы	Объем в часах
1	**Объем образовательной программы дисциплины** (сумма пунктов 2, 9, 10, 11)	**3**
	в т.ч.	
	обязательная часть	**82**
	вариативная часть	**нет**
	в т.ч.	
2	**основное содержание** (сумма пунктов 3, 4, 5, 6)	
	в т. ч.:	
3	теоретическое обучение	78
4	лабораторные работы	нет
5	практические занятия	4
6	курсовая работа (проект)	нет

	в форме практической подготовки (сумма пунктов 7, 8) *выделены просто отдельно из общего объема часов*	
	в т. ч.:	
7	теоретическое обучение	
8	практические занятия	
9	**Самостоятельная работа**	**76**
10	**Консультации**	**нет**
11	**Промежуточная аттестация (форма аттестации) Дифференцированный зачёт**	**2**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Номер урока	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, самостоятельной и курсовой работы (проекта)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	Основное содержание дисциплины			
	Раздел 1. Организация кулинарного производства на предприятиях индустрии питания.		**56**	
	Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания.	**Содержание:**	**8**	**ОК 01-ОК 04; ПК 1.1- ПК 1.3**
1-2		1. Особенности производственно-торговой деятельности ПОП	2	
3-4		2. Основные типы предприятий общественного питания. Основные классы ПОП.	2	
5-6		3. Характеристика основных типов ПОП. Специализация предприятий индустрии питания.	2	
7-8		4. Характеристика услуг ПОП.	2	
		В том числе практических и лабораторных занятий	0	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	**4**	
		1. Подготовить доклад «Типы и классы предприятий общественного питания» 2. Подготовить сообщение о принципах рационального размещения ПОП на рынке города Красноярска		

	Тема 1.2. Принцип организации кулинарного и кондитерского производства.	**Содержание:**	**4**	**ОК 01-ОК4; ПК 1.1- ПК 1.3**
9-10 11-12	кулинарного и кондитерского производства.	1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства. 2.Общие требования к организации рабочих мест.	2 2	
		В том числе практических и лабораторных занятий	0	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0** 0	
	Тема 1.3. Организация складского хозяйства предприятий общественного питания.	**Содержание:**	**6**	**ОК 01-ОК4; ПК 1.1- ПК 1.3**
13-14 15-18		1. Организация работы складских помещений. 2. Правила приёмки сырья. Правила хранения и отпуска сырья. Организация тарного хозяйства	2 4	
		В том числе практических и лабораторных занятий	**0**	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0**	
	Тема 1.4. Основы организации производства	**Содержание:**	**30**	**ОК 01-ОК4; ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5**
19-22 23-26 27-28 29-32 33-34 35-36 37-38 39-40		1. Организация работы овощного цеха. 2.Организация работы мясного цеха. 3. Организация работы птицегольевого цеха. 4. Организация работы рыбного цеха. 5. Организация работы в цехе по холодной доработке полуфабрикатов и обработке зелени. 6. Организация работы горячего цеха. 7. Организация работы холодного цеха. 8. Организация работы моечной посуды.	4 4 2 4 2 2 2 2	

41-42 43-46 47-48		9. Особенности организации рабочих мест в кондитерском цехе. 10. Организация работы мучного цеха.	2 4	
		В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
		Контрольная работа (за семестр)	**2**	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2**	
		1. Составить схему взаимосвязи производственных цехов и помещений столовой.		
	Тема 1.5. Организация реализации готовой кулинарной продукции	**Содержание:**	**6**	
49-52 53-54		1. Организация работы раздач. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест раздатчика по отпуску готовой кулинарной продукции 2. Реализация продукции общественного питания. Формы реализации	4 2	**ОК 01-ОК 10; ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5**
		В том числе практических и лабораторных занятий	**0**	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	**8**	
		1.Систематическая проработка конспектов занятий. 2.Определение потребности предприятий общественного питания в сырье и п/ф.	4 4	
	Тема 1.6. Учет сырья готовой кулинарной продукции на производстве	**Содержание:**	**2**	
55-56		Учет сырья готовой кулинарной продукции на производстве	2	**ОК 01-ОК 10; ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5**
		В том числе практических и лабораторных занятий	**0**	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2**	

		Подготовить доклад на тему: «Особенности и порядок учета готовой продукции общественного питания».		
Раздел 2. Техническое оснащение предприятия			**20**	
	Тема 2.1. Механическое оборудование.	**Содержание:**	**4**	
57-58		1. Общие сведения о машинах. Универсальная кухонная машина. Машины для измельчения рыбы и мяса. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.	2	**ОК 01-ОК4;**
		В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
59-60		Машины кондитерского цеха	**2**	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	**8**	
		Систематическая проработка конспектов занятий. Подготовить сообщения, доклады, рефераты по темам: «Классификации предприятий общественного питания, их виды и типы», «Основные направления развития общественного питания в современных условиях».		
	Тема 2.2. Тепловое оборудование	**Содержание:**	**12**	
61-62		1. Общие сведения о тепловом оборудовании.	2	**ОК 01-ОК 10;**
63-66		2. Варочное оборудование.Варочно-жарочное оборудование.	4	
67-68		3. Жарочно-пекарное оборудование.	2	
69-70		4. Водогрейное оборудование.	2	
71-72		5. Оборудование для раздачи пищи.	2	
		В том числе практических и лабораторных занятий	**0**	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	**6**	
		Подготовить доклад на тему: « Техника безопасности при работе с тепловым оборудованием»	6	
	Тема 2.3. Холодильное оборудование	**Содержание:**	**4**	

73-76		1. Холодильные машины и хладагенты. Классификация холодильного оборудования. Правила эксплуатации, т/б при работе с холодильным оборудованием.	4	**ОК 01-ОК 10;**
		В том числе практических и лабораторных занятий	**0**	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	**6**	
		Подготовить доклад на тему: «Правила эксплуатации, т/б при работе с холодильным оборудованием».	6	
Раздел 3. Организация обслуживания в предприятиях общественного питания			**4**	
	Тема 3.1 Организация работы предприятий общественного питания для обслуживания посетителей.	**Содержание:**	**4**	
77-80		1. Услуги предприятий общественного питания, цели и задачи обслуживания. Нормы оснащения предприятий питания столов столовыми посудой, приборами, бельём. Информационное обеспечение процесса обслуживания.	4	**ОК 01-ОК 10; ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5**
		В том числе практических и лабораторных занятий	**0**	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	**4**	
		Проработка конспектов. Подготовка к дифференцированному зачету	2 2	
81-82	**Дифференцированный зачёт**		**2**	**ОК 01-ОК 10; ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5**
	Всего		**82(36)**	

4.Условия реализации программы дисциплины

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории **технического оснащения и организации рабочего места.**

Оборудование лаборатории технического оснащения и организации рабочего места и рабочих мест:

- рабочее место преподавателя.
- рабочие места обучающихся (15);
- комплект методических рекомендаций по проведению лабораторных работ (на каждого обучающегося) в соответствии с паспортом лаборатории;
- оборудование и инструменты в соответствии с паспортом лаборатории;
- электронные видеоматериалы в соответствии с паспортом лаборатории;
- сборник учебных карт в соответствии с паспортом лаборатории;
- комплекты плакатов в соответствии с паспортом лаборатории.

5. Используемая литература

Основные источники:

1. Г.Г. Лутошкина. Ж.С. Анохина. Техническое оснащение и организация рабочего места. Учебник для профессионального образования. Изд. центр «Академия», 2017г.

Дополнительные источники:

1. Золин В.П.Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Изд. центр «Академия», 2010.
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: ПрофОбрИздат,2002, 2003, 2004.
3. Хромеенков В.М. «Оборудование хлебопекарного производства»: Учебник для нач. проф. образования. – М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2000.
4. Улейский Н.Т., Улейская Р.И. «Механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания» (Сер. «Учебники XXI»). – Ростов-на-Дону: изд-во «Феникс», 2000
6. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания. Ростов-на-Дону издательства «Феникс», 2011г.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины: «Организация производства предприятий общественного питания»

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Освоенные умения:	
Использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности	Письменный/устный опрос Выполнение практической работы
Осуществлять приёмку продуктов по количеству и качеству, предметов материально-технического оснащения	Письменный/устный опрос Выполнение практической работы
Осуществлять оперативное планирование работы производства и реализации готовой продукции, труд персонала	Письменный/устный опрос Выполнение практической работы
Обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства; проводить бракераж готовой продукции.	Письменный/устный опрос Выполнение практической работы
Усвоенные знания:	
Отраслевые особенности общественного питания, инфраструктура отрасли, организационно-правовые формы и классификация предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования	- тестовый контроль;
Оперативное планирование работы производства, структура предприятий и нормативная база деятельности	- тестовый контроль;
Организация снабжения, складского и тарного хозяйства, структура производства, суть и элементы производственного и технологического процессов	- тестовый контроль;
организация процессов производства и реализации продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений, основные категории производственного персонала, требования к нему, организация и нормирование труда персонала.	- контрольная работа.
Итоговая аттестация: **Дифференцированный зачёт в форме тестовой контрольной работы**	