Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
средняя общеобразовательная школа «Образовательный центр» п.г.т. Рощинский
имени 81 гвардейского мотострелкового полка муниципального района Волжский Самарской области
443539, Самарская область, Волжский район, п. г. т. Рощинский, школа.
Официальный сайт учреждения: http://roshchaschool.minobr63.ru,
адрес электронной почты: roshinsky_sch_vlg@samara.edu.ru
Контактная информация: телефоны: 932 – 82 – 58 (факс), 932 – 82 – 50

«РАССМОТРЕНО»
на заседании Педагогического совета
Протокол № 1 от 31.08.2020 г.
_____ **/ Дидковская Н.С.**

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор школы: _____ / О. И. Рубина
Приказ от 31.08.2020 г. № 236 - од

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по профориентационному курсу
предпрофильной подготовки «Индустрия общественного питания»
для 9 классов

C=RU, O="ГБОУ СОШ ""ОЦ"" п.г.т. Рощинский", CN=Рубина О.И., E=roshinsky_sch_vlg@samara.edu.ru
00ea17aca4d591c1ca
2021.10.07 14:35:00+04'00'

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
средняя общеобразовательная школа «Образовательный центр» п.г.т. Рощинский
имени 81 гвардейского мотострелкового полка муниципального района Волжский Самарской области
443539, Самарская область, Волжский район, п. г. т. Рощинский, школа.
Официальный сайт учреждения: http://roshchaschool.minobr63.ru,
адрес электронной почты: roshinsky_sch_vlg@samara.edu.ru
Контактная информация: телефоны: 932 – 82 – 58 (факс), 932 – 82 – 50

«РАССМОТРЕНО»
на заседании Педагогического совета
Протокол № 1 от 31.08.2020 г.
_____ / **Дидковская Н.С.**

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор школы: _____ / **О. И. Рубина**
Приказ от 31.08.2020 г. № 236 - од

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по профориентационному курсу
предпрофильной подготовки «Индустрия общественного питания»
для 9 классов

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по предпрофильной подготовке для 9 класса на 2020-2021 учебный год разработана на основе основной образовательной программы основного общего образования ГБОУ СОШ «ОЦ» п.г.т. Рощинский, программы предпрофильных курсов (из рамочных программ по предпрофильным курсам, Г.Б. Голуб Сайт МОН Самарской области. Программа курса по выбору «Индустрия общественного питания»» предназначена для учащихся 9-х классов общеобразовательных школ с целью профессиональной ориентации при дальнейшем получении образовании. В настоящее время происходит стремительное развитие индустрии сервиса. Общественное питание - это обширная сфера индустрии сервиса и в настоящее время высококачественное обслуживание населения имеет решающее значение для конкурентоспособности любого ресторан, бара или кафе. Одной из основных задач современного образования является формирование у учащихся объективных всесторонних знаний об окружающем мире. Важное место здесь занимает знания перспективности профессии общественного питания. В нашем городе индустрия сервиса постоянно развивается, поэтому на рынке труда квалифицированные специалисты в сфере услуг востребованы. Необходимо правильно сориентировать учащихся в перспективности таких профессий и должностей как «заведующий производством», «повар», «кондитер», «официант».

Программа курса по выбору «Индустрия общественного питания» по содержанию имеет профориентационную направленность и знакомит учащихся с основными видами профессиональной деятельности в отрасли общественного питания. По окончании программы курса, учащиеся общеобразовательной школы получают минимальный опыт в различных видах профессиональной деятельности техника-технолога, ознакомятся с миром современных профессий, исполняя те или иные социально-профессиональные роли (заведующий производством, повар, кондитер, официант).

В реализации курса большое место отводится разъяснению возможностей получения дальнейшего образования по специальности «Технология продукции общественного питания», приводится перечень образовательных учреждений г. Самары и Самарской области, осуществляющих подготовку в рамках общего, среднего и высшего профессионального образования.

Цели курса:

информирование и ознакомление учащихся 9 классов с основными видами профессиональной деятельности техника технолога общественного питания и возможностями применения современных технологий;

формирование у учащихся первоначального представления об основах применения современных технологий в общественном питании.

Задачи курса:

предоставить возможность учащимся реализовать свой интерес к профессии;

ознакомить с основными профессиями и должностями в области общественного питания: заведующий производством, повар, кондитер, изготовитель полуфабрикатов, официант, техник-технолог, бармен, бариста;

ознакомить с основными способами тепловой обработки продуктов;

ознакомить с простыми и сложными формами нарезки овощей;

ознакомить с технологией приготовления винегрета;

ознакомить с основными принципами составления праздничного меню, складывания полотняных салфеток и сервировки стола;

ознакомить с технологией приготовления заварных пирожных.

Предлагаемая программа рассчитана на 8 часов учебного времени и предназначена для учащихся 9 классов общеобразовательных школ по 1 часу в неделю.
Программа составлена на основе программы элективного курса для учащихся 9-го класса: "Индустрия питания" автор-составитель Аржанова Л.А. Использованы материалы: Зубковой Т.И., методиста ГОУ НПО ПУ-78 г. Тольятти, Крайневой Р.К., заместителя директора ГОУ НПО ПУ-78 г. Тольятти по маркетингу, Сухановой Е.С., учителя химии МОУ СОШ № 2 г. Кинеля, ст. преподавателя Самарской ГСХА.

II. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	
ОБУЧАЮЩИЙСЯ НАУЧИТСЯ	ОБУЧАЮЩИЙСЯ ПОЛУЧИТ ВОЗМОЖНОСТЬ НАУЧИТЬСЯ
ставить цели и планировать действия для их достижения; пользоваться сведениями о путях получения профессионального образования. -выявлять интересные события и явления в повседневной жизни.	- основам профессий и должностей в области общественного питания; - правилам современных технологий в общественном питании.
ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	
- знания о значении профессионального самоопределения, о требованиях к составлению личного профессионального плана; - освоение основных этических норм и понятий как условия правильного восприятия, анализа и оценки событий окружающей жизни; - понимание роли профессии в современном мире; - способность и готовность к общению и сотрудничеству со сверстниками и взрослыми в процессе образовательной, общественно-полезной, учебно-исследовательской, творческой деятельности.	
МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	
Регулятивные УУД – способности к самостоятельному приобретению новых знаний и практических умений, умения управлять своей познавательной деятельностью; – умения организовывать свою деятельность, определять еѐ цели и задачи, выбирать средства реализации цели и применять их на практике, оценивать достигнутые результаты.	
Познавательные УУД - овладение навыками работы в сфере индустрии питания; -развитие критического мышления, умения интерпретировать, анализировать.	
Коммуникативные УУД -формирование активной жизненной позиции; - самостоятельно организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с	

другом; -овладение культурой общения.

III. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

№ пп	Название ПК	Кол.часов	Целевое назначение
1	Индустрия общественного питания	8	- знакомство с деятельностью предприятий общественного питания как элемента сферы обслуживания, с содержанием труда повара (кондитера) официанта, калькулятора, экспедитора, работника пищевой промышленности; -знакомство с основами товароведения, технологией приготовления отдельных блюд, изделий; получение общих понятий о требованиях, предъявляемых к сырью, готовым блюдам; - обеспечение ситуации профессиональной пробы в приготовлении отдельных блюд, оценке качества сырья и продукции, составлении калькуляции.

Место программы в системе предпрофильных курсов

Основная позиция производство (товара \ услуги)	человек – материальный объект человек – человек
Дополнительная позиция исследование	человек – материальный объект

Тема 1. Индустрия общественного питания (1 час).

Система общественного питания: рабочие места и профессиональные роли. Видеопрезентация. Вводный урок о технологии продукции общественного питания. Роль питания в жизни общества. Работа предприятий общественного питания в современных условиях. Обзор распространенных профессий и должностей: «заведующий производством», «техник-технолог», «повар», «кондитер», «официант», «бармен», «бариста». Презентация «Моя будущая профессия – техник-технолог общественного питания».

Понятие о технологическом процессе на предприятиях питания (сырье, полуфабрикаты, готовая продукция).

Основные сведения о гигиене и санитарии на предприятиях питания. Сведения о технике безопасности. Видеопрезентация.

Тема 2. Технология приготовления блюд (2 часа, из них 1 час экскурсия).

Конкретное содержание данной темы определяется возможностями образовательного учреждения и его партнеров. Следует помнить, что это – не школьный урок технологии. Виды меню. Правила расположения блюд в меню. Физиологические основы составления меню. Правила составления меню тематического банкета. Организация и обслуживание торжеств, семейных обедов: характеристик, особенности меню. Понятие о современных услугах типа: стол-экспресс, зал-экспресс, «шведский стол», бизнес-ланч, бранч, кофебрейк. Последовательность подачи блюд и напитков. Методы подачи блюд. Подача кулинарной продукции. Сервировка столов. Характеристика столовой посуды, приборов, столового белья.

Экскурсия на предприятие общественного питания. (Столовая в военной части или школьная столовая).

Тема 3. Технология обслуживания посетителей (2 часа, из них 1час практикум).

Основы сервировки стола, некоторые приемы по технике сворачивания салфеток. Коммуникативная культура официанта, движение официанта по залу. Техника общения. Виды профессиональной деятельности заведующего производством. Виды профессиональной деятельности кондитера, повара. Основные критерии, определяющие склонность к профессиям по технологическому профилю. Личностные качества наиболее важные для профессий «техник-технолог», «повар», «кондитер», «официант», «бармен». Уровни образования по технологии продукции общественного питания и перспективы трудоустройства. Различные уровни образования (НПО, СПО, ВПО) в которых ведётся обучение по технологическим профессиям. Требования современного рынка труда к технологическим профессиям. и перспективы развития общественного питания и трудоустройства.

Форма: Урок-беседа. Тренинг. Деловая игра.

Практикум: Ролевая игра. Обслуживание посетителей. Диалог с потенциальными посетителями кафе.

Тема 4. Обеспечение производственного процесса на предприятиях общественного питания (2 часа).

Калькуляция меню. Операции по закупке сырья. Оценка качества сырья по формальным показателям. Опытная оценка качества сырья.

Практикумы: Калькуляция меню. Сервировка тематического стола. Подготовка столовой посуды, приборов, столового белья. Оформление и подача холодного блюда. Оформление и подача пирожных. Вариант складывания салфеток. Использование дополнительных атрибутов.

IV. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Тема занятий	Кол. часов	Планируемые контрольно-оценочные процедуры (контрольная работа, самостоятельная работа, тест, диктант и т.п.)

Индустрия общественного питания.			
1.	Индустрия общественного питания. Система общественного питания	1	-
2.	Технология приготовления блюд. Экскурсия на предприятие общественного питания. Видеопрезентация.	2	Отзыв. Эссе.
3.	Технология обслуживания посетителей. Экскурсия в кафе. Профессии индустрии общественного питания.	2	-
4.	Технология обслуживания посетителей. Сервировка стола.	1	Зачет «Сервировка стола».
5.	Обеспечение производственного процесса на предприятиях общественного питания. Калькуляция меню.	1	-
6.	Составление меню. Ресторан. Кафе. Столовая. Приготовление блюда. Рецепт. Фото.	1	Презентация. Разработка буклета.
Итого:		8	

Список литературы:

1. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – Киев: «А.С.К», 2002. – 1086с.
2. Ковалев Н.И., Технология приготовления пищи. – М.: Издательский дом «Деловая литература», 1999. – 480с.
3. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д: Феникс, 2007. – 384с.
4. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
5. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».