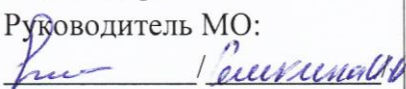
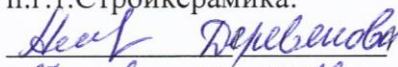




**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1  
«ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР» ИМЕНИ 21 АРМИИ ВООРУЖЁННЫХ СИЛ СССР  
П.Г.Т.СТРОЙКЕРАМИКА МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ВОЛЖСКИЙ  
САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ**

<p>«Рассмотрено» Руководитель МО:  Протокол № <u>1</u> от «<u>08</u>» <u>авг.</u> 20<u>19</u> г.</p>	<p>«Согласовано» Заместитель директора по УВР ГБОУ СОШ №1 «ОЦ» п.г.т.Стройкерамика:  «<u>26</u>» <u>август</u> 20<u>19</u> г.</p>	<p>«Утверждаю» Директор ГБОУ СОШ №1 «ОЦ» п.г.т.Стройкерамика  /Егоров А.В./ «<u>08</u>» <u>сентября</u> 20<u>19</u> г.</p> 
---	---	---

**Рабочая программа предпрофильного курса  
«Индустрия общественного питания»**

### Аннотация к программе

Программа предпрофильной подготовки имеет практико-ориентированную направленность и предназначена для предпрофильной подготовки 9 классов. Программа рассчитана на 8,5 часов. Идея создания программы заключается в том, чтобы:

- 1) Помочь учащимся избежать ошибок в выборе профессии (исходящих от незнания: мира профессий, содержания профессий, самих себя и правил выбора профессий)
- 2) Быть успешным в выборе профессий (что обеспечивается созданием некоторых психологических тылов)
- 3) Быть уверенным в себе, своих возможностях и способностях и знающим, что делать в критических ситуациях
- 4) Быть осведомлённым в профессиях со знанием английского языка и в содержании этих профессий.

### Место программы в системе предпрофильных курсов

<i>Основная позиция</i>	человек – материальный объект
производство (товара \ услуги)	человек – человек
<i>Дополнительная позиция</i>	
исследование	человек – материальный объект

### Целевое назначение программы

Данная программа подразумевает:

- 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 приготовления отдельных блюд, оценке качества сырья и продукции, составлении калькуляции.

### 1. Планируемые результаты предпрофильной подготовки

#### Ученик научится:

- делать осознанный выбор по самоопределению в отношении профилирующего направления собственной деятельности
- анализировать результаты и последствия своей деятельности (по выбору и реализации образовательной траектории)
- проектировать и рефлексировать свою образовательную деятельность
- анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений
- ориентироваться в информации (ситуация на рынке труда) и пользоваться ей для определения образовательных и жизненных планов

- получит минимальный личный опыт в отношении различных областей профессиональной деятельности, «проба сил»

**Ученик будет знать:**

- учреждения профессионального образования в первую очередь на своей территории
- информацию о профильном образовании
- информацию о состоянии и прогнозах рынка труда
- информационные ресурсы для планирования своего будущего и опыт работы с такого рода ресурсами

**Ученик получит:**

- опыт освоения способов деятельности, изучения и преобразования предметов и процессов, характерных для той или иной сферы человеческой деятельности
- опыт осуществления ответственного выбора
- минимальный личный опыт в отношении различных областей профессиональной деятельности, «проба сил»

## **2. Содержание курса**

### **Тема 1. Индустрия общественного питания**

Система общественного питания: рабочие места и профессиональные роли.

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

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

*Экскурсия на предприятие общественного питания.*

Производственная технология, кухня, склад, обслуживание в зале.

### **Тема 2. Технология приготовления блюд**

Конкретное содержание данной темы определяется возможностями образовательного учреждения и его партнеров. Следует помнить, что это – не школьный урок технологии. Приготовление блюда должно осуществляться (или учащийся должен ассистировать в приготовлении блюда) на основе производственной, а не «кухонной» (бытовой) технологии, с использованием соответствующего оборудования, приемов, на соответствующее количество персон. Поэтому реализация данной темы должна

осуществляться на базе учреждения-партнера, в качестве которого может выступать пункт общественного питания, учебно-производственный комбинат, учреждение профессионального образования.

### **Тема 3. Технология обслуживания посетителей**

Основы сервировки стола, некоторые приемы по технике сворачивания салфеток. Коммуникативная культура официанта, движение официанта по залу. Тренинг.

#### *Практикум*

Обслуживание посетителей.

### **Тема 4. Обеспечение производственного процесса на предприятиях общественного питания**

Калькуляция меню.

Операции по закупке сырья. Оценка качества сырья по формальным показателям.

Опытная оценка качества сырья.

#### *Практикумы*

Калькуляция меню.

Оценка качества сырья (1-3 опыта на выбор учителя).

### **3. Тематическое планирование**

№	Тема	Количество часов	Формы проведения
1	Индустрия общественного питания.	2	Лекция с элементами беседы
2	Технология приготовления блюд	2	Практическая работа
3	Экскурсия на предприятие общественного питания	2	Экскурсия
4	Технология обслуживания посетителей	1	Беседа
5	Обеспечение производственного процесса на предприятиях общественного питания	1,5	Беседа
	Итого	8,5	