

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

«Рассмотрено» Руководитель МО Семкина И.Н. Протокол № 1 от «27» августа 2021 г.	«Согласовано» Заместитель директора по УВР ГБОУ СОШ №1 «ОЦ» п.г.т. Стройкерамика Андреев С.С. «30» августа 2021 г.	«Утверждаю» Директор ГБОУ СОШ №1 «ОЦ» п.г.т.Стройкерамика /Егоров А.В. Приказ № 311-од от «30» августа 2021 г.
--	--	--

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> производство (товара \ услуги)	человек – материальный объект 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 приготовлении 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	