

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа пос.
Комсомольский муниципального района Кинельский Самарской области

Рассмотрено.

на заседании методического
объединения учителей естественно-
математического цикла

Протокол № 1 от «26» августа 2022г.

Руководитель МО _____
Круглова М.С.

Проверено.

Заместитель директора по УВР
_____/Громко И.А./

«30» «августа» 2022г.

Утверждаю:

Директор школы:
_____/Фенюк А.Н./

Приказ № 241-ОД от «31» «августа» 2022г

Рабочая программа внеурочной деятельности
«Индустрия общественного питания»,
реализуемой в рамках предпрофильной подготовки

Направление: общеинтеллектуальное

Возраст школьников: 13-15 лет

Разработчик: Желовникова Оксана Викторовна

Пояснительная записка

Рабочая программа внеурочной деятельности разработана в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» 2012 года и требования ФГОС второго поколения основного общего образования, на основе программы предпрофильных курсов (из рамочных программ по предпрофильным курсам, Г.Б. Голуб Сайт МОН Самарской области 2007 г).

В мире существуют тысячи учреждений общественного питания, начиная с кофеен, в которых ранние посетители могут подкрепиться апельсиновым соком, тостами и, конечно, кофе, и заканчивая заведениями с самой разной национальной кухней: от китайской до европейской.

В ресторанах, кафе, барах и т.д. официанты, бармены должны владеть многочисленными техниками обслуживания клиентов.

Знание элементарных норм поведения в любом учреждении общественного питания, умение заказывать блюда, вести переговоры с официантом, оплачивать счета и обсуждать ингредиенты, входящие в состав блюд, становится неотъемлемой частью культуры каждого образованного человека.

Данная программа спецкурса по выбору для предпрофильной подготовки в 9 классе предполагает формирование у школьников представления о типичных предприятиях сферы питания, учит их ведению деловой беседы в ходе обслуживания, в то же время знакомит с этикой поведения клиента за столом и умению пользоваться столовыми приборами.

Место в учебном плане: освоение курса рассчитано на 17 часов в год, 0,5 часа в неделю.

Форма промежуточной аттестации: По внеурочной деятельности по решению педагогического совета предусмотрено оценивание достижений обучающихся, в виде проекта, по системе «зачёт - незачёт».

За последнее десятилетие сфера обслуживания претерпела значительные изменения. Последние, в свою очередь, затронули и учреждения питания: повысилось качество обслуживания посетителей, стало более разнообразным меню и более эффективной работа бармена и официанта. Тема развития учреждений общественного питания стала актуальной в настоящее время, возникла потребность в обучении барменов и официантов новым технологиям обслуживания клиента. Клиенты же, в свою очередь, повышают свою воспитанность, совершенствуют умение вести себя в различных учреждениях питания.

Основные цели курса:

С позиции актуальности для самих учащихся осмысление ценностей и перспектив собственной трудовой и профессиональной деятельности, принятия или неприятия бытующих в общественном сознании стереотипов профессиональной успешности.

С позиции введения элементов профилизации образовательной деятельности: практическое применение знаний и компетенций в области самореализации в образовательном и профессиональном пространстве.

Осуществление предпрофильной подготовки школьников.

Задачи курса:

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.

Изучение и понимание значимости развития сферы общественного питания; установление взаимосвязи: работник учреждения питания – клиент; знакомство со спецлитературой;

развитие нравственных качеств личности.

Внутренняя логика спецкурса по выбору предполагает сочетание теоретических занятий с реализацией активизирующих и педагогических методик, технологий.

В основе курса – практическая направленность.

Формы проведения занятия:

лабораторно-практические работы; семинарские занятия с элементами лекций; собеседования;

проектная деятельность.

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся

Учащиеся должны знать:

- роль воспитанности и межличностных отношений в жизни человека;
- технологию оформления зала, стола, блюд и их подачи;

- профессии, связанные со сферой общественного питания. Учащиеся должны уметь:
- оформлять зал, стол, блюда;
- иметь навыки работы с клиентами.

Основные способы (критерии) оценивания результативности учащихся психолого-педагогический анализ наблюдений деятельности учащихся; рейтинговые оценки;

выполнение заданий; защита проектов.

Предполагается, что организацию и преподавание данного ориентированного курса будут осуществлять учителя технологии. Преподаватель с учетом своих возможностей и возможностей школы, образовательных запросов и интересов учащихся может корректировать предлагаемую программу, изменять количество учебных часов.

Структура курса

№	Модуль (глава), разделы	Примерное количество часов
1.	Индустрия общего питания	7 ч
2.	Технология приготовления блюд	2 ч
3.	Технология обслуживания посетителей	4 ч
4.	Обеспечение производственного процесса на предприятиях общественного питания	4 ч

№	Дата	Тема урока	Тип урока	Планируемые результаты	Форма контроля	Домашнее задание
---	------	------------	-----------	------------------------	----------------	------------------

Индустрия общественного питания (17 часов)

1-3		Рабочие места и профессиональные роли в общественном питании	Урок формирования новых знаний	Знать систему общественного питания	Ответ на уроке	Не предусмотрено программой
4-5		Технологический процесс на предприятиях питания	Урок формирования новых знаний	Знать значение терминов сырье, полуфабрикаты, готовая продукция	Ответ на уроке	Не предусмотрено программой
6-7		Техника безопасности, гигиена и санитария на предприятиях питания	Урок формирования новых знаний	Знать технику безопасности при производстве работ	Ответ на уроке	Не предусмотрено программой
8-9		Технология приготовления блюд	Урок формирования новых знаний	Знать технологию приготовления блюд	Ответ на уроке	Не предусмотрено программой
10		Основы сервировки стола	Урок формирования новых знаний	Знать основы сервировки стола, культуры официанта	Ответ на уроке	Не предусмотрено программой
11-13		Коммуникативная культура официанта	Урок формирования новых знаний	Знать основы поведения официанта	Ответ на уроке	Не предусмотрено программой
14-15		Калькуляция меню. Операции по закупке сырья.	Урок формирования новых знаний	Знать операции по закупке сырья; Уметь составлять калькуляцию меню, производить оценку качества сырья по формальным показателям	Ответ на уроке	Не предусмотрено программой
16-17		Тренинг (итоговое занятие)	Урок-практикум	Уметь применять полученные знания	Тестирование	Не предусмотрено программой

Технологии, методы, приемы обучения

В рамках преподавания курса освоены и эффективно используются современные информационные и коммуникативные технологии (лично-ориентированное обучение, модульная технология, технология развивающего обучения,

здоровьесберегающая технология.

Используемые формы занятий:

- работа в малых группах
- проектная работа
- подготовка сообщений, рефератов
- исследовательская деятельность
- информационно-поисковая деятельность

Формы деятельности учащихся

- устные сообщения
- обсуждения
- мини-ситуации
- работа со словарями, справочниками ,энциклопедиями, Интернет- ресурсами
- защита презентаций
- рефлексия

