

**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 «29» августа 2023г.

Руководитель МО _____
Круглова М.С.

Проверено.

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

«31» «августа» 2023г.

Утверждаю:

Директор школы:
_____ /Фенюк А.Н./

Приказ № 288-ОД от «31» «августа» 203г

**ПРОГРАММА КУРСА ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
«Индустрия общественного питания»,
реализуемой в рамках предпрофильной подготовки**

Направление: общекультурное

Возраст школьников: 13-15 лет

Разработчик: Желовникова Оксана Викторовна

Пояснительная записка

Настоящая программа внеурочной деятельности «Индустрия общественного питания», в рамках предпрофильной подготовки в 9 классах написана на основании следующих нормативных документов: ФГОС основного общего образования, утвержденным приказом Минпросвещения РФ от 31.05.2021 № 287; Основной образовательной программы основного общего образования ГБОУ СОШ пос. Комсомольский, разработанная на основе ФГОС и ФООП, на основе программы предпрофильных курсов (из рамочных программ по предпрофильным курсам, Г.Б. Голуб Сайт МОН Самарской области 2007 г).

Программа курса внеурочной деятельности "" направлена на общекультурное обеспечение учебной деятельности в 9 классах.

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. 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.

Описание места курса в плане

Курс внеурочной деятельности «Индустрия общественного питания» рассчитан на 1 час в неделю, 17 часов в год.

В ГБОУ СОШ пос. Комсомольский в соответствии с положением «О внеурочной деятельности» предусмотрено оценивание достижений обучающихся по системе «зачёт - незачёт». Форма промежуточной аттестации - в виде тестирования.

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 приготовления 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 курса по выбору предполагает сочетание теоретических занятий с реализацией активизирующих и педагогических методик, технологий.

В основе курса – практическая направленность.

Основные принципы программы:

- деятельностное участие обучающихся в познавательном процессе;
- дифференцированный и индивидуальный подходы в организации деятельности .

Направленность на достижение метапредметных результатов:

- овладение способностью принимать и сохранять цели и задачи познавательной деятельности, находить средства для её осуществления;
- формирование умений планировать, контролировать и оценивать собственные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата; вносить соответствующие коррективы в их выполнение на основе оценки и с учётом характера ошибок; понимать причины успеха/неуспеха этой деятельности;
- адекватное использование речевых средств и средств информационно- коммуникационных технологий;
- умение осуществлять информационный поиск для выполнения поставленных задач;
- овладение логическими действиями анализа, синтеза, сравнения, обобщения, классификации, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям;

- готовность слушать собеседника, вести диалог, признавать возможность существования различных точек зрения и права иметь свою собственную; излагать своё мнение и аргументировать свою точку зрения и оценку событий;
- определение общей цели и путей её достижения, умение договориться о распределении ролей в совместной деятельности.

Результаты освоения курса

1. **Коммуникативные:** учить вести диалог, слушать собеседника, излагать и аргументировать свою точку зрения, сотрудничать со взрослыми, работать в команде.
2. **Регулятивные:** ставить цели, планировать свою деятельность, контролировать и анализировать её успехи и неудачи на каждом этапе выполнения работы.
3. **Познавательные:** овладеть начальными сведениями о сущности и особенностях рассматриваемых объектов, процессов и явлений действительности, связях между ними, согласно содержанию своей работы; получать навыки работы с источниками информации, развивать воображение, творческие способности, повышать познавательный интерес.
4. **Личностные:** проявлять понимание и уважение к ценностям культур; выражать положительное отношение к процессу изучения предмета индустрии общественного питания: проявлять внимание, удивление, желание больше узнать; оценивать собственную деятельность: свои достижения, самостоятельность, инициативу, ответственность, причины неудач; воспитывать ответственность, усидчивость, целеустремленность, способность к взаимопомощи и сотрудничеству.
5. **Читательская компетентность:** формировать способность к целенаправленному индивидуальному осмыслению прочитанного, умение анализировать прочитанное (выделять главное, поиск соответствий и различий и др.), составлять план действий по разрешению поставленной задачи, умение обобщать и синтезировать сведения из прочитанного текста.
6. **ИКТ-компетентность:** формировать уверенное владение обучающимися всеми составляющими навыками ИКТ-компетентности для решения возникающих вопросов, вовлекать учеников в поиск новых идей, материалов, актуальных фактов, в самостоятельную работу над совершенствованием своих знаний в интересующей области.
7. **Учебно-исследовательская компетентность:** прививать интерес к творческой, исследовательской задаче с наличием основных этапов, характерных для исследования в научной сфере: постановке проблемы, изучению теории, посвященной данной проблематике, подбору методик исследования и практическое овладение ими, сбор собственного материала, его анализ и обобщение, научный комментарий, собственные выводы.

Для проведения занятий используются следующие формы организации внеурочной деятельности: семинарские занятия с элементами лекций, конференции, презентации работ.

Для проведения занятий применяются следующие виды внеурочной деятельности: фронтальная работа, когда ученики работают синхронно под управлением учителя; работа в парах, группах; самостоятельная работа, когда ученики выполняют индивидуальные задания в течение занятия; постановка проблемной задачи и совместное ее решение; обсуждение решений в группах, взаимопроверка в группах.

Для проведения занятий используются следующие технологии и методики: объяснительно- иллюстративные, элементы проблемного обучения, частично-поисковые, исследовательские, информационно-коммуникационные и здоровьесберегающие.

Содержание программы курса

Раздел 1. Индустрия общественного питания (7 часов)

Рабочие места и профессиональные роли в общественном питании. Технологический процесс на предприятиях питания. Техника безопасности, гигиена и санитария на предприятиях питания.

Раздел 2. Технология приготовления блюд (2 часа)

Технология приготовления блюд.

Раздел 3. Технология обслуживания посетителей (4 часа)

Основы сервировки стола. Коммуникативная культура официанта.

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

Калькуляция меню. Операции по закупке сырья. Тренинг (итоговое занятие)

№	Раздел	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

Тематическое планирование

№ занятия	Количество часов	Тема урока	Форма проведения
1-3	3	Рабочие места и профессиональные роли в общественном питании	Урок формирования новых знаний
4-5	2	Технологический процесс на предприятиях питания	Урок формирования новых знаний
6-7	2	Техника безопасности, гигиена и санитария на предприятиях питания	Урок формирования новых знаний
8-9	2	Технология приготовления блюд	Урок формирования новых знаний
10	1	Основы сервировки стола	Урок формирования новых знаний
11-13	2	Коммуникативная культура официанта	Урок формирования новых знаний
14-15	2	Калькуляция меню. Операции по закупке сырья.	Урок формирования новых знаний
16-17	2	Тренинг (итоговое занятие)	Урок-практикум

Список литературы:

1. Здобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – Киев: «А.С.К», 20012 – 1086с.
2. Ковалев Н.И., Технология приготовления пищи. – М.: Издательский дом «Деловая литература», 2012. – 480с.
3. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д: Феникс, 20019. – 384с.