

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
основная общеобразовательная школа пос.Самарский
муниципального района Волжский Самарской области
(ГБОУ ООШ пос.Самарский)

СОГЛАСОВАНА

на заседании МО

ГБОУ ООШ пос. Самарский

(протокол от "17"августа 2022г. № 1)

УТВЕРЖДЕНА

приказом ГБОУ ООШ пос. Самарский

от " 17"августа 2022г. №131-од

Программа курса

по внеурочной деятельности
« Индустрия общественного питания»
для учащихся 9 класса
предпрофильный курс

Пояснительная записка

Программа курса по выбору «Индустрия общественного питания» предназначена для учащихся 9-х классов общеобразовательных школ с целью профессиональной ориентации при дальнейшем получении образования.

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 ресторана, 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.о. Тольятти и Самарской области, осуществляющих подготовку в рамках общего, среднего и высшего профессионального образования.

Кроме того, сделан аналитический обзор перспективного трудоустройства (обзор должностей и места работы) по рассматриваемому профилю деятельности и сопоставлен с современным состоянием рынка труда г.о. Тольятти и Самарской области.

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.

В содержание курса включены следующие виды знаний:

- основные понятия и термины предпрофильной подготовки: уровень образования, выбор профессии, трудоустройство, личностные качества;
- основные понятия и термины профессиональной деятельности, такие как: обработка продуктов, блюдо, полуфабрикат, кулинарное изделие, мучные кондитерские изделия, карвинг, кофе-арт, молекулярная кухня, меню, столовое белье, столовая посуда и приборы.

В содержании программы представлены следующие виды деятельности учащихся:

- практическая деятельность по составлению праздничного меню;
- практическая деятельность по сервировки стола, складыванию полотняных салфеток;
- практическая деятельность по выполнению простых и сложных форм нарезки овощей и приготовления винегрета;
- практическая деятельность по приготовлению заварных пирожных.

Основанием для отбора содержания курса служат следующие критерии:

- общность и типичность знаний в области технологии приготовления пищи, организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;
- перспективность представленных технологий изучения основ составления меню, сервировки стола, приготовления продукции.

Формы и методы работы с учащимися, используемые в реализации курса:

- лекции (с сопровождением компьютерной презентации, видеофильмов);
- практические и лабораторные работы под руководством мастера производственного обучения (составление меню, сервировка стола, складывание салфеток, простая и сложная нарезка овощей, приготовление заварных пирожных);
- активные методы проведения занятий: деловая, имитационная игра, тест, решение творческих заданий и проблемных ситуаций, работа в малых группах.

В результате обучения учащиеся будут знать (понимать):

- современное состояние и направление развития отрасли общественного питания;
- основы технологии продукции общественного питания;
- основные характеристики профессий и должностей «заведующий производством», «повар», «кондитер», «официант», «техник-технолог», «бариста»;
- основные виды профессиональной деятельности заведующего производством, официанта, повара, кондитера.

В результате обучения учащиеся будут уметь:

- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения поставленных задач;
- сервировать стол;
- складывать столовые салфетки;
- составлять праздничное меню;
- осуществлять простые и сложные формы нарезки овощей;
- осуществлять приготовления винегрета;

- осуществлять приготовление заварных пирожных.

Формы контроля

Формой текущего контроля закрепления полученных знаний и опыта служат устный опрос, тестирование, обсуждение результатов практической работы, конкурс творческих работ.

Специфика программы

Предлагаемая программа рассчитана на 11 часов учебного времени и предназначена для учащихся 9 классов общеобразовательных школ.

В процессе обучения 68 % времени занимает выполнение практических работ. Специфика курса заключается в том, что реализация практической части программы предполагает индивидуальную работу учащихся с использованием оборудования лаборатории специальности «Технология продукции общественного питания».

Учебно-тематический план

№ п/п	Раздел, тема	Всего часов	Форма контроля преподавателя
Раздел 1 . Вводная часть		0,5	
1	Тема 1.1 Сфера профессиональной деятельности: общественное питание. Обзор специальностей и профессий по профилю специальности. Основные критерии, определяющие склонность к профессиям по технологическому профилю. Уровни образования по технологии продукции общественного питания и перспективы трудоустройства	0,5	Опрос
Раздел 2. Виды профессиональной деятельности в области общественного питания		6ч	
2	Тема 2.1	1,0	Оценка результатов

	Виды профессиональной деятельности заведующего производством		практической работы
	Тема 2.2 Виды профессиональной деятельности официанта	1,0	Оценка результатов практической работы
	Тема 2.3 Виды профессиональной деятельности повара	1,5	Оценка результатов практической работы
	Тема 2.4 Виды профессиональной деятельности кондитера	2,5	Оценка результатов практической работы
Раздел 3. Итоговое занятие		1,0	
3	Оформление и подача кулинарной продукции, сервировка стола	1,0	Конкурс творческих работ
Итого:		8ч	

Программа курса

Раздел 1 Вводная часть

**Сфера профессиональной деятельности: общественное питание.
Обзор специальностей и профессий по профилю специальности (0,5 часа)**

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».

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.

Раздел 2 Виды профессиональной деятельности в области общественного питания

Тема 2.1 Виды профессиональной деятельности заведующего производством (1,0 часа)

Виды меню. Правила расположения блюд в меню. Физиологические основы составления меню. Правила составления меню тематического банкета.

Практическая работа № 1. Составление праздничного меню. Форма: урок-практикум

Тема 2.2 Виды профессиональной деятельности официанта (1,0 часа)

Организация и обслуживание торжеств, семейных обедов: характеристик, особенности меню. Понятие о современных услугах типа: стол-экспресс, зал-экспресс, «шведский стол», бизнес-ланч, бранч, кофе-брейк. Последовательность подачи блюд и напитков. Методы подачи блюд. Подача кулинарной продукции. Сервировка столов. Характеристика столовой посуды, приборов, столового белья.

Практическая работа №2. Сервировка стола для завтрака. Приемы складывания полотняных салфеток.

Форма: комбинированный урок

Тема 2.3 Виды профессиональной деятельности повара (1,5 часа)

Классификация способов механической обработки продуктов. Простые и сложные виды нарезки клубнеплодов и корнеплодов. Карвинг: понятие, характеристика.

Практическая работа № 3. Простые и сложные формы нарезки картофеля, моркови, свеклы. Приготовление винегрета.

Форма: комбинированный урок

Тема 2.4 Виды профессиональной деятельности кондитера (2,5 часа)

Подготовка сырья. Влияние компонентов теста на его структурно-механические свойства и показатели качества. Разрыхлители. Способы разрыхления, их характеристика.

Технология приготовления дрожжевого и бездрожжевого теста. Отделочные полуфабрикаты. Виды. Назначение. Использование. Способы оформления изделий из заварного теста при помощи крема.

Практическая работа № 4. Приготовление заварных пирожных.

Форма: комбинированный урок
ние и подача кулинарной продукции, сервировка стола (1,0 час)

**Р
а
з
д
е
л
З**

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

**И
т
о
г
о
в
о
е

з
а
н
я
т
и
е**

Форма: конкурс творческих работ

О

**фо
рм
ле**

Информационное обеспечение

Перечень специализированных помещений:

- кабинет «Технологии продукции общественного питания»;
- лаборатория «Технологии продукции общественного питания».

Перечень демонстраций, практических и лабораторных работ:

- практическая работа № 1. Составление праздничного меню;
- лабораторная работа № 2. Сервировка стола для завтрака. Приемы складывания полотняных салфеток;
- лабораторная работа № 3. Простые и сложные формы нарезки картофеля, моркови, свеклы. Приготовление винегрета;
- лабораторная работа № 4. Приготовление заварных пирожных;

Перечень необходимого оборудования:

- парты, стулья, компьютер, медиа-проектор;
- плита электрическая, шкаф жарочный, зонт вентиляционный, производственные столы, ванны моечные, доски разделочные, ножи поварские, листы кондитерские, шприцы кондитерские, кастрюли, миксер;
- столовая посуда и приборы, столовое белье.

Перечень дидактических материалов (печатных, аудио-, видео-, электронных):

- презентация «Моя будущая профессия – техник-технолог общественного питания»;
- презентация «Меню: виды, правила составления»;
- видеофильм «Сервировка столов»;
- видеофильм «Способы складывания салфеток»;
- презентация «Механическая кулинарная обработка овощей»;
- презентация «Карвинг»;
- презентация «Мучные кондитерские изделия»;
- меню банкета.

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».

Аннотация

Программа курса помогает выпускнику школы сделать выбор дальнейшей трудовой деятельности; знакомит с основными видами деятельности специалистов в отрасли общественного питания, востребованными на современном рынке труда г.о. Тольятти и Самарской области.

Данный курс предполагает знакомство на практике учащихся общеобразовательной школы с основными наиболее распространёнными и востребованными на рынке труда должностями и профессиями в общественном питании (заведующий производством, техник-технолог, повар, кондитер, официант).

Учащиеся получают возможность:

- познакомиться с современными направлениями развития общественного питания;
- познакомиться с основами технологии продукции общественного питания;
- засервировать стол для завтрака;
- научиться складывать столовые салфетки;
- составить меню для праздника;
- научиться простым и сложным формам нарезки овощей;
- приготовить заварные пирожные.