
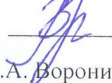


государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области основная общеобразовательная школа с. Кузькино муниципального района Шигонский Самарской области

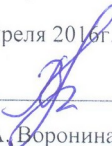
Рассмотрена
на заседании МО
«Современный урок»
Протокол №5 от «18» апреля 2016г.

Руководитель МО
 /Иванова А.А./

Проверена:

Директор школы 
/А.А. Воронина/
«18» апреля 2016г.

Утверждена:

Приказом
№ 58 от «19» апреля 2016г.
Директор школы: 
/А.А. Воронина/

Рабочая программа
предпрофильного курса
«Индустрия общественного питания»

9 класс

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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.

По данному курсу учащиеся должны усвоить основные понятия о технологическом процессе на предприятиях питания (сырье, полуфабрикаты, готовая продукция), основные сведения о гигиене и санитарии на предприятиях питания, сведения о технике безопасности.

Узнать основы сервировки стола, некоторые приемы по технике сворачивания салфеток, о коммуникативной культуре официанта, о движении официанта по залу.

Учащиеся должны получить понятие о калькуляции меню, об операции по закупке сырья, об оценке качества сырья по формальным показателям и об опытной оценке качества сырья.

Программа курса составлена на основе рамочной и рассчитана на 7 часов, из них экскурсий – 1, практических работ – 4. Занятия проводятся один раз в неделю по 1 часу.

Содержание программы

Тема 1. Индустрия общественного питания (1 час, из них 1 час экскурсия).

Тема 2. Технология приготовления блюд (2 часа, из них 2 часа практикум).

Тема 3. Технология обслуживания посетителей (2 часа, из них 1 час практикум)

Тема 4. Обеспечение производственного процесса на предприятиях общественного питания (2 часа, из них 1 час практикум)

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПРЕДПРОФИЛЬНОГО КУРСА «ИНДУСТРИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

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.

№	Тема урока	Кол-во часов	Дата	Домашнее задание
1	<u>Тема 1. Индустрия общественного питания.</u>	<u>1</u>		
	Система общественного питания. Основные сведения о гигиене и санитарии на предприятиях питания. Сведения о технике безопасности Экскурсия на предприятие общественного питания	1		
1-2	<u>Тема 2. Технология приготовления блюд</u>	<u>2</u>		
	Практикум «Приготовление блюд»	2		

	<u>Тема 3. Технология обслуживания посетителей</u>	<u>2</u>		
1	Основы сервировки стола.	1		
2	Коммуникативная культура официанта, движение официанта по залу. Практическая работа «Обслуживание посетителей»	1		
	<u>Тема 4. Обеспечение производственного процесса на предприятиях общественного питания</u>	<u>2</u>		
1	Калькуляция меню. Операции по закупке сырья. Оценка качества сырья.	1		
2	Практическая работа «Калькуляция меню» Практическая работа «Оценка качества сырья»	1		
	ИТОГО:	7		