

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

Рассмотрена на заседании МО

«Современный урок»

Протокол №1 от «31» августа
2020г.

Руководитель МО

_____ Иванова А.А.

Проверена:

Директор школы

_____ /А.А. Воронина/
«31» августа 2020 г.

Утверждена:

Приказом № 76

от «31» августа 2020 г.

Директор школы: _____

/А.А. Воронина/

Рабочая программа
по предпрофильной подготовке
Индустрия общественного питания
9 класс

ИНДУСТРИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (внеурочная деятельность)

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 17 часов

Содержание программы

Тема 1. Индустрия общественного питания (2 часа, из них 1 час экскурсия).

Тема 2. Технология приготовления блюд (5 часа, из них 4 часа практикум).

Тема 3. Технология обслуживания посетителей (5 часа, из них 3 часа практикум)

Тема 4. Обеспечение производственного процесса на предприятиях общественного питания (5 часа, из них 4 часа практикум)

**Учебно-тематическое планирование (9 класс)
17 часов**

№	Тема урока	Кол-во часов	Дата	Домашнее задание
1	<u>Тема 1. Индустрия общественного питания.</u>	<u>2</u>		
	Система общественного питания. Основные сведения о гигиене и санитарии на предприятиях питания. Сведения о технике безопасности	1		
	Экскурсия на предприятие общественного питания	1		
3-7	<u>Тема 2. Технология приготовления блюд</u>	<u>5</u>		
	Практикум «Приготовление блюд»	5		
8-10	<u>Тема 3. Технология обслуживания посетителей</u>	<u>5</u>		
	Основы сервировки стола.	3		
	11 Коммуникативная культура официанта, движение официанта по залу.	1		
12	Практическая работа «Обслуживание посетителей»	1		
13-15	<u>Тема 4. Обеспечение производственного процесса на предприятиях общественного питания</u>	<u>5</u>		
	Калькуляция меню. Операции по закупке сырья. Оценка качества сырья.	<u>3</u>		
	16 Практическая работа «Калькуляция меню»	1		
	17 Практическая работа «Оценка качества сырья»	1		
	ИТОГО:	17		