

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
основная общеобразовательная школа пос.Пионерский муниципального района Шигонский
Самарской области

РАССМОТРЕНА
на заседании МО
Протокол № 1
от « 28 » 08 2022 г.

ПРОВЕРЕНА
Заместитель директора по
УВР

Приданова Е.А.
« 28 » 08 2022
г.

Утверждена
приказом
№ 129 от 28.08.2022 г.
директор школы

Макеева Н.А.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРЕДПРОФИЛЬНОГО КУРСА

«ИНДУСТРИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

(для обучающихся 9 классов)

Составитель:

Гуськова Марина Алексеевна,
учитель русского языка и литературы

2022 г. -

Пояснительная записка.

Рабочая программа рассчитана на учащихся 9-х классов в рамках предпрофильной подготовки, относится к типу курсов по выбору и имеет познавательную, развивающую, воспитывающую и профориентационную направленность.

Программа курса рассчитана на 17 часов.

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.

Содержание программы

Тема 1. Индустрия общественного питания (3 часа, из них 2 часа экскурсия).

Система общественного питания: рабочие места и профессиональные роли.

Понятие о технологическом процессе на предприятиях питания (сырье, полуфабрикаты, готовая продукция).

Основные сведения о гигиене и санитарии на предприятиях питания. Сведения о технике безопасности.

Экскурсия на предприятие общественного питания:

Производственная технология, кухня, склад, обслуживание в зале.

Тема 2. Технология приготовления блюд (3 часа, из них 3 часа практикум).

Конкретное содержание данной темы определяется возможностями образовательного учреждения и его партнеров. Следует помнить, что это – не школьный урок технологии. Приготовление блюда должно осуществляться (или учащийся должен ассистировать в приготовлении блюда) на основе производственной, а не «кухонной» (бытовой) технологии, с использованием соответствующего оборудования, приемов, на соответствующее количество персон. Поэтому реализация данной темы должна осуществляться на базе учреждения-партнера, в качестве которого может выступать пункт общественного питания, учебно-производственный комбинат, учреждение профессионального образования.

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

Основы сервировки стола, некоторые приемы по технике сворачивания салфеток.
Коммуникативная культура официанта, движение официанта по залу. Тренинг.

Практикум:

Обслуживание посетителей.

Тема 4. Обеспечение производственного процесса на предприятиях общественного питания
(4 часа, из них 3,5 часов практикум).

Калькуляция меню.

Операции по закупке сырья. Оценка качества сырья по формальным показателям.
Опытная оценка качества сырья.

Практикумы:

Калькуляция меню.

Оценка качества сырья (1-3 опыта на выбор учителя).

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Анфимова Н.А. и др. Кулинария. - М.: ИРПО. 1999.
2. Анфимова Н.А. Технология мучных и кондитерских изделий. – М.: Экономика, 1987.
3. Бутейкин Н.Г. Организация производства ПОП. - М.: Высшая школа, 1990.
4. Гросс Э., Вайсмантель Х. Химия для любознательных. - Л.: Химия, 1979.
5. Золин В.П. Технологическое оборудование ПОП. - М.: ИРПО, 1997.
6. Макаров К.А. Химия и здоровье. Книга для внеклассного чтения учащихся. - М.: Просвещение, 1989.
7. Миатахудинова Н.М., Богданова Л.М. Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания. - М.: Высшая школа, 1982.
8. Митюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. - М.: Высшая школа, 2000.
9. Митюхина З.П. и др. Пищевые продукты. - М.: Экономика, 1987.
10. Митюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов. - М.: ИРПО, 1999.
11. Парамонова Т.Н. Экспресс-методы оценки качества продовольственных товаров. - М.: Экономика, 1988.
12. Поллер З. Химия на пути в третье тысячелетие. - М.: Мир, 1982.
13. Самсин А.И. и др. Эстетика. - М.: Экономика, 1984.
14. Усов В.В. Профессиональная этика и психология в общественном питании. - М.: Высшая школа, 1990.
15. Филиппович Ю.Б. Основы биохимии: Учебник для студентов химической и биологической специальностей педагогических институтов. - М.: Высшая школа, 1994.
16. Шаталова Г.С. Формула здоровья и долголетия. - М.: Культура и традиции, 1992.
17. Шембель А.Ф. Гигиена труда. - М.: Академия, 1998.