

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 13
ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА И.А.АНКУДИНОВА ГОРОДА НОВОКУЙБЫШЕВСКА
ГОРОДСКОГО ОКРУГА НОВОКУЙБЫШЕВСК САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ**

РАССМОТРЕНО

на заседании школьного
методического совета
Руководитель методического
совета школы
_____ С.П.Дадонова

(протокол от 26.08.2022 г. №1)

ПРОВЕРЕНО

заместитель директора по учебно-
воспитательной работе ГБОУ ООШ
№ 13
г. Новокуйбышевска

_____ А.А. Федыкина

29.08.2022

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ ООШ №13

г. Новокуйбышевска

_____ Н.Г. Дынина

(приказ от 30.08.2022 г. № 156

-од)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
внеурочной деятельности
«Индустрия общественного питания»
для 9 класса
(предпрофильная подготовка)**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Курс «Предпрофильная подготовка» позволяет учащимся изучить свои возможности и потребности и соотнести их с требованиями, которые предъявляет интересующая их профессия, сделать обоснованный выбор профиля в средней школе, подготовиться к будущей трудовой профессиональной деятельности и в дальнейшем успешно выстроить профессиональную карьеру, адаптируясь к социальным условиям и требованиям рынка труда. Основной целью данного курса является формирование у учащихся готовности к осознанному социальному и профессиональному самоопределению. Цель осуществляется посредством выполнения следующих задач:

- помочь учащимся раскрыть психологические особенности своей личности;
- подготовить школьников к осознанному выбору профиля обучения в старшей школе и в перспективе – будущей профессии;
- расширить знания учащихся о мире профессий, познакомив их с классификацией, типами и подтипами профессий, возможностями подготовки к ним, дать представление о профпригодности и компенсации способностей;
- обучить учащихся выявлению соответствия требований выбранной профессии их способностям и возможностям;
- сформировать у школьников качества творческой, активной и легко адаптирующейся личности, способной реализовать себя в будущей профессии в современных социально-экономических условиях;
- обучить планированию профессиональной карьеры.

В результате выполнения данной программы **учащиеся должны знать** сущность и содержание следующих понятий:

- психологические особенности личности;
- самоопределение;
- профессиональные интересы и склонности, способности;
- классификация, типы и подтипы профессий;
- профессиограмма;
- профессиональная пригодность;
- проектирование профессионального жизненного пути;
- карьера, виды карьеры;
- личный профессиональный план;
- общение;
- самооценка;
- профпригодность;
- компенсация способностей;
- рынок труда.

На основе полученных знаний **учащиеся должны уметь**:

- раскрывать психологические особенности своей личности;
- выявлять свои способности и профессиональные интересы;
- определять соответствие выбранной профессии своим способностям,

личностным особенностям и запросам рынка труда;

- работать с профиограммами;
- ориентироваться в типах и подтипах профессий;
- составлять личный профессиональный план;
- проектировать свою профессиональную карьеру.

Проведение занятий по программе курса предполагает использование широкого спектра методических средств, таких, как:

- междисциплинарная интеграция, содействующая становлению целостного мировоззрения;
- интерактивность (работа в малых группах, ролевые игры, тренинг);
- обучение через опыт и сотрудничество.

Данные методы и приёмы позволяют наиболее эффективно решать поставленные задачи курса. Для реализации содержания обучения по данной программе основные теоретические положения сопровождаются выполнением практических работ, которые помогают учащимся применять изученные понятия на практике, в конкретных жизненных ситуациях. На многих занятиях предусматривается практическая деятельность, включающая в себя работу с диагностическими методиками, участие в профориентационных и ролевых играх, выполнение упражнений. Предполагается также использование таких активных методов обучения, как эвристическая беседа, эвристический семинар, проблемное изложение учебного материала.

В процессе обучения используется различный дидактический материал: презентации по темам курса, схемы, видеоматериалы.

При оценке результатов обучения по данной программе целесообразно использовать зачетную систему оценивания в объеме курса.

Зачетное оценивание предполагает выполнение учащимися в конце каждого раздела курса итоговых заданий, которые предпочтительно оформлять в папку «портфолио» с целью отслеживания индивидуальных результатов работы. Курс заканчивается выполнением итоговой творческой работы (мини-проекта, реферата, творческого исследования по одной из тем программы) и выставлением зачетных оценок.

Материал программы распределен во времени с учетом его достаточности для качественного изучения основных положений и получения запланированных результатов.

Технологии, методы, приемы обучения

В рамках преподавания курса освоены и эффективно используются современные информационные и коммуникативные технологии (личностно-ориентированное обучение, модульная технология, технология развивающего обучения, здоровьесберегающая технология).

Используемые формы занятий:

- работа в малых группах
- проектная работа
- подготовка сообщений, рефератов
- исследовательская деятельность
- информационно-поисковая деятельность

Формы деятельности учащихся

- устные сообщения
- обсуждения

- мини-ситуации
- работа со словарями, справочниками ,энциклопедиями, Интернет- ресурсами
- защита презентаций
- рефлексия

Формы контроля знаний

Ответ на уроке, контрольная работа, самостоятельная работа, лабораторная работа, проект,срезовая работа, реферат, практическая работа, зачет, тестирование (защита рефератов и проектов, презентации).

Пояснительная записка. «Индустрия общественного питания»

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. Программа рассчитана на 9 часов.

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.

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 спецкурса по выбору предполагает сочетание теоретических занятий с

реализацией активизирующих и педагогических методик, технологий.
В основе курса – практическая направленность.

Формы проведения занятия:

лабораторно-практические работы;
семинарские занятия с элементами лекций;
собеседования;
проектная деятельность.

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся

Учащиеся должны знать:

- роль воспитанности и межличностных отношений в жизни человека;
- технологию оформления зала, стола, блюд и их подачи;
- профессии, связанные со сферой общественного питания.

Учащиеся должны уметь:

- оформлять зал, стол, блюда;
- иметь навыки работы с клиентами.

Основные способы (критерии) оценивания результативности учащихся

психолого-педагогический анализ наблюдений деятельности учащихся;
рейтинговые оценки;
выполнение заданий;
защита проектов.

Предполагается, что организацию и преподавание данного ориентированного курса будут осуществлять учителя технологии. Преподаватель с учетом своих возможностей и возможностей школы, образовательных запросов и интересов учащихся может корректировать предлагаемую программу, изменять количество учебных часов.

Структура курса

№	Модуль (глава), разделы	Примерное количество часов
1.	Индустрия общего питания	4 ч
2.	Технология приготовления блюд	1 ч
3.	Технология обслуживания посетителей	2 ч
4.	Обеспечение производственного процесса на предприятиях общественного питания	2 ч

**Календарно - тематическое планирование
курсов предпрофильной подготовки учащихся
«Индустрия общественного питания»**

№	Дата	Тема урока	Тип урока	Планируемые результаты	Форма контроля	Домашнее задание
Раздел 5. Индустрия общественного питания (9 часов)						
1(26) (27)		Рабочие места и профессиональные роли в общественном питании	Урок формирования новых знаний	Знать систему общественного питания	Ответ на уроке	Подготовить сообщение
2(28)		Технологический процесс на предприятиях питания	Урок формирования новых знаний	Знать значение терминов сырье, полуфабрикаты, готовая продукция	Ответ на уроке	Подготовить сообщение
3(29)		Техника безопасности, гигиена и санитария на предприятиях питания	Урок формирования новых знаний	Знать технику безопасности при производстве работ	Ответ на уроке	Подготовить сообщение
4(30)		Технология приготовления блюд	Урок формирования новых знаний	Знать технологию приготовления блюд	Ответ на уроке	Подготовить сообщение
5(31)		Основы сервировки стола	Урок формирования новых знаний	Знать основы сервировки стола, культуры официанта	Ответ на уроке	Подготовить сообщение
6(32)		Коммуникативная культура официанта	Урок формирования новых знаний	Знать основы поведения официанта	Ответ на уроке	Подготовить сообщение
7(33)		Калькуляция меню. Операции по закупке сырья.	Урок формирования новых знаний	Знать операции по закупке сырья; Уметь составлять калькуляцию меню, производить оценку качества сырья по формальным показателям	Ответ на уроке	Подготовить сообщение
8(34)		Тренинг (итоговое занятие)	Урок-практикум	Уметь применять полученные знания	Тестирование	Не задано