ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГИМНАЗИЯ № 1 ИМЕНИ Н.И. ФЕРАПОНТОВА ГОРОДА НОВОКУЙБЫШЕВСКА
ГОРОДСКОГО ОКРУГА НОВОКУЙБЫШЕВСК САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ

(ГБОУ гимназия № 1 г. Новокуйбышевска)

«Рассмотрено» на заседании лаборатории начального образования Протокол №_1__ от «06» __08_____ 2023г Руководитель лаборатории классных руководителей _____ В.В. Касаева	«Согласовано» Заместителем директора по ВР «07» __08_____ 2023г. _____ Н.А. Чеснокова	«Утверждаю» Приказом директора №61/04-од от «_31_» __08__ 2023г. Директор ГБОУ гимназии №1 _____ М.Р. Пахомова

Рабочая программа

внеурочной деятельности

(предпрофильная подготовка)

«РАБОТНИК ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

для обучающихся 9 классов

направление: развитие личности, профориентация, предпрофильная подготовка

Составитель:
Чеснокова Н.А.,
Зам директора по ВР
ГБОУ гимназии №1 г.Новокуйбышевска

C=RU, O=ГБОУ гимназия №1 г.Новокуйбышевск, CN=Пахомова М.Р.,
E=gim1_nkb@samara.edu.ru
место подписания
2023.09.14 08:38:30+04'00'

2023

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.

1. <u>Планируемые результат</u>

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения программы

В ходе реализации программы, обучающиеся должны овладевать специальными знаниями, умениями и навыками.

К ним относятся:

- когнитивные – знания обучающихся о труде, о мире профессий;
- мотивационно-личностные – отношение к труду, интерес к профессиям, желание овладеть какой-либо профессиональной деятельностью;
- поведенческие - навыки трудовой деятельности, ответственность, дисциплинированность, самостоятельность в труде.

Метапредметными результатами программы внеурочной деятельности является формирование следующих универсальных учебных действий (УУД):

Регулятивные УУД:

- учить высказывать своё предположение (версию) на основе работы с иллюстрацией, учить работать по предложенному учителем плану.

- средством формирования этих действий служит технология проблемного диалога на этапе изучения нового материала.
- учиться совместно с учителем и другими учениками давать эмоциональную оценку деятельности класса на уроке.
- средством формирования этих действий служит технология оценивания образовательных достижений (учебных успехов).

Познавательные УУД:

- перерабатывать полученную информацию: делать выводы в результате совместной работы всего класса.
- преобразовывать информацию из одной формы в другую: составлять рассказы на основе простейших моделей (предметных, рисунков, схематических рисунков, схем); находить и формулировать решение задачи с помощью простейших моделей (предметных, рисунков, схематических рисунков).

Коммуникативные УУД:

- умение донести свою позицию до других: оформлять свою мысль в устной и письменной речи (на уровне одного предложения или небольшого текста).
- слушать и понимать речь других.
- средством формирования этих действий служит технология проблемного диалога (побуждающий и подводящий диалог).
- совместно договариваться о правилах общения и поведения в школе и следовать им.
- учиться выполнять различные роли в группе (лидера, исполнителя, критика). Средством формирования этих действий служит организация работы в парах и малых группах (в приложении представлены варианты проведения уроков).

Предлагаемый курс разработан для обучающихся 9 классов общеобразовательных организаций в рамках предпрофильной подготовки.

Курс позволяет обучающимся получить представление о значимости работы специалистов в сфере общественного питания, ознакомиться с особенностями профессиональной деятельности по данному направлению; более подробно узнать о востребованности профессии и об области трудоустройства, какими профессиональными качествами и компетенциями должны обладать специалисты.

По окончании программы курса учащиеся получают минимальный опыт в различных видах профессиональной деятельности в сфере общественного питания.

В реализации курса большое место отводится разъяснению возможностей получения дальнейшего образования и перспективности профессии.

2. Содержание

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;

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.

Форма контроля: зачет /незачет

3. Тематическое планирование

№ п/п	Разделы, темы	Всего часов	в том числе		Форма контроля
			теорет. занятия	практ. занятия	
	Раздел 1. Вводная часть				
1	Сфера профессиональной деятельности: общественное питание. Обзор специальностей и профессий по профилю специальности.	1	1	-	
2	Уровни образования по технологии продукции общественного питания и перспективы трудоустройства	1	1	-	
	Раздел 2. Виды профессиональной деятельности в области общественного питания				
3,4	Виды профессиональной деятельности заведующего производством	2	-	2	

5,6	Виды профессиональной деятельности официанта	2	-	2	
7,8	Виды профессиональной деятельности повара	2	-	2	
9,10	Виды профессиональной деятельности кондитера	2	-	2	
11	Презентация блюд	1	-	1	Презентация блюд
		11	**2**	**9**	