

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
средняя общеобразовательная школа с. Герасимовка
муниципального района Алексеевский Самарской области

Проверено
Заместитель директора по УР
 /Е.Е. Некрылова/
«31» августа 2020г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ СОШ с. Герасимовка
 /Н.А. Саяпина/
Приказ № 280 от «31» августа 2020г.

Рабочая программа курса предпрофильной подготовки

Наименование курса	«Основы кулинарии»				
Уровень образования, классы	Основное общее, 9 классы				
Сроки реализации программы	2 четверть 2019-2020 уч. г				
Количество часов по плану	9класс				
- за четверть	16 ч				
Составитель программы	Пономарева Ольга Николаевна, учитель начальных классов				
Год составления программы	2019 г				

Принято
на педагогическом совете
ГБОУ СОШ с. Герасимовка
Протокол от 27.08.2020 № 1

Пояснительная записка

Рабочая программа курса предпрофильной подготовки составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования, основной общеобразовательной программы основного общего образования ГБОУ СОШ с. Герасимовка.

Данный курс реализуется, исходя из запросов учащихся и их родителей, и направлен на преемственность перехода учащихся от предпрофильного к профильному, профессиональному обучению, трудовой деятельности и непрерывному самообразованию.

Общественное питание - это обширная сфера индустрии сервиса и в настоящее время высококачественное обслуживание населения имеет решающее значение для конкурентоспособности любого ресторана, бара или кафе. Одной из основных задач современного образования является формирование у учащихся объективных всесторонних знаний об окружающем мире. Важное место здесь занимает знания перспективности профессии общественного питания.

В наше время индустрия сервиса постоянно развивается, поэтому на рынке труда квалифицированные специалисты в сфере услуг востребованы. Необходимо правильно сориентировать учащихся в перспективности таких профессий и должностей как «заведующий производством», «повар», «кондитер», «официант».

Цели курса:

Познакомить учащихся с основными видами профессиональной деятельности в отрасли общественного питания

Задачи курса:

1. Расширение знаний учащихся о профессиях, связанных с кулинарией.
2. Формирование культуры общения.
3. Совершенствование практических умений и навыков учащихся в экономном ведении домашнего хозяйства, сервировки стола.
4. Воспитание привычки к чистоте, сознательному выполнению санитарно-гигиенических правил в быту.

Курс рассчитан на 16 часов (2 часа в неделю) и включает в себя теоретическую и практическую части.

I. Результаты освоения курса предпрофильной подготовки

личностные:

- овладение начальными сведениями о профессии «повар» в развивающемся мире;
- развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки, в том числе в информационной деятельности, на основе представлений о нравственных нормах будущей профессии;
- развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости при выборе профессии

метапредметные:

- осознанно строить речевое высказывание в соответствии с задачами коммуникации и вести диалог;
- овладение логическими действиями сравнения, анализа, обобщения, классификации, построения рассуждений;

предметные:

- овладение первоначальными представлениями о профессии – повар
- расширение знаний девятиклассников о профессиональном самоопределении, о профессиях в области кулинарии

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.

будут уметь:

- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения поставленных задач;
- сервировать стол;
- складывать бумажные салфетки;
- осуществлять простые и сложные формы нарезки овощей;
- осуществлять приготовления салатов, бутербродов, муссов;
- правильно заваривать чай
- готовить какао, творожные шарики.

II. Содержание курса предпрофильной подготовки «Основы кулинарии»

Раздел 1. Введение (2 ч)

Из истории кулинарии. Роль питания в жизни общества. Обзор распространенных профессий и должностей: «заведующий производством», «техник-технолог», «повар», «кондитер», «официант», «бармен», «бариста». Личностные качества наиболее важные для профессий «техник-технолог», «повар», «кондитер», «официант», «бармен».

Раздел 2. Кухня (4 ч)

Правила поведения и техника безопасности при работе с инструментами для приготовления пищи. Правила поведения за столом.

Практическая работа: сервировка стола, приемы складывания бумажных салфеток, карвинг из овощей и фруктов

Раздел 3. Холодные блюда и закуски (4 ч)

Практические работы: Приготовление салатов из овощей, фруктовых салатов, муссов, бутербродов.

Раздел 4. Горячие и прохладительные напитки (3 ч)

Теория: виды горячих напитков.

Практическая работа: приготовление чая и какао.

Коктейли, прохладительные напитки из фруктов и овощей.

Практическая работа: коктейли, способы их приготовления.

Раздел 5. Блюда из творога (3ч)

Теория: Блюда из творога.

Практическая работа: приготовление творожных шариков к чаю

III. Тематическое планирование

№ п/п	Раздел/модуль/тема	Кол-во часов	
		всего	из них на практическую деятельность
1	Введение	2	
2	Кухня	4	3
3	Холодные блюда и закуски	4	4
4	Горячие и прохладительные напитки	3	2
5	Блюда из творога	3	2

Приложение 1

Календарно-тематическое планирование курса предпрофильной подготовки
«Основы кулинарии»
в 9 классе на 2019-2020 учебный год

№ п/п	Тема	Кол-во часов
	Введение (2 ч)	
1	Из истории кулинарии	1
2	Профессии в области кулинарии	1
	Кухня (4 ч)	
3	Правила поведения и техника безопасности при работе с инструментами для приготовления пищи. Правила поведения за столом.	1
4	Сервировка стола	1
5	Приемы складывания бумажных салфеток	1
6	Карвинг из овощей и фруктов	2
	Холодные блюда и закуски (4 ч)	
7	Салаты из овощей	1
8	Фруктовые салаты	1
9	Муссы	1
10	Приготовление бутербродов	1
	Горячие и прохладительные напитки (3 ч)	
11	Виды горячих напитков	1
12	Чай и какао	1
13	Коктейли, прохладительные напитки из фруктов и овощей	1
	Блюда из творога (3ч)	
14	Блюда из творога	1
15	Приготовление творожных шариков к чаю	1
16	Итоговая работа «Приготовление салата»	1