

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области основная общеобразовательная школа № 12 имени М.В. Яковенко пос. Шмидта городского округа Новокуйбышевск Самарской области

«РАССМОТРЕНО»
на заседании МС
протокол № 1
от «29» августа 2025 г.

«ПРОВЕРЕНО»
учителем, выполняющим
функции заместителя
директора по УР
_____ О.С.Комаевой
от «29» августа 2025 г

«УТВЕРЖДАЮ»
и.о.директора ГБОУ ООШ
№ 12 пос. Шмидта
г.о.Новокуйбышевск
_____ А.И. Даньшина
приказ № 105/4 -од
от «29» августа 2025 г

**Даньшина
Алёна
Ивановна**

Подписан: Даньшина Алёна Ивановна
DN: C=RU, O=ГБОУ ООШ №12 пос.
Шмидта г. о. Новокуйбышевск,
CN=Даньшина Алёна Ивановна,
E=pu_sch12_nkb@63edu.ru
Основание: Я являюсь автором этого
документа
Местоположение: 00сcef824ееа68а61е
Дата: 2026-01-14 07:28:39
Foxit Reader Версия: 9.7.2

**Рабочая программа
курса предпрофильной подготовки
«Индустрия общественного питания»
для 9 класса**

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 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 3. 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).

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов		
		всего	теория	практика
	Индустрия общественного питания			
1	Система общественного питания: рабочие места и профессиональные роли	1		
2	Понятие о технологическом процессе на предприятиях питания (сырье, полуфабрикаты, готовая продукция).	1		
3-4	Основные сведения о гигиене и санитарии на предприятиях питания. Сведения о технике безопасности	2	1	1
	Технология обслуживания посетителей			
5-6	Технология обслуживания посетителей	2	1	1
7-8	Основы сервировки стола, некоторые приемы по технике сворачивания салфеток	2	1	1
9-10	Коммуникативная культура официанта, движение официанта по залу	2	1	1
11	Обслуживание посетителей.	1		
12-13	Обеспечение производственного процесса на предприятиях общественного питания	2	1	1
	Обеспечение производственного процесса на предприятиях общественного питания			
14-15	Калькуляция меню.	2	1	1
16-17	Операции по закупке сырья. Оценка качества сырья по формальным показателям. Опытная оценка качества сырья.	2	1	1