Муниципальный орган управление образованием Управления образованием

городского округа Красноуфимск

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Основная школа № 7»

|  |  |
| --- | --- |
| Принята на педагогическом советеМБОУ ОШ 7Протокол №1 от 30. 08. 2016 г. |  УТВЕРЖДАЮ: Директор МБОУ ОШ 7\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ю.Е. Третьяков Приказ №134/1 – ОД от 31. 08. 2016 г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

Учебный курс «**Технология гостинично – ресторанного бизнеса. Уральская кухня.**»

Класс (годы) 8 класс 2016 - 2017 учебный год

|  |
| --- |
|  СОСТАВИТЕЛЬ: Королёва Т. А. Учитель технологии,Высшая квалификационнаякатегория. |

ГО Красноуфимск, 2016 г.

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

*Три пути у человека,*

 *чтобы разумно поступать:*

 *первый, самый благородный, — размышление;*

 *второй, самый легкий, — подражание;*

 *третий, самый горький, — опыт.*

 *Конфуций*

Переход России к рыночным отношениям потребовал от современной школы большой работы по подготовке и воспитанию делового человека – личности с развитым культурно-нравственным, творческим началом и экономическим мышлением. Понятие «деловая личность» выступает при этом как перспективная модель готовности человека к новому типу профессионально-трудовой, предпринимательской деятельности в условиях рынка. Всем нам необходимо учиться рыночной экономике с её динамизмом, инициативой, творчеством, умением обращать в реальность многие интересные идеи.

Программа учебного курса «Технология гостинично – ресторанного бизнеса. Уральская кухня» составлена в соответствии с **нормативными документами:**

1. Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» N 273-ФЗ от 29.12.2012 г (с изменениями и дополнениями);
2. Программы элективных курсов. Технология. Предпрофильное обучение. 9 класс /под ред. В. А. Кальней. – М.: Дрофа, 2006.
3. Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 29 декабря 2010г.№189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 санитарно-эпидемиологических требований к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (зарегистрировано Министерством юстиции РФ 3 марта 2011г. №19993);
4. Устава муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения « Основная общеобразовательная школа №7», утвержденного приказом МО Управления образованием городского округа Красноуфимск от 8.10.2014 г, № 188;
5. Календарного учебного графика МБОУ ОШ №7 на 2016-2017 учебный год, утвержденного приказом директора МБОУ ОШ 7 от 31. 08. 2016 года №134/1-ОД;
6. Образовательной программы МБОУ ОШ №7, утвержденной приказом директора МБОУ ОШ 7 от 31. 08. 2016 года №134/1-ОД;
7. Учебного плана МБОУ ОШ №7 на 2016-2017 учебный год, утвержденного приказом директора МБОУ ОШ 7 от 31. 08. 2016 года №134/1-ОД.

Сегодня одним из наиболее перспективных и быстро развивающихся направлений в мире бизнеса является гостинично - ресторанное дело. Поэтому рынку труда просто необходимы хорошие специалисты в этой облас­ти. Широкое распространение гостинично-ресторанный бизнес получил в последние годы и в нашей стране. В свя­зи с масштабным распространением, повышением эко­номического статуса данной отрасли во многом измени­лось и отношение к работникам этой сферы обслужива­ния. Резко возросло стремление выпускников школ приобрести профессию, связанную с гостинично - ресторанным делом. У нас в стране действует целая сеть обра­зовательных учреждений высшего и среднего профессио­нального образования, в которых можно получить такую профессию. Однако очень часто обучающиеся не совсем по­нимают, что представляет собой такая работа, у них не­редко под влиянием окружающих и средств массовой ин­формации формируется о ней ложное представление.

**Цели курса:**

* способствование самоопределению обучающихся в выборе технологического профиля в старших классах и дальнейшего пути обучения.
* формирование у школьников реального вос­приятия деятельности гостинично - ресторанного бизнеса.
* создание условий для формирования и развития творческих способностей обучающихся в кулинарии.

**Задачи курса:**

* ознакомление обучающихся с основными профессиями и видами деятельности на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса;
* мотивация обучаемых на выбор технологического профиля обучения;
* формирование у них начальных умений по организации гостиничного и ресторанного об­служивания;
* расширение знаний обучающихся в кулинарии.
* формирование и развитие творческих способностей обучающихся в кулинарии.

**Планируемые результаты.**

**По окончании курса обучающиеся должны знать:**

* организацию работы гостинично – ресторанного бизнеса;
* историю и традиции гостеприимства;
* службы работы гостинично – ресторанного бизнеса;
* сущность и место кулинарного исскуства в гостинично – ресторанном бизнесе;
* знать правила этикета;
* санитарно – гигиенические требования к помещению.
* обработку пищевых продуктов.
* профессии гостинично – ресторанного бизнеса;
* историю кулинарных традиций Уральской кухни.

**К концу курса обучающиеся должны уметь:**

* владеть дизайнерскими приёмами;
* готовить блюда Уральской кухни;
* применять знания о кулинарных традициях;
* сервировать стол;
* составлять меню;
* работать с кухонным оборудованием, инструментами.
* определять доброкачественность продуктов по внешним признакам.
* выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов.

**Применять полученные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.**

* проявлять потребность в самостоятельной творческой деятельности и восприятии этой деятельности как неотъемлемой части своей жизни.

Итоговой формой контроля в курсе является выполне­ние и защита проектной работы по дизайнерской разра­ботке элементов фирменного стиля для предприятия гос­теприимства или приготовление блюда Уральской кухни и сервировка стола.

**Общие учебные умения, навыки и способы деятельности.**

**Познавательная деятельность**

Использование для познания окружающего мира различных методик (наблюдение, измерение опыт, эксперимент, моделирование и др.) – определение структуры объекта познания, поиск и выделение значимых функциональных связей и отношений между частями целого. Умение разделять процессы на этапы, звенья: выделение характерных причинно – следственных связей.

Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.

Сравнение, сопоставление, классификация, ранжирование объектов по одному или нескольким предложенным основаниям, критериям. Умение различать факт, мнение, доказательство, гипотезу, аксиому.

Исследование несложных практических ситуаций. Выдвижение предположений, понимание необходимости их проверки на практике. Использование практических и лабораторных работ, несложных экспериментов для доказательства выдвигаемых предположений: описание результатов этих работ.

Творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения, самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.

**Информационно – коммуникативная деятельность**

Адекватное восприятие устной речи и способность передавать содержание прослушанного текста в жатом или развернутом виде в соответствии с целью учебного задания.

Осознанное беглое чтение текстов различных стилей и жанров, проведение информационно – смыслового анализа текста. Использование различных видов чтения (ознакомительное, просмотровое, поисковое и др.). Владение монологической и диалогической речью. Умение вступать в речевое общение, участвовать в диалоге (понимать точку зрения собеседника, признавать право на иное мнение). Создание письменных высказываний. Адекватно передающих прослушанную и прочитанную информацию с заданной степенью свернутости (кратко, выборочно, полно). Составление плана, тезисов, конспекта. Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

Умение перефразировать мысль (объяснить «иными словами»). Выбор и использование выразительных средств языка знакомых систем (текст, таблица, схема, аудиовизуальный ряд и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.

Использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари.. Интернет – ресурсы и другие базы данных.

**Рефлексивная деятельность.**

Самостоятельная организация учебной деятельности (постановка цели, планирование, определение оптимального соотношения цели и средств и др.). Владение навыками контроля и оценки своей деятельности, умением предвидеть возможные последствия своих действий. Поиск и устранение причин возникших трудностей. Оценивание своих учебных достижений, поведения, черт личности, своего физического и эмоционального состояния. Соблюдение норм поведения в окружающей среде, правил здорового образа жизни.

Владение умениями совместной деятельности: согласие и координация деятельности с другими ее участниками: объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива; учет особенностей; учет особенностей различного ролевого поведения (лидер, подчиненный и др.).

Оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм. Использование своих прав и выполнение своих обязанностей как гражданина. Члена общества и учебного коллектива.

**Требования ФГОС к обучающимся с позиций компетентностного подхода.**

Данный элективный курс направлен на ознакомление обучающихся с основными понятиями гостинично - ресторанного бизнеса, его структурой и реальной работой.

Курс включает материал, не содержащийся в базовой программе по технологии, содержит знания, вызывающие познавательный интерес обучающихся к традициям здорового питания, к технологии обработки продуктов и грамотному приготовлению разнообразных блюд. Очень важно также то, что полученные знания и умения при изучении курса будут полезны в любом случае, так как в будущем каждая ученица будет хозяйкой своего дома.

 Содержание курса знакомит со спецификой вида деятельности при выборе технологического профиля и представляет собой введение в такие профессии, как  кулинар-кондитер, пекарь и повар.

На занятиях обучающиеся знакомятся:

* с основами кулинарного искусства;
* с особенностями и традициями уральской кухни;
* учатся готовить холодные блюда и закуски из сырых и вареных овощей;
* холодные блюда и закуски из мяса и рыбы;
* традиционные уральские супы и гарниры;
* сладкие блюда и напитки (квас, компот).

Теоретический материал курса переплетается со следующими предметами: химией, биологией, экономикой, историей, информатикой и ОБЖ.

**Особенности возрастной группы обучающихся, которым адресована данная программа**

Средний возраст обучающихся 8 классов, 13 - 14 лет. В это время каждый ученик стоит перед выбором дальнейшего пути своего развития. Это возраст, когда обучающиеся энергичны, активны, и очень важно направить поток этой энергии в «нужное русло», открывая перед ними перспективы продолжения образования, представляя перед ним мир знаний широким и разнообразным, знакомя его со средствами и инструментами реализации своих потребностей в образовании.

**Режим занятия**

Количество часов в неделю – 1 час

Количество часов в год –16 часов

Периодичность – еженедельно.

**Принципы обучения.**

Программа учебного курса «Технология гостинично – ресторанного бизнеса. Уральская кухня» основана на единых подходах и принципах:

* интеграция областей знаний, позволяющая осваивать не только конкретное содержание их отдельных направлений, но и целостную картину мира;
* использование разнообразных форм организации занятий;
* развивающий характер обучения;
* обеспечение психологического комфорта;
* формирование у обучающихся адекватной самооценки своей деятельности.

Обучение проводится в двух направлениях:

* усвоение теоретических знаний;
* формирование практических навыков.

Особенностью курса является сочетание информационной составляющей и практической деятельности. Информационный блок нацеливает школьников на работу с разными источниками информации, изучение научной, научно-популярной и художественной литературы и т.д. Практическая часть проходит в кухне – лаборатории, где обучающиеся работают с технологическими картами. Содержание каждой темы элективного курса включает в себя самостоятельную (индивидуальную или коллективную) работу обучающихся. При организации и проведении занятий возможны создание творческих групп и выполнение индивидуальных заданий, использование проектных методик, создание портфолио и т.д.

Реализацию программы учебного курса можно считать успешной в том случае, если:

• выражен интерес обучающихся к его содержанию;

• в процессе работы достигается запланированный результат: формируется умение получать, анализировать и обобщать информацию, осуществлять проектную деятельность, выполнять практические работы по карте, работать по технологической карте, составлять эссе, кластеры, отчеты и т.д.;

• изучение программы курса помогает обучающимся осознанно выбрать про­филь обучения в старшей школе.

**Методы обучения.**

* репродуктивный (воспроизводящий);
* иллюстративный (объяснение сопровождается демонстрацией наглядного материала);
* проблемный (педагог ставит проблему и решает её вместе с детьми);
* эвристический (проблема ставится самими детьми, ими же предлагаются пути решения).

**Формы контроля.**

По учебному курсу осуществляется зачетная система оценивания **«зачет / не зачет»**

**«зачет»** ставиться, если полностью соблюдались правила трудовой и технической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, отношение к труду добросовестное, к инструментам - бережное, экономное.

**«не зачет»** ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, правил техники безопасности, которые повторялись после замечаний учителя.

Подведение итогов работы является необходимым моментом в работе творческого коллектива. Наиболее подходящей формой оценки является совместный просмотр и дегустация выполненных работ, их коллективное обсуждение, выявление лучших. Такая форма работы позволяет учащимся критически оценивать не только чужие работы, но и свои.

По результатам обучения обучающиеся получают поощрительные грамоты и дипломы.

**Дидактические и методические материалы.**

Для качественного проведения занятий в кабинете необходимо иметь:

* журналы, книги, фотографии, буклеты, слайды, презентации;
* материалы, инструменты, приспособления.

**Содержание программы.**

**Тема 1.**

 **Введение. Цели и задачи курса «Технология гостинично - ресторанного бизнеса. Уральская кухня».**

Содержание и задачи курса. Прохождение теоретического материала курса, выполнение практических и самостоятельных работ, работа над творческим проектом. Влияние правильного питания на здоровый образ жизни человека. Инструктаж по технике безопасности при кулинарных работах.

**Тема 2.**

**Развитие гостеприимства в современных условиях. История и традиции гостеприимства.**

Классификация гостиниц в России и за рубежом. Ти­пология гостиниц.

Служба эксплуатации номерного фонда и оказания ус­луг. Организация работы службы горничных.

Организация работы службы портье. Прием и регист­рация прибывающих гостей. Системы бронирования и размещения.

Инженерно-техническая служба. Организация работы и функции службы.

Служба управления гостиничным имуществом.

Коммерческая служба. Общее понятие об организации работы по оперативному и стратегическому планирова­нию, маркетингу, анализу результатов хозяйственной и финансовой деятельности.

Административная служба. Организация работы сек­ретариата, финансовой службы, кадровой службы, эколо­га, инспектора по технике безопасности.

История и традиции гостеприимства на Урале.

**Тема 3.**

**Организация производства и обслуживания на предприятиях питания**

Типы и характеристика предприятий общественного питания в России и за рубежом.

Структура предприятия общественного питания: про­изводственные и торговые группы помещений; последо­вательность расположения цехов в соответствии с техно­логическим процессом обработки продуктов; назначение каждого цеха.

Организация работы основных производственных це­хов, вспомогательных производственных цехов, вспомо­гательных производственных помещений, раздаточных. Режим работы и ассортимент выпускаемой продукции в овощном, мясном, рыбном и кулинар­ном цехах. Назначение оборудования в цехах.

Торговые помещения предприятий питания, их харак­теристика и оборудование. Виды и характеристика торго­вых помещений (вестибюль, гардероб, аванзал, торговый и банкетный залы, буфет, касса, хлеборезка, кофеварка, сервизная и моечная столовой посуды).

Типовое оборудование торгового и банкетного зала. Взаимосвязь этих залов, производственных и подсобных помещений.

Современные требования к мебели и ее характеристика.

Столовая посуда, приборы, столовое белье.

Виды и назначение меню.

Правила этикета и нормы поведения за столом.

Должностные обязанности официанта.

Банкетная служба и служба по обслуживанию в номе­рах гостиницы.

Назначение и виды банкетов, приемов.

**Тема 4.**

**Особенности обслуживания и питания гостей из разных стран мира**

Особенности организации завтраков, обедов и ужинов (время, ассортимент блюд и напитков, формы обслужива­ния). Любимые блюда. Особые предпочтения в обслужи­вании.

Национальная кухня (краткая характеристика на при­мере нескольких стран).

Уральская кухня.

**Тема 5.**

**Фирменный стиль и дизайн в индустрии гостеприимства. Эстетика сервировки стола и культура потребления пищи.**

Современные стили предприятий индустрии госте­приимства. Особенности фирменного стиля на различных предприятиях индустрии гостеприимства. Фирменный стиль и образ предприятия. Взаимосвязь дизайна и стиля. Дизайн помещений гостиниц и ресторанов. Свет и цвет в интерьере. Дизайн и цветочная аранжировка. Стили одежды. Музыкальные программы.

Эстетика сервировки стола и культура потребления пищи.

**Тема 6.**

**Деловая культура в индустрии гостеприимства. Технология приготовления блюд Уральской кухни.**

Деловое общение. Этикет в деловом общении. Стили общения. Средства общения.

Формальные и неформальные отношения в коллекти­ве. Отношения руководителя и подчиненных. Межлично­стные контакты.

Факторы, определяющие процесс обслуживания. Об­служивание как процесс общения. Конфликтные ситу­ации в сфере обслуживания.

Технология приготовления блюд Уральской кухни.

**Тема 7.**

 **Разработка и презентация проекта.**

Работа над творческим проектом.

Повторение знаний по пройденному материалу.

Защита творческих проектов.

**Тематическое планирование.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****П/П** | **Тема урока** | **Количество часов** | **Требования к уровню подготовки выпускника** | **Вид и формы контроля** |
|  |  |
|
| **Знать/понимать** | **Уметь и применять**  |
| 1 | **Введение. Цели и задачи курса «Технология гостинично - ресторанного бизнеса. Уральская кухня».**  | 1 ч. | Знать содержание и задачи курса. Влияние правильного питания на здоровый образ жизни человека. Инструктаж по технике безопасности при кулинарных работах. | Уметь применять полученные знания на практике. | Фронтальный опросОтветы на вопросы.  |
| 234567 | **Развитие гостеприимства в современных условиях. История и традиции гостеприимства.****Организация производства и обслуживания на предприятиях питания.****Особенности обслуживания и питания гостей из разных стран мира.****Фирменный стиль и дизайн в индустрии гостеприимства. Эстетика сервировки стола и культура потребления пищи.****Деловая культура в индустрии гостеприимства. Технология приготовления блюд Уральской кухни.****Разработка и презентация проекта.**Выбор темы проекта.Области поиска проекта.Классификация проблемных ситуаций.Требования к объекту проектирования.Поисковый этап проекта.Конструкторский этап проекта.Технологический этап проекта.Аналитический этап проекта.Защита проекта.**Итого** | 1ч.1ч.1ч.2ч.1ч.9ч**16ч.** | Знать классификации гостиниц в России и за рубежом. Ти­пологию гостиниц.Службу эксплуатации номерного фонда и оказания ус­луг. Организацию работы службы горничных.Организацию работы службы портье. Прием и регист­рацию прибывающих гостей. Системы бронирования и размещения.Историю и традиции гостеприимства на Урале.Знать типы и характеристики предприятий общественного питания в России и за рубежом.Режим работы и ассортимент выпускаемой продукции. Назначение оборудования в цехах. Виды и назначение меню. Правила этикета и нормы поведения за столом.Знать особенности организации завтраков, обедов и ужинов (время, ассортимент блюд и напитков, формы обслужива­ния), особенности уральской кухни.Знать современные стили предприятий индустрии госте­приимства. Особенности фирменного стиля на различных предприятиях индустрии гостеприимства.Дизайн помещений гостиниц и ресторанов.Эстетику сервировки стола и культуру потребления пищи.Знать этикет в деловом общении. Стили общения. Средства общения. Факторы, определяющие процесс обслуживания. Конфликтные ситу­ации в сфере обслуживания.Технологии приготовления блюд Уральской кухни.Понимать что такое проект. Знать последова­тельность его выполнения. | Уметь применять полученные знания на практике.Уметь составлять меню. Применять полученные знания на практике.Уметь готовить ассортимент блюд и напитков. Применять полученные знания на практике.Уметь применять полученные знания на практике.Уметь общаться разрешать конфликтные ситуации, готовить блюда уральской кухни.Уметь сделать вывод по проделанной работе. | Практические работы. Текущий контроль за действиями. Фронтальный опросОтветы на вопросы.Практические работы. Контроль задействиями.Практические работыКонтроль за действиями. Фронтальный опрос.Индивидуальная работа Контроль за действиями. Практические работыКонтроль за действиями. Ответы на вопросы. Практические работыКонтроль за действиями. Ответы на вопросыВыставка – презентация творческих работ. |

**Материально-техническое обеспечение программы.**

**Технические средства обучения.**

1. Компьютер.
2. Принтер.
3. Мультимедийный проектор.
4. Ноутбук, подключенный к сети интернет.
5. Телевизор.
6. DVD – проигрыватель.
7. Кухня – лаборатория.

**Информационные источники.**

1. Белошапка М. И. Технология ресторанного обслужива­ния: учебное пособие. — М.: Академия, 2003.
2. Волков Ю. *Ф.* Интерьер и оборудование гостиниц и рес­торанов. — Ростов н/ Д: Феникс, 2003.
3. Воронкова Л. П. История туризма и гостеприимства: учебное пособие. - М.: ФАИР-ПРЕСС, 2004.
4. Кузнецова М. Е., Чем удивить гостей. – М.; ОЛМА - ПРЕСС, 2002 – 32 с.: ил. – (Украшение блюд)
5. Лобо Эльза Мери Украшения из овощей и фруктов. Издательство АРТ – РОДНИК, 2007 г. – 127 стр., ил.
6. Савельева О. К. Обрядовая кухня. / Сост. О. К. Савельева. – М.: Эксмо, СПб.: Терция, 2007. – 64 с.
7. Рецептурные справочники по приготовлению блюд Уральской кухни.
8. Серия «Кулинарный рай»: Русская кухня. / Электронная программа.- М.: «МедиаХауз»,2007.
9. Кулинария и этикет-Букасофт,2007
10. Русская кухня-Медиа Хауз,2007
11. Цифровые образовательные ресурсы с сайтов:
12. http://school-collection.edu.ru/;http://www.it-n.ru; http://www.viki.rdf.ru; proshkolu.ru; Образовательный портал«Азбука.kz» noreply+feedproxy@google.com;"PwPt.ru" noreply@pwpt.ru

**ПРИЛОЖЕНИЕ**

**Примерные задания для разработки проекта:**

**Задание 1**

Разработайте фирменный стиль гостиницы, исходя из следующих условий: здание гостиницы имеет два этажа; общая площадь 100 кв. м; гостиница находится в южной провинции Китая и рассчитана на гостей из России; можно организовать лишь два предприятия питания; схему расположения помещений в здании гостиницы выбрать по своему усмотрению.

**Задание 2**

Разработайте фирменный стиль гостиницы, исходя из следующих условий: гостиница расположена на верхнем этаже многоэтажного дома в центре Нью-Йорка и рассчитана на туристов из Европы; из предприятий питания имеется лишь кафе-бар; площадь гостиницы и размещение помещений — по решению разработчиков проекта.

**Задание 3**

Разработайте фирменный стиль гостиницы, исходя из следующих условий: предприятие гостиничного бизнеса расположено в придорожной зоне центральной России; одноэтажное здание, имеющее предприятие питания (столовую) и гостиничные номера (2/3 общей площади); общую площадь помещения и контингент гостей выбрать самостоятельно.

**Задание 4**

Разработайте фирменный стиль гостиницы, исходя из следующих условий: гостиница находится в предгорном районе Швейцарии; она состоит из главного здания, в котором размещаются администрация, предприятие питания (по выбору), комната отдыха и музыкальный салон, и 20 разнообразных домиков для гостей; решение по расположению зданий принять самостоятельно в соответствии с выбранным ландшафтом.

**Задание 5**

Разработайте фирменный стиль гостиницы, исходя из следующих условий: гостиница находится на окраине Москвы и предназначена для дипломатов и известных гостей; площадь, расположение помещений и предприятий питания необходимо выбрать самостоятельно.