

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«КРАСНОДАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по направлению «Сервис и туризм»
уровень образования:
основное общее образование 8-9 класс
количество часов: 9 ч.



2018 г.

ОДОБРЕНА
педагогическим советом
протокол № 1
от «27» августа 2018 г.

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
от «28» августа 2018 г.
№ 2341/1

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Краснодарский торгово-экономический колледж».

Разработчик – Д.А. Татаринцев, преподаватель дисциплин профессионального учебного цикла по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

Содержание

Пояснительная записка	3
Содержание учебной дисциплины	5
Тематическое планирование	6
Список литературы	7

Пояснительная записка

Рабочая программа предпрофильной подготовки по направлению «Сервис и туризм» разработана ГБПОУ Краснодарского края «Краснодарский торгово-экономический колледж» с целью профессиональной ориентации обучающихся.

Обучение учащихся по курсу «Сервис и туризм» носит деятельностный характер, делается акцент на практическую, продуктивную работу обучающихся, как индивидуальную, так и групповую форму работы, использование межсетевого взаимодействия. Обучение строится на современных методах и педагогических технологиях:

- информационно-компьютерная технология обучения;
- наглядно-иллюстративная (видеофильмы, презентации, буклеты);
- сравнительная (сравнение различных профессий);
- метод поэтапных открытий (постепенное ознакомление с новыми профессиями);

- метод единства восприятия и созидания (самостоятельное представление профессии после ознакомления с ней);
- частично поисковый, эвристический (самостоятельный поиск информации, интервью);
- метод привлечения личного эмоционального, визуального и бытового опыта детей («проба профессии» во время экскурсий);
- продуктивный (подготовка рефератов, рисунков, участие в конкурсах);
- метод анализа (анализ требований к профессиональным качествам и сравнение их с личными качествами);
- метод диалога (учитель-ученик, ученик-ученик, представитель профессии-ученик);
- метод коллективных и групповых работ.

На учебную дисциплину отводится 9 часов.

Изучение учебной дисциплины направлено на достижение обучающимися следующей **цели:**

формирование осознанного выбора будущей профессии.

Программа предусматривает решение следующих **задач:**

- раскрыть особенности гостиничного и ресторанного сервиса, его роль в жизни общества и историю возникновения;
- познакомить с возможностями получения образования по направлению «Гостиничный и ресторанный сервис» в Краснодарском крае;
- познакомить с современными методами гостеприимства гостиничного и ресторанного сервиса, формами обслуживания и сервировки;
- способствовать развитию творческих способностей обучающихся.

Завершение подготовки сопровождается выполнением коллективной творческой работы.

Профориентационные мероприятия направлены на привлечение обучающихся на специальности и профессии, реализуемые в колледже:

- ✓ Организация обслуживания в общественном питании
- ✓ Гостиничный сервис
- ✓ Туризм
- ✓ Технология продукции общественного питания
- ✓ Официант, бармен
- ✓ Повар, кондитер

Содержание учебной дисциплины

№ п/п	Название разделов, тем	Всего часов	Из них практических занятий
1.	История развития индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса	1	
2.	Организация туристической деятельности	1	
3.	Специалисты гостиничного сервиса	1	1
4.	Технология решения конфликтных ситуаций в индустрии гостеприимства	1	1
5.	Организация обслуживания гостей на предприятиях общественного питания	1	
6.	Современные тенденции сервировки столов	1	1
7.	Организация обслуживания в барах	1	1
8.	Основные правила приготовления и оформления блюд	1	1
9.	Секреты кондитерского мастерства	1	1

Тематическое планирование по предпрофильной подготовке

№ п/п	Тема	Содержание учебного материала	Объем часов	Форма проведения	Тех. средства, оборудование	Раздаточный материал
1.	История развития индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса	История мирового гостиничного хозяйства. История развития ресторанного сервиса. Состояние и современные тенденции развития ресторанного сервиса. Современный этап развития индустрии гостеприимства.	1	презентация, беседа	посадочные места; компьютер, ЖК-панель; интернет; принтер	буклеты
2.	Организация туристической деятельности	Виды туризма. География туризма. Тонкости туризма. Виды инноваций в туризме.	1	презентация, беседа	посадочные места; компьютер, ЖК-панель; интернет; принтер	буклеты
3.	Специалисты гостиничного сервиса	Администратор гостиницы. Менеджер по бронированию гостиничных услуг. Организация работы горничной.	1	презентация, беседа, мастер-класс	посадочные места; компьютер, ЖК-панель; интернет; принтер	образцы регистрационных бланков, бланков бронирования, схема создания декоративных фигур из

№ п/п	Тема	Содержание учебного материала	Объем часов	Форма проведения	Тех.средства, оборудование	Раздаточный материал
						полотенец
4.	Технология решения конфликтных ситуаций в индустрии гостеприимства	Решение конфликтных ситуаций при размещении гостей. Решение конфликтных ситуаций при обслуживании в процессе проживания. Решение конфликтных ситуаций при оформлении выезда гостей.	1	мастер-класс	посадочные места; компьютер, ЖК-панель; интернет; принтер	буклеты
5.	Организация обслуживания гостей на предприятиях общественного питания	Формы и методы обслуживания на предприятиях общественного питания. Специальности ресторанного сервиса. Новые форматы в обслуживании.	1	презентация, беседа	посадочные места; компьютер, ЖК-панель; интернет; принтер	буклеты
6.	Современные тенденции сервировки столов	Сервировка бизнес-ланча. Тематическая сервировка столов. Сервировка праздничных и корпоративных мероприятий	1	мастер-класс	посадочные места; компьютер, ЖК-панель; интернет; принтер	схема сервировки столов
7.	Организация обслуживания в барах	Современный бар. Стили работы бармена. Миксология.	1	мастер-класс	посадочные места; компьютер, ЖК-панель; интернет;	буклет, коктейльная карта

№ п/п	Тема	Содержание учебного материала	Объем часов	Форма проведения	Тех. средства, оборудование	Раздаточный материал
		Современные методы приготовления коктейлей.			принтер	
8.	Основные правила приготовления и оформления блюд	Арт Визаж – искусство оформления блюд. Фигурная нарезка овощей «Карвинг». Фудпейринг – новые вкусовые комбинации.	1	мастер-класс, презентация	посадочные места; компьютер, ЖК-панель; интернет; принтер	буклеты
9.	Секреты кондитерского мастерства	Современное оформление кондитерских изделий. Английская техника лепки цветов. Айсинг. Работа с карамелью	1	мастер-класс	посадочные места; компьютер, ЖК-панель; интернет; принтер	буклеты
			9			

Список использованной литературы

1. Комплект учебно-методической документации для проведения профессиональных проб / С.Н. Чистякова, М.С. Гуткин, Е.А. Рыкова и др. — Кемерово: ОбЛИУУ, 1995. — 143 с. 3.
2. Чистякова С.Н., Родичев Н.Ф, Лернер П.С., Рабинович А.В. Содержание профессиональных проб и этапы их выполнения // Чистякова С.Н., Родичев Н.Ф, Лернер П.С., Рабинович А.В. Профессиональные пробы: технология и методика проведения. Методическое пособие для учителей 5 – 11 классов (под ред. С.Н. Чистяковой). М.: Образовательно-издательский центр «Академия», ОАО «Московские учебники», 2011. – С. 15-24.
3. Пакалина Е.Н. Отраслевая профориентация: профессиональные пробы. Методические рекомендации. — Екатеринбург: изд-во ГБОУ ДПО СО «ИРО», 2013. — 82 с. 4.
4. Парнов Д.А. Профессиональная подготовка в школе — эффективная профориентация // Профессиональное образование. Столица, 2010. – № 5. — С. 19–20.
5. Сергеев И.С. От межведомственного взаимодействия к частно-государственному партнерству // Профессиональное образование. Столица, 2014. № 11. — С. 29–33.