

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

## **ПРОГРАММА**

### **проведения профессиональных проб**



2017 г.

ОДОБРЕНА  
педагогическим советом  
протокол № 1  
от « 25 » августа 2017 г.

УТВЕРЖДЕНА  
приказом директора  
от «26» августа 2017 г.  
№ 2000

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

Разработчики – Д.А. Татаринцев, преподаватель дисциплин профессионального учебного цикла по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, Федченко Н.Н., преподаватель дисциплин профессионального учебного цикла по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

## Пояснительная записка

Проблема подготовки учащихся общеобразовательных организаций к профессиональному самоопределению в современных условиях становится все более актуальной. Профориентацией молодежи следует заниматься на самой ранней стадии, ещё в школе. Значимость проблемы подготовки учащихся к профессиональному самоопределению подчёркивается в Государственной программе Российской Федерации «Развитие образования», утвержденной постановлением Правительства РФ 26 декабря 2017 года № 1642.

В рамках организации работы краевой инновационной площадки «Эффективное использование ресурсов колледжа и его базовых предприятий в работе центра «Профориентация на успех!» накоплен педагогический опыт по организации и проведению с учащимися общеобразовательных организаций профессиональных проб, основной задачей введения которых является получение учащимися самостоятельного опыта деятельности в той или иной сфере. Результатом каждого этапа и итога профессиональной пробы является получение продукта деятельности — изделия.

Профессиональные пробы помогают «окунуться» обучающемуся в будущую профессию, убедиться в её достоинствах, определиться в недостатках, готовят к обоснованному выбору профессии в соответствии с личными склонностями, интересами, способностями. Осуществляется организация прохождения профессиональных проб непосредственно на производственных базах и лабораториях колледжа, с целью актуализации процесса профессионального самоопределения, соотнесения своих интересов, индивидуальных особенностей с требованиями интересующей их профессии. Это позволит старшеклассникам определить направление дальнейшего обучения и осознанно подойти к выбору будущей профессии или специальности.

### **1. Цель реализации программы:**

- «выявление интересов», проверка возможностей ученика на основе широкой палитры небольших ресурсов, позволяющих составлять представление о характере профессионального труда людей на основе личного опыта.

### **Задачи программы:**

- предоставление базовых сведений о конкретных видах профессиональной деятельности;

- моделирование основных элементов разных видов профессиональной деятельности;
- определение уровня готовности школьников к выполнению проб;
- обеспечение условий для качественного выполнения профессиональных проб.

## **2. Результаты освоения программы.**

По итогам выполнения профессиональных проб учащиеся должны **знать**:

- содержание, характер труда в определенной сфере деятельности, требования, предъявляемые к личностным и профессиональным качествам специалиста;
- общие теоретические сведения, связанные с характером выполняемой пробы; основные материалы, инструменты, оборудование и правила их использования на примере профессиональной пробы.

По итогам выполнения профессиональных проб учащиеся должны **уметь**:

- выполнять простейшие операции; пользоваться инструментом, материалом, документацией;
- выполнять санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда;
- соотносить свои индивидуальные особенности с профессиональными требованиями.

### **3.Содержание программы:**

- профессиональная проба ««Кондитерское дело» (Приложение 1)

Мастер-классы: «Бисквитный рулет», «Лепка цветов из мастики»;

- профессиональная проба «Кулинарное дело» (Приложение 2)

Мастер-классы: «Приготовление блинчиков», «Волшебные бутерброды»;

- профессиональная проба «Выпечка хлебобулочных изделий» (Приложение 3)

Мастер-классы: «Меренги», «Печенье выемное», «Пирожное корзинка», «Плюшка, грибочки, бабочка»;

- профессиональная проба «Ресторанный сервис» (Приложение 4)

Мастер-классы: «Приготовление слоистых коктейлей», «Виды и формы складывания салфеток»;

- профессиональная проба «Администрирование отелей» (Приложение 5)

Мастер-классы: «Услуга room-service в гостинице», «Бронирование гостиничных услуг», «Декоративная фигура из полотенец», «Работа с жалобами в гостинице», «Иностраный гость», «Подготовка гостиничного номера».

## **Заключение**

Таким образом, профессиональные пробы в профориентации являются эффективным способом формирования профессионального самоопределения обучающихся. Более того, организация и проведение профессиональных проб на базе колледжа позволит решить проблему привлечения обучающихся к освоению рабочих профессий.

Через практическую деятельность в рамках профессиональной пробы у обучающихся формируется способность к принятию осознанного профессионального выбора и успешной реализации себя в будущей профессии.

## 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.



## Приложение 1

### Профессиональная проба «Кондитерское дело»

**Мастер-классы:** «Бисквитный рулет», «Лепка цветов из мастики»

**Цель:** знакомство с профессией «Повар, кондитер»

**Учащиеся должны знать:** содержание и характер труда в данной сфере деятельности, требования, предъявляемые к личности и профессиональным качествам; общие теоретические сведения, связанные с характером выполняемой пробы; технологию выполнения профессиональной пробы; правила безопасности труда, санитарии, гигиены; инструменты, материалы, оборудование и правила их использования на примере практической пробы.

**Учащиеся должны уметь:** выполнять простейшие операции; пользоваться инструментом, документацией; соблюдать санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда; соотносить свои индивидуальные особенности с профессиональными требованиями.

## Содержание мастер–классов

### **Мастер-класс «Бисквитный рулет»**

**Цель:** ознакомление с технологическим процессом приготовления бисквитного теста и изделий из него «Бисквитный рулет».

**Материалы и инструменты:** яйцо, сахар, мука, повидло, сахарная пудра. Миски, весы, миксер, пергаментная бумага, противень, духовой шкаф, паллета, нож.

**Ход занятия:** рассказ об особенностях приготовления бисквитного теста, ассортименте изделий приготавливаемых из данного вида теста, ингредиентах входящих в состав теста. Приготовление бисквитного теста. Выпечка полуфабриката. Приготовления рулета. Оформление и подача изделий. Презентация и дегустация готового изделия.

### **Мастер-класс «Лепка цветов из мастики»**

**Цель:** знакомство с технологией производства цветов из мастики.

**Материалы и инструменты:** мастика, скалка, деревянные зубочистки, пенопласт, форма для сушки цветов (контейнер для яиц предварительно промытый) кисточка, и различные формочки для изготовления цветов.

**Ход работы:** изготовление тюльпана. Мاستику раскатываем в пласт толщиной 1-2 см., вырезаем 2

заготовки с тремя лепестками, которые скрепляем при помощи кисточки смоченной водой, формуем тюльпан, края лепестков находят один на другой и помешаем в форму, для высыхания.

Форма может быть самая разная, например рюмка. В центр тюльпана можно положить карамельные шарики. Можно их заменить шариками из мастики другого цвета.

Можно приготовить тюльпан, скатав из мастики 4-5 одинаковых шариков, раскатать их и уложив в формочку со смешением один на один, сформовать тюльпан. Оставить для высушивания. Изготовление листиков. Мاستику зеленого цвета раскатываем в пласт, вырезаем заготовки в форме листьев, и с помощью ножа наносим прожилки. Выгибаем листья, чтобы они были более естественные и помешаем их для высыхания на скалку или карандаш. Изготовление ягод клубники. Из мастики красного цвета формуем шарики круглой формы, слегка вытягиваем, формуем в виде ягоды клубники, делаем проколы зубочисткой на поверхности заготовки и прикрепляем к готовой ягоде листик из мастики. Оставляем для подсушивания.

Презентация готовых изделий из мастики.

## Приложение 2

### Профессиональная проба «Кулинарное дело»

**Мастер-классы:** «Приготовление блинчиков»,  
«Волшебные бутерброды»

**Цель:** знакомство с профессией «Повар, кондитер»

**Учащиеся должны знать:** содержание и характер труда в данной сфере деятельности, требования, предъявляемые к личности и профессиональным качествам; общие теоретические сведения, связанные с характером выполняемой пробы; технологию выполнения профессиональной пробы; правила безопасности труда, санитарии, гигиены; инструменты, материалы, оборудование и правила их использования на примере практической пробы.

**Учащиеся должны уметь:** выполнять простейшие операции; пользоваться инструментом, документацией; соблюдать санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда; соотносить свои индивидуальные особенности с профессиональными требованиями.

#### Содержание мастер-классов

**Мастер класс «Приготовление блинчиков»**

**Цель:** ознакомление с технологическим процессом приготовления блинчиков.

**Материалы и инструменты:** молоко, яйцо масло растительное, сахар, соль, мука. Миски, миксер, лопатка, сковорода, половник.

**Ход работы:** знакомство с ингредиентами, инструментами и оборудованием. Приготовление теста для блинчиков. Выпечка изделий. Оформление и подача изделий.

Дегустация готового изделия.

**Мастер класс «Волшебные бутерброды»**

**Цель:** ознакомление с технологией приготовления и оформления бутербродов.

**Материалы и инструменты:** хлеб тостовый, колбаса варено-копченая, колбаса варенная, огурец, помидор, яйцо отварное, сыр, маслины, зелень и перец горошком. Тарелки, ножи, доски.

**Ход работы:** приготовление бутерброда «мышка». Отварные яйца разрезаем на две равные части. Из тонкого ломтика вареной колбасы вырезаем ушки. С другого ломтика колбасы по самому краю срезаем тонкую полоску-завиток, которая послужит хвостиком. Вставляем эти элементы в прорези на белке. Глазки и носик делаем из перца горошком, а усы — из стеблей укропа. Остается посадить мышку на тост с ломтиками ветчины или сыра.

Дегустация готового изделия.

## Приложение 3

### Профессиональная проба «Выпечка хлебобулочных изделий»

**Мастер-классы:** «Меренги», «Печенье выемное», «Пирожное корзинка», «Плюшка, грибочки, бабочка»

**Цель:** знакомство с профессией «Повар, кондитер»

**Учащиеся должны знать:** содержание и характер труда в данной сфере деятельности, требования, предъявляемые к личности и профессиональным качествам; общие теоретические сведения, связанные с характером выполняемой пробы; технологию выполнения профессиональной пробы; правила безопасности труда, санитарии, гигиены; инструменты, материалы, оборудование и правила их использования на примере практической пробы.

**Учащиеся должны уметь:** выполнять простейшие операции; пользоваться инструментом, документацией; соблюдать санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда; соотносить свои индивидуальные особенности с профессиональными требованиями.

## Содержание мастер-класса

### **Мастер-класс «Меренги»**

**Цель:** ознакомление с технологическим процессом приготовления воздушного теста и изделий из него «Печенье воздушное Меренги»

**Материалы и инструменты:** яйцо, сахар, красители пищевые. Миски, весы. Миксер, пергаментная бумага, противень, духовой шкаф, паллета, мешки кондитерские, насадки кондитерские.

**Ход работы:** рассказ об особенностях приготовления воздушного теста, ассортименте изделий приготавливаемых из данного вида теста, ингредиентах входящих в состав теста. Приготовление воздушного теста. Выпечка полуфабриката. Приготовление меренги. Оформление и подача изделий.

Презентация и дегустация готового изделия.

### **Мастер-класс «Печенье выемное»**

**Цель:** ознакомление с технологическим процессом приготовления песочного теста и изделий из него «Печенье выемное»

**Материалы и инструменты:** маргарин, яйцо, сахар, мука, корица, орех, сода, уксус. Миски, весы. Миксер, пергаментная бумага, противень, духовой шкаф, скалка, выемки фигурные, нож.

**Ход работы:** рассказ об особенностях приготовления песочного теста, ассортименте изделий приготавливаемого из данного вида теста, ингредиентах входящих в состав теста. Приготовление песочного теста. Изготовление печенья. Выпечка изделия. Оформление и подача изделий.  
Презентация и дегустация готового изделия.

### **Мастер-класс «Пирожки из дрожжевого теста»**

**Цель:** ознакомление с технологическим процессом приготовления дрожжевого теста и изделий из него «Пирожки»

**Материалы и инструменты:** яйцо, сахар, мука, повидло, молоко, сметана, дрожжи, картофель, соль. Миски, весы, миксер, пергаментная бумага, противень, духовой шкаф, нож, кисточки.

**Ход работы:** рассказ об особенностях приготовления дрожжевого теста, ассортименте изделий приготавливаемого из данного вида теста, ингредиентах входящих в состав теста. Приготовление и лепка изделий. Расстойка полуфабриката. Выпечка изделий. Выкладка и подача изделий.  
Презентация и дегустация готового изделия.



### **Мастер-класс «Пирожное корзинка»**

**Цель:** ознакомление с технологическим процессом приготовления песочного теста и изделий из него «Пирожное корзинка»

**Материалы и инструменты:** маргарин, яйцо, сахар, мука, корица, орех, сода, крем белковый заварной или крем из взбитых сливок, уксус. Миски, весы, миксер, пергаментная бумага, противень, духовой шкаф, скалка, выемки фигурные, нож.

**Ход работы:** рассказ об особенностях приготовления песочного теста и ассортименте пирожных, ингредиентах входящих в состав теста. Приготовление песочного теста. Приготовление «Пирожного корзинка». Оформление и подача изделий.

Презентация и дегустация готового изделия.

### **Мастер-класс «Плюшка, грибочки, бабочка»**

**Цель:** ознакомление с технологическим процессом приготовления дрожжевого теста и изделий из него «Плюшка, грибочки, бабочка»

**Материалы и инструменты:** яйцо, сахар, мука, молоко, дрожжи, соль, масло растительное, маргарин, сметана. Миски, весы, миксер, пергаментная бумага, противень, духовой шкаф, нож.

**Ход работы:** рассказ о видах и особенностях приготовления дрожжевого теста, ассортименте изделий приготавливаемых из данного вида теста,

ингредиентах входящих в состав теста. Приготовление изделий и дрожжевого теста. Смазывание и расстойка полуфабрикатов. Выпечка полуфабрикатов. Смазывание изделий сиропом. Оформление и подача изделий.

Презентация и дегустация готового изделия.

## Приложение 4

### Профессиональная проба «Ресторанный сервис»

**Мастер-классы:** «Приготовление слоистых коктейлей», «Виды и формы складывания салфеток»

**Цель:** знакомство с профессией «Официант, бармен»

**Учащиеся должны знать:** содержание и характер труда в данной сфере деятельности, требования, предъявляемые к личности и профессиональным качествам; общие теоретические сведения, связанные с характером выполняемой пробы; технологию выполнения профессиональной пробы; правила безопасности труда, санитарии, гигиены; инструменты, материалы, оборудование и правила их использования на примере практической пробы.

**Учащиеся должны уметь:** выполнять простейшие операции; пользоваться инструментом, документацией; соблюдать санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда; соотносить свои индивидуальные особенности с профессиональными требованиями.

#### Содержание мастер-класса

**Мастер-класс** «Приготовление слоистых коктейлей»

**Цель:** ознакомление с техникой приготовления слоистых коктейлей.

**Материалы и инструменты:** барная ложка, мерная посуда, сиропы «Манин», сок «Вишневый», сок «Яблочный», сок «Апельсиновый», содовая вода, минеральная вода.

**Ход работы:** необходимо выставить емкости с напитками в той последовательности, в которой они будут наливаться: более тяжелые будут наливаться вниз бокала, более легкие будут наслаиваться на более тяжелые. В подготовленный бокал все слои наливают поочередно по барной ложке. Прежде чем добавлять следующий слой нужно дождаться, чтобы предыдущая жидкость приняла спокойное состояние. Все компоненты для полосатого коктейля обычно берутся в равных пропорциях.

Презентация и дегустация готового изделия

**Мастер-класс** «Виды и формы складывания салфеток»

**Цель:** ознакомление со способами и техникой складывания полотняных салфеток.

**Материалы и инструменты:** полотняные салфетки.

**Ход работы:** отработка низких форм складывания салфеток. *Простой карман* — у салфетки, сложенной вчетверо, верхний край подгибают внутрь. *Карман с тремя подгибами* — внутрь простого кармана поочередно подгибают следующие два верхних угла и гостию открывается угловая отделка салфетки. *Книга*

*закрытая* — у сложенной вдвое салфетки со стороны заглаженной складки подвертывают углы. Не сменяя, салфетку складывают в том же направлении еще раз пополам и кладут на тарелку. *Сюрприз* — у сложенной вчетверо салфетки загибают по диагонали один угол. Затем у противоположного угла салфетки загибают второй угол наполовину. Подогнув два других угла сложенной салфетки и слегка осадив округленную форму валика, кладут на тарелку. *Двойной рожок* — у сложенной вдвое салфетки обе стороны симметрично загибают вниз, скручивая из них кулечки. Затем салфетку переворачивают. *Бинокль* — сложенную вдвое салфетку скатывают с противоположных сторон в валик и в таком виде кладут на тарелку. *Двойная волна* — вдвое сложенную салфетку скатывают до середины, переворачивают салфетку. Затем правый конец скатывают до середины салфетки. Для получения тройной волны правый конец половины ролика сдвигают так, чтобы получились две складки. *Конверт* — салфетку раскладывают на столе изнанкой вверх. Затем сгибают пополам по диагонали, накладывая нижний угол на верхний так, чтобы образовался треугольник с вершиной вверх. После чего боковые углы загибают к центру основания треугольника. Левую и правую стороны еще раз загибают к середине. Когда салфетка сложена, получится такая форма. Нижний конец подтягивают к

основанию треугольника. Наконец, отворотом треугольника завершают конверт. *Жакет* — салфетке придают форму треугольника. Край складки отгибают вверх примерно на 2—3 см. Салфетку переворачивают и боковые углы прикладывают к острiu. Затем боковые углы загибают назад. *Осенний лист* — треугольник необходимо сложить складками. Вершина окажется внизу, а отогнутые углы имитируют осенние листья. *Конфета* — у салфетки, сложенной квадратом, подворачивают вниз верхний угол, образуя карман, затем отворачивают конец его вверх до середины. Второй верхний угол отпускают вниз до середины, а два противоположных угла подворачивают вниз. *Дамский башмачок* — положить белую салфетку на розовую и сложить их дважды пополам. Розовый угол отогнуть по диагонали вверх. Оба белые и розовые углы салфеток поочередно загнуть вверх, чтобы были видны все края. Загнуть последний угол розовой салфетки и развернуть фигуру на 45° и завернуть боковые края вовнутрь.

Презентация готового изделия.

## Приложение 5

### Профессиональная проба «Администрирование отелей»

**Мастер-классы** «Услуга room-service в гостинице», «Бронирование гостиничных услуг», «Декоративная фигура из полотенец», «Работа с жалобами в гостинице», «Иностранный гость», «Подготовка гостиничного номера»

**Цель:** знакомство со специальностью «Гостиничный сервис»

**Учащиеся должны знать:** содержание и характер труда в данной сфере деятельности, требования, предъявляемые к личности и профессиональным качествам; общие теоретические сведения, связанные с характером выполняемой пробы; технологию выполнения профессиональной пробы; правила безопасности труда, санитарии, гигиены; инструменты, материалы, оборудование и правила их использования на примере практической пробы.

**Учащиеся должны уметь:** выполнять простейшие операции; пользоваться инструментом, документацией; соблюдать санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда; соотносить свои индивидуальные особенности с профессиональными требованиями

## Содержание мастер-класса

### **Мастер-класс «Услуга room-service в гостинице»**

**Цель:** ознакомление с организацией оказания услуги room-service в гостинице.

**Материалы и инструменты:** телефон, тележка room-service, бланки заказа, меню room-service, столовые приборы, стол, посуда, скатерть, салфетки, декоративный элемент для украшения стола.

**Ход работы:** ответ на звонок, осуществление приветствия гостя в соответствии с международным стандартом, информирование о правилах обслуживания room-service. Прием заказа на обслуживание по телефону с использованием меню. Заполнение бланка заказа для осуществления обслуживания в номере. Сервировка тележки room-service для доставки еды и напитков в номер, с учетом особенностей заказа. Сервировка стола в номере (тренинговый кабинет) в соответствии со стандартом room-service. Украшение стола декоративными элементами (ваза цветов). Окончание обслуживания.

### **Мастер-класс «Бронирование гостиничных услуг»**

**Цель:** ознакомление с осуществлением процедуры бронирования гостиничных услуг.

**Материалы и инструменты:** компьютер, МФУ, стойка администратора, ручки, бумага, прејскурант на услуги отеля, форма для регистрации заявки на



бронирование, подтверждение о бронировании, форменная одежда администратора.

**Ход работы:** приветствие гостя в соответствии с международными стандартами. Уточнение возможности осуществления бронирования. Подбор вариантов размещения с дополнительными услугами, предоставление полной информации об услугах отеля. Заполнение необходимой документации для осуществления бронирования. Проведение обработки специальных запросов гостя. Информирование гостя о правилах осуществления отмены бронирования. Регистрация заявки на бронирование. Завершение процедуры бронирования.

**Мастер-класс** «Декоративная фигура из полотенец»

**Цель:** ознакомление с приемами создания декоративных фигур из полотенец

Материалы и инструменты: полотенца махровые, декоративные ленточки, бумага, цветные карандаши/фломастеры, ножницы, резинки для денег.

**Ход работы:** поэтапное выполнение работы по созданию фигуры «Лебедь». Поэтапное выполнение работы по созданию фигуры «Медвежонок». Поэтапное выполнение работы по созданию фигуры «Слоник».

Выставка работ.

### **Мастер-класс «Работа с жалобами в гостинице»**

**Цель:** ознакомление с организацией работы с претензиями и жалобами гостей в отеле.

**Материалы и инструменты:** компьютер, МФУ, стойка администратора, ручки, бумага, бланк заявления, карточки с условиями моделируемой ситуации, форменная одежда администратора.

**Ход работы:** распределение ролей (администратор/гость) в соответствии с условиями моделируемой ситуации. Приветствие гостя в соответствии с международными стандартами. Изложение гостем сути претензий. Прием письменной жалобы, проведение процедуры оформления в соответствии со стандартом обслуживания. Реакция на претензию, поиск верного решения для возникшей ситуации. Проведение необходимых действий для предотвращения конфликта. Ответы на специальные запросы гостя.

### **Мастер-класс «Иностранный гость»**

**Цель:** ознакомление с международным стандартом обслуживания иностранных гостей на стойке администратора.

**Материалы и инструменты:** компьютер, МФУ, стойка администратора, ручки, бумага, бланки регистрации, подтверждение о бронировании, ключ от номера, форменная одежда администратора, багаж.

**Ход работы:** распределение ролей (администратор/гость). Приветствие гостя в соответствии с международными стандартами. Проверка документов гостя для бронирования и поселения. Осуществление поиска бронирования, уточнение деталей. Заполнение необходимой документации для приема иностранного гостя. Ответы на специальные запросы гостя. Предоставление информации об услугах. Проведение работы с багажом. Сопровождение гостя в номер (тренинговый кабинет). Проведение экскурсии по номеру для гостя.

**Мастер класс «Подготовка гостиничного номера»**

**Цель:** ознакомление с подготовкой гостиничного номера горничной к поселению.

**Материалы и инструменты:** тележка горничной, рекламные материалы, меню room-service, постельное белье, полотенца, индивидуальный набор гостя, материалы и средства для уборки, чек-лист номера.

**Ход работы:** проведение осмотра тележки горничной, определение функциональное назначения элементов. Определение правильной последовательности комплектации в соответствии со стандартом уборочных работ в гостинице. Осуществление комплектации верхнего яруса тележки с использованием соответствующих элементов комплектации. Осуществление комплектации среднего

яруса тележки с использованием соответствующих элементов комплектации. Осуществление комплектации нижнего яруса с использованием соответствующих элементов комплектации. Знакомство с функциональными особенностями применения тележки горничной на практике для комплектации и подготовки номера (тренинговый кабинет). Проведение смены белья в номере (тренинговый кабинет). Осуществление комплектации гостиничного номера (тренинговый кабинет) всем необходимым с использованием тележки горничной. Украшение номера декоративными элементами. Заполнение чек-листа подготовки номера к поселению.