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 год

**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 «Сервиз 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** |
|  | История развития индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса | 1 |  |
|  | Организация туристической деятельности | 1 |  |
|  | Специалисты гостиничного сервиса | 1 | 1 |
|  | Технология решения конфликтных ситуаций в индустрии гостеприимства | 1 | 1 |
|  | Организация обслуживания гостей на предприятиях общественного питания | 1 |  |
|  | Современные тенденции сервировки столов | 1 | 1 |
|  | Организация обслуживания в барах | 1 | 1 |
|  | Основные правила приготовления и оформления блюд | 1 | 1 |
|  | Секреты кондитерского мастерства | 1 | 1 |

Тематическое планирование по предпрофильной подготовке

| № п/п | Тема | Содержание учебного материала | Объем часов | Форма проведения | Технические средства, оборудование | Раздаточный материал |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 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 | презентациябеседа | * посадочные места;
* компьютер,
* ЖК-панель;
* интернет;
* принтер.
 | буклеты |
|  | Организация туристической деятельности | Виды туризма.География туризма.Тонкости туризма.Виды инноваций в туризме. | 1 |  презентациябеседа | * посадочные места;
* компьютер,
* ЖК-панель;
* интернет;
* принтер.
 | буклеты |
|  | Специалисты гостиничного сервиса | Администратор гостиницы.Менеджер по бронированию гостиничных услуг.Организация работы горничной. | 1 | презентациябеседамастер-класс | * посадочные места;
* компьютер,
* ЖК-панель;
* интернет;
* принтер.
 | образцы регистрационных бланков, бланков бронирования, схема создания декоративных фигур из полотенец |
|  | 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 |
|  | 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 |
|  | 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 |
|  | Организация обслуживания в барах | Современный бар.Стили работы бармена.Миксология. Современные методы приготовления коктейлей. | 1 | мастер-класс | * посадочные места;
* компьютер,
* ЖК-панель;
* интернет;
* принтер.
 | буклет, котельная карта |
|  | 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 |
|  | 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** |  |  |  |