

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
НОВОКУЙБЫШЕВСКИЙ ГУМАНИТАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

446200, Самарская область, г. Новокуйбышевск, ул. Успенского, 2. Телефон: 8 (84635) 6-60-35, 6-42-54

УТВЕРЖДАЮ
Директор государственного автономного
профессионального образовательного
учреждения Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно-
технологический колледж»

_____ В.М. Земалиндинова

19 октября 2022 года

**Программа
профорientационной каникулярной смены обучающихся 6-11-х классов
Организация обслуживания**

Срок реализации: 29.10.2022- 06.11.2022

Автор-составитель:
Панкратьева Анна Владимировна
Преподаватель I категории

г. Новокуйбышевск
Самарской области
-2022-

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Актуальность программы.

Программа разработана в рамках реализации национального проекта «Образование».

Программа «Организация обслуживания» дает возможность познакомиться школьникам с организацией работы: официанта, бармена, бариста.

Программа направлена на предприятиях сферы услуг:

- удовлетворение потребностей слушателей в освоении практических навыков сервировки стола;
- формирование культуры этикета, эстетики;
- профессиональную ориентацию и активное включение школьников в процесс осознанного выбора будущей профессии;
- создание и обеспечение условий для личностного развития, профессионального самоопределения и творческого труда слушателей.

Цель профориентационных каникулярных смен:

Формирование у слушателей устойчивого познавательного интереса к профессиям и специальностям ресторанной индустрии. Создание и обеспечение условий для удовлетворения личностных потребностей, направленных на освоение и совершенствование практических навыков сервировки стола.

Задачи профориентационных каникулярных смен:

- Знакомство с видами специальностей в сфере услуг: поварское дело, хлебопечение, ресторанный сервис.
- Знакомство с оборудованием и инвентарем в ресторане, назначение столового инвентаря, текстиля.
- Знакомство с основными санитарными нормами и правилами, культура этикета, эстетики.

Целевая аудитория.

Обучающиеся 6-11 классов общеобразовательных организаций Самарской области.

Основной результат посещения профориентационных каникулярных смен.

В результате освоения программы слушатели приобретают необходимые знания, умения и практические навыки, позволяющие самостоятельно за сервировать стол для гостей применять полученные навыки при изготовлении сложении салфеток, а именно:

школьник должен знать:

- базовые сложения салфеток;
- историю возникновения салфеток, приборов;
- правила гигиены и санитарии;
- назначение столовых приборов и их использование;

школьник должен уметь:

- подбирать вид салфеток для каждого из вида торжества;
- подбирать правильные приборы и посуду;
- определять способы сложения салфеток;
- сложить 10 разных видов тканевых салфеток.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№	Раздел/тема	Всего часов	Содержание	Формы работы
1.	Экскурсии	120 мин	-	-
1.1	Экскурсия по кафе «Сливки»	40мин	Обзорная экскурсия. Кафе молодежное. Интерьер, меню, цеха кухни.	Очное посещение современного кафе
1.2	Мастерская Хлебопечение	40 мин	Обзорная экскурсия. Вид деятельности предприятия. Современное оборудование	Экскурсия очная, Актуальность данной лаборатории
1.3	Мастерская Поварское дело		Обзорная экскурсия. Вид деятельности предприятия. Современное оборудование	Экскурсия очная, Актуальность данной лаборатории
1.4	Мастерская Ресторанный сервис		Обзорная экскурсия. Вид деятельности предприятия. Современное оборудование	Экскурсия очная, Актуальность данной лаборатории
1.5	Форматы предприятий общественного питания. Типы сервиса.	40 мин	Рестораны быстрого обслуживания. Демократичные рестораны, Фаст-фуд, Элитные рестораны	Беседа Презентация
2.	Профессиональные пробы в мастерской ресторанный сервис	40 мин	-	-
2.1	Знакомство с профессиями: официант, бармен, бариста. Организация рабочего места и оборудование.	40 мин	Общая характеристика профессии: краткая характеристика содержания труда, требования профессии к индивидуальным способностям, особенностям, здоровью, виды профессиональной деятельности. Функционал специалиста.	Беседа Презентация
3.	Мастер классы	80 мин	-	-

3.1	Мастер класс: Сервировка стола	40 мин	Методы сервировки обслуживания: французский сервис, английский, американский, немецкий, русский. Виды сервировки: фуршет, банкет, завтрак, обед.	Профессиональные пробы. Мастер класс
3.2	Мастер класс: сложение текстильных салфеток разными способами	40 мин	Сложение 10 способов салфеток, для разных видов обслуживания.	Профессиональные пробы. Мастер класс
	Итого	6ч		

СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ ФОРМ РАБОТЫ С ОБУЧАЮЩИМИСЯ

Экскурсия по мастерским: Хлебопечение, поварское дело, ресторанный сервис, знакомство с современным оборудованием.

Мастер-класс по сервировке стола под разные виды обслуживания, виды столовой посуды, стекла, столового белья.

Профессиональная проба по сложению разных способов салфеток: Виды салфеток-постановочные, высокие, под вид мероприятия.

КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Преподаватель ГАПОУ НГТК- Москаева Наталья Валерьяновна, ответственный мастерской Хлебопечение.

Мастер П/О ГАПОУ НГТК- Иванова Елена Валерьевна, ответственный мастерской Поварское дело.

Преподаватель ГАПОУ НГТК- Панкратьева Анна Владимировна, ответственный мастерской Ресторанный сервис

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

- Мастерские: «Хлебопечение», «Поварское дело», «Ресторанный сервис».
- Презентации, видеофильмы.
- Проектор, экран для проектора, ноутбук.
- Оборудование (столы складные, стейшен, стулья)
- Инструменты (столовая посуда, столовый текстиль, стекло)

АННОТАЦИЯ

В компетенции «ресторанный сервис» мы познакомимся с профессией официант. Официант искусно владеет складыванием салфеток, разбирается в приборах, сервировке стола для гостей, удивляет своей харизмой, и может подобрать для каждого гостя блюда и напитки.