|  |  |
| --- | --- |
|  | **Профессиональное образовательное учреждение**  **«Колледж предпринимательства и отраслевых технологий»**  **(ПОУ «КПОТ»)** |

**Разработали: Джумаева Е.Н. (заведующая отделением «Сервиса»); Минуразиева Т.Е. – преподаватель ПОУ «КПОТ».**

**ВНЕУРОЧНОЕ ЗАНЯТИЕ ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.16 ТУРИЗМ И ГОСТЕПРИИМСТВО**

**Тема:** Островок гостеприимства.

**Тип занятия:** мастер-класс.

**Цель:** знакомство со специальностью в практической форме, формирование профессиональных навыков.

**Задачи:**

- отрабатывать профессиональные навыки, полученные в ходе обучения;

- формировать интерес к будущей профессии;

- развивать умение работать в команде;

- развивать способность самостоятельно принимать решения;

- развивать творческий потенциал.

**План:**

1. Первый этап – поделить группу на четыре подгруппы.
2. Второй этап – обозначить роль каждой подгруппы:
   1. 1 подгруппа – разработка и подготовка меню: расчет себестоимости блюд, актуализация цен для карты блюд с учетом стоимости продуктов и их приготовления;
   2. 2 подгруппа – разработка и подготовка меню напитков: расчет себестоимости напитков, актуализация цен для меню с учетом стоимости ингредиентов и их приготовления;
   3. 3 подгруппа – организация обслуживания (встреча и сопровождение гостей, консультация по меню блюд и напитков, подача заказов);
   4. 4 подгруппа – разработка развлекательной программы, составление связного текста-описания будущей профессии.
3. Третий этап – пригласить экспертную комиссию, провести фуршет.
4. Четвертый этап – подвести итоги, провести анализ проделанной работы и дать объективную оценку результатам работы студентов.

**Ход мероприятия**

1. **Организационный момент**

- Добрый день, сегодня вам предстоит продемонстрировать полученные в ходе обучения профессиональные навыки в прикладном мастер-классе. Предварительно вы были разделены на четыре подгруппы, и каждая получила своё задание. Представляю вам экспертную комиссию, задача которой – оценить ваши усилия, а также компетентность в профессиональной деятельности. *(Представление членов экспертной комиссии)*

***II.*** **Основная часть:**

Студенты первой подгруппы производят закупку ингредиентов, готовят блюда и рассчитывают их стоимость.

Меню *(примерное)*:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название блюда | Ингредиенты | Стоимость |
|  |  |  |

***Оценивается:*** вкус блюд, умение сопоставлять и анализировать рыночные цены, выбирать ингредиенты и актуализировать ценовую политику мероприятия.

Студенты второй подгруппы производят закупку ингредиентов, готовят напитки рассчитывают их стоимость.

Меню напитков *(примерное)*:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название напитка | Ингредиенты | Стоимость |
|  |  |  |

***Оценивается:*** вкус напитков, умение сопоставлять и анализировать рыночные цены, выбирать ингредиенты и актуализировать ценовую политику мероприятия.

Студенты третье подгруппы составляют план рассадки, организуют встречу гостей (вежливое общение, проявление внимания, индивидуальный подход), провожают их до мест, дают рекомендации по меню, принимают заказы и отдают готовые блюда/напитки.

***Оценивается:*** качество обслуживания, умение применять навыки общения в общепите, проявлять мобильность и гибкость.

Студенты четвертой подгруппы готовят и презентуют информацию о своей специальности.

***Оценивается:*** проявленный интерес к теме, умение привлекать внимание посетителя, вызывать заинтересованность, умение применять коммуникативные навыки.

1. **Подведение итогов**

Оценка членов экспертной комиссии, выставление баллов каждой группе.

|  |  |
| --- | --- |
| 5 | Выполненная работа полностью соответствует заявленным требованиям |
| 4 | Есть незначительные замечания к выполнению работы |
| 3 | Есть значительные замечания к выполнению работы (пр. неправильно подобранная рецептура коктейлей, не продемонстрированы методы обслуживания, неправильно выбранная посуда под блюдо) |
| 2 | Работа не выполнена |