

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ**

«БАЙКАЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

**Сценарий ВНЕУРОЧНОГО МЕРОПРИЯТИЯ:
по специальности СПО 43.02.11 Гостиничный сервис
Творческое название
«Введение в гостиничный сервис»**

Выполнила:

Мастер производственного обучения

Лезина Вера Алексеевна

Высшая квалификационная категория

Байкальск, 2016

1. Дата: 20.11.2016 г.
2. Группа: № ГС 101, 1 курс
3. План внеурочного мероприятия

«Введение в гостиничный сервис»

*Эпиграф к занятию: «**Прекрасных профессий на свете не счесть,
И каждой профессии слава и честь!**»*

4. Классификация занятия:

по организации: **конкурс;**

по методике проведения: **обобщение изученного материала;**

по дидактической цели: **проверка полученных знаний и умений.**

Структура конкурса:

- организационный момент;
- вступительное слово мастера, в котором он подчеркивает важность профессионального выбора в жизни, целеполагание;
- основная часть занятия: сообщается порядок проведения этапов конкурса, организуется работа студентов в командах во время мероприятия;
- 1 этап: «Профессиональный выбор – твоё будущее».
- 2 этап: «Интересные факты из истории развития гостеприимства», команды отвечают на предложенные вопросы. Приложение 1.
- 3 этап «Типология гостиниц», команды, посоветовавшись, отвечают на предложенные вопросы. Приложение 2.
- 4 этап: «Системы классификации гостиниц», команды отвечают на предложенные тесты. Приложение 3.
- 5 этап: «Комплектация тележки горничной», менеджеры групп выполняют комплектацию тележки горничной. Приложение 4.
- 6 этап: «Изготовление оригами (фигур животных и птиц) из полотенец», команды выполняют практические задания.
- Заключительная часть: проводится рефлексия. Приложение 5.
Подводятся итоги конкурса, анализируется деятельность студентов, объявляются оценки, определяются победители.

5. Цели мероприятия:

***Образовательные:** ознакомить с интересными фактами из истории развития гостеприимства, с типологией гостиниц, с комплектацией тележки горничной - ОК 1; ПМ 5.1

***Развивающие:** раскрытие творческого потенциала студентов, поддержание высокой учебной и творческой мотивации – ОК 2;
стимулирование профессионального самопознания, расширение кругозора и формирование интереса к будущей профессии - ОК 1;
создание условий для привлечения учащихся к изучению информационных технологий – ОК 5.

***Воспитательные:** продвижение в молодёжной среде ценностей труда, профессионализма и применения собственного творческого потенциала в будущей профессии – ОК 2;

работать в команде, эффективно общаться со студентами группы - ОК 6.

Формирование профессиональных компетенций

ПК 5.1

Осуществлять уборку и экипировку номеров и холлов гостиницы.

ПК 5.2

Следить за чистотой белья, осуществлять сдачу-приемку белья в/из прачечной.

ПК 5.3

Следить за сохранностью материальных ценностей жилых помещений гостиницы.

ПК 5.4

Принимать заказы от проживающих на бытовые услуги и обеспечивать их своевременное выполнение.

Методические задачи: обучить приемам обобщения полученных знаний и умений по изучению профессионального модуля ПМ 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (горничная)». Создать условия для формирования общих и профессиональных компетенций.

6. Методы обучения: наглядный, словесный, практический, проблемно – поисковый, познавательных игр, создание ситуации познавательного спора, ситуации успеха.

Подход в обучении: дифференцированный.

Деятельность обучающихся: самостоятельная, проблемная, творческая, совместная и индивидуальная.

Формы познавательной деятельности работы на мероприятии: индивидуальная, коллективная, групповая.

7. Виды контроля: устный и письменный, практическое задание.

Оцениваться деятельность студентов будет по количеству набранных баллов за каждый этап конкурса.

Командам поэтапно задаются вопросы, тесты, практические задания, оценивается быстрота и правильность ответов. По результатам проведенного конкурса команда, набравшая наибольшее количество баллов, завоевывает 1 место.

8. Технологии: информационно-коммуникационные, игровые технологии, технологии сотрудничества

9. Интеграция предметов: профессиональный модуль ПМ 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (горничная) », информатика и ИКТ.

10. Методы оформления: электронная презентация, вопросы, тесты, задания.

Программно - техническое обеспечение: ПК, проектор.

11. Ожидаемые результаты обучения:

При проведении занятия обобщения полученных знаний и умений будет реализована идея формирования субъективной позиции студента в учебном процессе, произойдёт повышение его активности и развитие потребности в самореализации и самосовершенствовании.

В игровой форме студенты закрепят знания по профессиональному модулю ПМ 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (горничная)».

Студенты смогут:

расширить кругозор и развить коммуникативные способности;
приобрести умения использовать знания на практике; смогут решать практические задания по данной теме;
получать и обрабатывать информацию.

12. В результате проведённого мероприятия по профессиональному модулю ПМ 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (горничная)», осуществляется комплексная проверка умений и знаний, а также динамика формирования общих и профессиональных компетенций (ПК 5.1- ПК 5.4).

Основные источники:

1. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания: учебник для нач.проф.образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2010;
2. Журнал "Капиталист", февраль- март, 2011 г.

Интернет ресурсы:

1. http://uralinsttur.ru/blog/post/21Velikie_oteleri/
2. <http://www.webkursovik.ru/kartgotrab.asp?id=-28581>
3. <http://www.frontdesk.ru/article/konrad-hilton-istoriya-velikogo-otelera>
4. http://ps-hotel.ru/stats/profes_oteller/
5. <http://www.h-1.ru/typology.html>
6. <http://www.new-hotel.ru/site/bild/classification/world-systems/>
7. <http://tourist.net.ua/2015/07/typyi-gostinits-tipologiya-oteley/#>

Ход занятия

1. Организационный момент.
2. Мотивационно - целеполагающий этап.

3. Деятельностный этап –

1 этап: Профессиональный выбор – твоё будущее.

2 этап: Интересные факты из истории развития гостеприимства.

3 этап: Типология гостиниц.

4 этап: Системы классификации гостиниц.

5 этап: Комплектация тележки горничной.

6 этап: Изготовление оригами (фигур животных и птиц, цветов) из полотенец.

4. Оценочно-рефлексивный этап.