

Министерство культуры, информации и туризма Кыргызской Республики

Республиканский колледж культуры

Методическая разработка

По предмету: *«Гостиничная индустрия»*

На тему: *«Гостинично-ресторанный бизнес»*

Разработала преподаватель: **Акматова В.А.**

Токмок 2019г.

Открытый урок по предмету: «Гостиничная индустрия»

группа: 1- 2 гостиничная

число: 3.05.2019.

Тема: «Гостинично-ресторанный бизнес».

- Темы и презентации:**
1. Презентация: «Гостиничный бизнес»
 2. Презентация: «Цифровая экономика России»
 3. «Информация о национальной и иностранной валюте»
 4. Презентация: «Сервисная деятельность»
 5. «Искусство складывания салфеток»
 6. Презентация: «Аперитив»
 7. «Карвинг – красивая фруктовая нарезка»
 8. Презентация: «Барная стеклянная посуда»
 9. Презентация: «Кухонное оборудование»

Цели и задачи:

1. Образовательная.
2. Познавательная.
3. Развивающая.
4. Воспитательная.

а) Дать студентам новые знания в области гостинично-ресторанного бизнеса. Какую посуду используют в современных ресторанах.

- б) Дать студентам возможность не только прочитать с книги какую-либо информацию о ресторанах, но и дать возможность увидеть эти рестораны через проектор.
- в) Объяснить студентам какую роль играет гостинично-ресторанный бизнес в целом.
- г) Воспитать у студентов чувство оценки, чтобы они видели разницу между нашими и иностранными гостиницами, и стремились улучшить наши возможности в гостиничной индустрии.

Тип урока: Открытый урок. Комбинированный.

Используемые наглядные пособия:

Проектор, книги, салфетки, фотографии национальной и иностранных валют, посуда, фрукты, ноутбук, лампы, свечи, скатерть, шары, бокалы, красная дорожка, красная лента, золотые столбцы, угощения, ножница, вывеска, визитки.

Межпредметная связь:

Сервисная деятельность. Управление персоналом. Маркетинг. Менеджмент. Индустриальная база гостиниц. Организация обслуживания в гостиницах и туристических комплексах. Правоведение. Экскурсоведение. Рекламная деятельность. Этика. Экономика в гостеприимстве. Технология питания в гостиничном сервисе. Организация гостиничного дела.

План и ход урока.

1. Орг. Момент.
2. Проверка домашнего задания.
3. Сообщение нового материала.
4. Закрепление новой темы.
5. Подведение итога урока.
6. Выставление оценок.
7. Домашнее задание.

Здравствуйте уважаемые преподаватели и студенты. Тема нашего открытого урока «Гостинично-ресторанный бизнес».

Данный открытый урок посвящается гостинично-ресторанному бизнесу, так как гостиница и ресторан тесно взаимосвязаны между собой. На этом открытом уроке вы узнаете много нового, как о гостиницах, так и о ресторанах, кухонном оборудовании, экономике, барной стеклянной посуде и тд.

Сейчас Потапенко Михаил покажет и расскажет нам презентацию на тему: «Гостиничный бизнес»

Идет просмотр первой презентации на тему:

«Гостиничный бизнес».

Короткое обсуждение презентации с присутствующими: комментарии, анализ, рекомендации, выводы.

Тема следующей презентации «Цифровая экономика России», которую так же, как и первую презентацию покажет и расскажет нам Михаил.

Идет просмотр второй презентации на тему:

«Цифровая экономика России».

Короткое обсуждение презентации с присутствующими: комментарии, анализ, рекомендации, выводы.

Следующее что мы подготовили: это распечатка и информация о национальных валютах и несколько иностранных валют.

Каждый из студентов берет копию распечатанной валюты на А4 и рассказывает подготовленную информацию о ней.

Следующую презентацию нам расскажет Дидизов Абдурасул.

Идет просмотр третьей презентации на тему:

«Классификация услуг в сервисной деятельности».

Короткое обсуждение презентации с присутствующими: комментарии, анализ, рекомендации, выводы.

Эшимова Айдана покажет нам искусство складывания салфеток. Разновидности салфеток. Из каких материалов они могут быть.

Следующую презентацию расскажет Орузбаева Камила.

Идет просмотр четвертой презентации на тему: «Аперитив».

**Короткое обсуждение презентации с присутствующими:
комментарии, анализ, рекомендации, выводы.**

Тойчубекова Алина «Карвинг – красивая фруктовая нарезка ». Как Вы могли уже заметить, на столах стоят нарезки фруктов направление которое называется «карвингом». Этот вид искусство можно использовать не только на каких либо мероприятиях, но и каждый день, для того чтобы порадовать свою семью. И сейчас Алина наглядно покажет как это можно сделать.

Идет просмотр пятой презентации на тему: «Барная стеклянная посуда».

**Короткое обсуждение презентации с присутствующими:
комментарии, анализ, рекомендации, выводы.**

Последнюю презентацию расскажет нам Алакенова Сезим

Идет просмотр шестой презентации на тему: «Кухонное оборудование».

**Короткое обсуждение презентации с присутствующими:
комментарии, анализ, рекомендации, выводы.**

Таким образом, мы сегодня узнали много нового и интересного. В настоящее время есть очень много доступной информации, и мы должны как можно больше узнавать для повышения уровня знаний. Ведь каждый день происходит что – то новое. Новые технологии, новые книги в электронном варианте. Новые возможности. И для того, чтобы достичь поставленной цели нам нужно только желание.

Всем студентам будут выставлены соответствующие оценки.

Домашнее задание: повторить пройденные материалы, подготовить конспекты к проверке.

