**Методична розробка позаурочного заходу за професійним напрямком**

***Тема заходу:* Конкурс *«*Ресторанний турнір»**

***Мета заходу***: розвивати логічне мислення, творчість, працьовитість, впевненість у власних силах; вдосконалювати уміння творчо працювати в команді: спостерігати, аналізувати, порівнювати, узагальнювати різні факти; виховувати інтерес та почуття поваги до обраної професії , довести , що професія офіціанта – це постійний пошук, нескінченна творчість та винахідливість.

***Методична мета***: активізація розумової та професійної діяльності учнів при застосуванні інформаційних технологій на позаурочних заходах; створення конкурсних завдань таким чином, щоб учні намагалися вирішувати їх самостійно, що сприяє максимальній активності учнів при проведенні заходу.

***Форма проведення заходу:*** конкурс

***Методичне,дидактичне та технічне забезпечення:*** відео проектор, ноутбук, білий екран, дві презентації, ілюстрації та муляжі страв, дві таці з наповненими келихами.

***Міжпредметні зв’язки:***організація обслуговування; кулінарна характеристика страв; товарознавство продовольчих товарів; англійська мова за професійним спрямуванням; професійна етика та психологія; виробниче навчання.

**Вступне слово викладача**

Шановні учні! Значення професії «Офіціант,бармен» у сучасному ресторанному господарстві неоціненне. Слово «Офіціант» в перекладі з німецької мови означає «служити», «виконувати». Офіціант повинен володіти здібностями актора, дипломата, лікаря – психіатра, добре знати мову як рідну так і іноземну, мати гарну поставу та ходу, бути ввічливим, дотепним, витривалим та люб’язним, мати певну кваліфікаційну підготовку. І саме для цього ви прийшли навчатися у наш ліцей і здобуваєте професію «Офіціант, бармен».

Багато нині всесвітньо відомих людей починали свою кар’єру з цієї професії і не встидаються в цьому зізнаватися. Це і Брюс Уілліс, Ален Делон, Дженіфер Лопес, Міккі Рурк, Ольга Фреймут. А я вам бажаю стати успішними рестораторами такими як Арам Мнацаканов, Микола Тищенко, Маргарита Січкар, Савелій Лібкін. Та для цього вам знадобляться професійна майстерність, знання та досвід.

На сьогоднішній день ви вже всі пройшли хорошу практику у ресторанах та барах, то ж з легкістю справитеся із завданнями нашого конкурсу, який ми проведемо у вигляді гри під назвою «Ресторанний турнір» і він буде складатися із таких завдань: «Розминка», «Ерудит», «Вікторина», «Естафета».

Хочу зауважити, що в процесі проведення конкурсу ми згадаємо і обладнання та інвентар закладів ресторанного господарства, здобуті знання з англійської мови за професійним спрямуванням, кулінарну характеристика страв та випробуємо фізичні навантаження.

У турнірі беруть участь дві команди, які виступають під назвами: «КаБаРе» та «Bar-B-Q».

А зараз я представлю склад журі, яке буде оцінювати наш конкурс:

Перед початком конкурсу пропоную промовити гуртом **девіз творчих та винахідливих:** *« Видумуй, пробуй і твори!*

 *Свою фантазію та розум прояви!*

 *Активним і уважним будь*

 *І про кмітливість не забудь!»* (девіз проектується на екран)

То ж розпочнімо. На початок нам треба визначити право першого ходу. І це ми зробимо зігравши у відому гру «Поле чудес». Перед вами приховано висловлювання відомого англійського філософа, історика 16 століття зі «смачним» прізвищем Френсіс Бекон, що пов’язане із професією людини. Можливо хтось знає цю відому фразу, а якщо ні, тоді потрібно називати літери, і якщо такі є ми будемо їх відкривати. Якщо команда правильно назвала літеру, тоді має право назвати ще одну, а якщо не вгадали – це право переходить до іншої команди. А отже, команда яка першою прочитає відоме висловлювання та і першою розпочне наш турнір (приховане висловлювання: *«Найважча професія – бути людиною»).*

I – ше конкурсне завдання **«Розминка»**

Та команда, яка першою прочитала прихований вислів має право першою вибрати конверт із вказаним номером презентації для проведення цього конкурсу. А умови конкурсу такі. На екрані демонструються зображення предметів, що пов’язані із ресторанним господарством, де ми згадаємо обладнання та інвентар бару, види посуду для обслуговування відвідувачів. Тривалість презентації регламентована, і триває тільки 1 хвилину. Кількість слайдів презентації відповідає кількості учасників в команді. Кожен учасник команди повинен назвати цей предмет. Ціна кожного слайду презентації – 2 бали. В нашому випадку 10 учнів у кожній команді. Отже, якщо всі члени команди дадуть правильні відповіді команда заробить 20 балів.

II – ий конкурс **« Ерудит»**

Виконуючи це конкурсне завдання ми згадаємо предмет « Англійська мова за професійним спрямуванням». І в цьому нам допоможуть наші викладачі англійської мови. Кожен учасник команди повинен прийняти замовлення англомовного гостя, і зрозумівши його повинен підійти до стенда, вибрати ілюстрацію або муляж страви, які відповідають замовленню і принести відвідувачу. Викладач повинен продублювати замовлення, і якщо ілюстрації співпадають учасник заробляє 2 бали. Максимальна кількість балів, яку може заробити команда – 20.

III – ій конкурс **«Вікторина»**

На початку нашої зустрічі я наголошувала, що офіціант повинен бути дотепним, винахідливим, трішки актором та дипломатом. То ж цей конкурс розкриє ваші приховані таланти. Не секрет, що офіціанту доводиться обслуговувати гостей різного типу та складу характеру, і бувають такі, які вагаються у виборі страв та напоїв. Завдання ж офіціанта допомогти їм в цьому, вивідавши їхні смаки та уподобання. І це офіціант може зробити задаючи відвідувачу запитання, наприклад : «Ви бажаєте ситно поїсти чи щось злегка перекусити?»; «Це має бути рибна, м’ясна чи овочева страва?»; «Страва повинна бути ніжною на смак чи гострою?» і т.д.

 То ж завдання конкурсу . На домашнє завдання кожній з команд було запропоновано підготувати по три ілюстрації страв, що поширені в українській та європейській кухнях. Команда – суперник повинна відгадати ці страви, задаючи одна одній питання в такій формі, щоб відповідь звучала тільки « Так» або «Ні». Питання можуть стосуватися температурного режиму страви, способу приготування та подачі страви, використання сировини тощо. Час на відгадування однієї страви - 1 хв. І за цей час ви повинні вміло підібрати питання та відгадати «загадану страву». За правильну відповідь команда заробляє 10 балів. За це конкурсне завдання команда максимально може поповнити свій рахунок на 30 балів.(Додаток 1).

IV – ий конкурс **«Естафета»**

Цей конкурс перевірить вашу професійну та фізичну підготовку. Адже, офіціант за робочий день набігає до 30км шляху та переносить до 3 тонни вантажу. Умови конкурсу полягають в тому, що учасники двох команд стають один за одним у шеренгу, а в кінці залу виставлені два столики. Перші учасники тримаючи на підносі у лівій руці келихи з напоєм переносять його до столика і виставляють келихи, назад до команди повертаються з порожньою тацею та передають її другому учаснику команди, то й в свою чергу прямує до столика, забирає келихи і переносить та передає його наступному учаснику команди. І так далі, аж поки останній член команди не виконає умову конкурсу. Перемагає та команда, яка швидше впорається із завданням. При цьому не слід забувати про поставу, швидку ходу, правила перенесення таці з келихами так і без них. За цей конкурс команда може заробити 30 балів, але журі може знімати бали за кожне виявлене порушення.

Наш «Ресторанний турнір» завершено. Та поки журі підводить підсумки та оголосить результати конкурсу проведемо невеличкий конкурс і для глядачів. Я буду задавати питання від більш складного до менш складного, а ви спробуйте відгадати про що йде мова, а правильна відповідь прихована у «чорному ящику».

1. У ньому цукру більше, ніж у полуниці.
2. Дж.Кук був нагороджений золотою медаллю Королівського суспільства не за географічні відкриття, а за те що придумав спосіб чим оберігати моряків від цинги.
3. В Європу його завезли із Індії воїни Олександра Македонського.
4. Це деревоподібна вічнозелена рослина, висотою до 7 м, з колючими гілками, плодоносить цілий рік.
5. Ним приправляють різні салати, традиційно подають до риби, чаю.
6. Він має лікувальні властивості, оскільки містить вітамін С. З нього роблять ефірне масло, сироп, сік. **(Лимон).**
7. За право володіти ним богині Гера, Афіна та Афродіта влаштували сварку, тому що на ньому було написано «Найгарнішій», саме через нього почалася Троянська війна; заради нього Геракл вчинив свій 11-ий подвиг.
8. Це символ спокуси, молодості і довголіття.
9. За підрахунками учених його сади займають на землі 5 мільйонів гектарів.
10. Слугує логотипом політичної партії та всесвітньо відомої фірми електроніки.
11. Смакує свіжим, а також можна квасити, сушити, пекти і, навіть, робити оцет.
12. Саме воно послужило причиною великого винаходу. **( Яблуко).**

1. Цей овоч можна зустріти і у далекій Гренландії, він цвіте навіть тоді коли настають сильні морози.
2. В древні часи і по сьогоднішній день його використовують як лікарський засіб.
3. Як приправа найкраще смакує до м’яса.
4. Його ще називають «вогником», коброю, горлодером.
5. Він від редьки не солодший.**(Хрін).**

1. За поживністю серед усіх овочів займає третє місце після буряка та кореня петрушки, а за корисливими властивостями дасть фору будь-якому екзотичному фрукту. Учені встановили, що цей овоч «очищає» клітини головного мозку та затримує процес старіння.

2.Англійський король Річард Левове Серце носив з цей овоч як амулет, який оберігав його від хвороб та нещастя. А у Стародавньому Римі він був невід’ємною частиною військового раціону, так як воїнам надавав силу та мужність.

3. На відміну від своїх «товаришів по городу» тільки один раз потрапив у казкові герої, але досить часто зустрічається у загадках:

«Одягнулася в лушпиння,

Заховалася в землі.

Буде потім на насіння,

Буде з салом на столі.» **(Цибуля)**

**Заключне слово викладача до учнів**

Провівши цей турнір, я хотіла стимулювати вашу, учні, діяльність та пробудити в вас активізацію до необхідних знань. А крім того,щоб ви відчули командний дух, зрозуміли як це працювати в команді, що від кожного учасника команди залежить результат і перемога. Так, у нас є сьогодні переможці і переможені. І ось команді переможених я раджу не засмучуватися. Адже, будь-яка поразка – це один крок до перемоги. Вашої майбутньої перемоги!

З досвіду спостерігаю і бачу, що учням доцільно змінювати звичну для них обстановку. І ось цей конкурс у формі гри, як на мене, пройшов доброзичливо, невимушено, святково. Я ставила собі за мету, щоб між учнями зник психологічний бар’єр, присутній у них страх зробити помилку при виконанні ось таких нібито контрольних запитань. Ігрові уроки більше подобаються учням, тут вони мають умови для самореалізації. Я рекомендую використовувати викладачам та майстрам в/н сфери ресторанного господарства розробки та умови конкурсів,що були застосовані у «Ресторанному турнірі» для проведення своїх уроків. І тоді ми всі разом зможемо досягти найрізноманітнішої мети як методичного, педагогічного та психологічного характеру.

Додаток 1

**Перелік рекомендованих запитань.**

Це страва (напій)?

Страву подають (споживають) холодною (гарячою)?

Це закуска (перша страва);( друга гаряча страва); (десерт)?

Страва м’ясна (рибна), (овочева), (борошняна)?

Страву смажать (відварюють),(тушкують)?

Страву подають у тарілці ( чашці),( креманці),(фруктові вазі)?

М’ясо яловичини (свинина), (птиця)?

Напій холодний (гарячий)?

Подають у чашці (склянці)?

Страва має начинку?