

IX Всероссийский фестиваль методических разработок
"Конспект урока"
февраль - апрель 2017 г.

Любавина Наталья Леопольдовна

Санкт-Петербургское государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «ПЕТРОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

**«ФОРМИРОВАНИЕ ЦЕНОВОЙ ПОЛИТИКИ ГОСТИНИЦЫ ПРИ ПРОДАЖЕ
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ УСЛУГ»**

Специальность «гостиничное дело» вошла в список ТОП-50, составленный из тех специальностей, подготовка по которым в рамках среднего профессионального образования сегодня находится под особым контролем программного и методического обеспечения, на которые нацелены новые образовательные программы.

Не секрет, что преемственность образовательного процесса обеспечивается тем, что новые, по-новому сформулированные, профессиональные модули, новые общепрофессиональные дисциплины и прочее опираются на лучший опыт ранее изучаемых дисциплин и модулей.

Так, очевидно, что при формировании новой программы ПМ 04. «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж» могут быть использованы лучшие, созданные ранее и прошедшие апробирование в рамках соответствующих модулей и дисциплин практические работы.

Вашему рассмотрению предлагается конспект первого занятия из трех, в течение которых выполняется комплексная практическая работа, сочетающая индивидуальные и групповые формы работы, аудиторную и самостоятельные компоненты.



Продолжительность занятия 90 минут. Занятие комбинированное, носит интерактивный характер, предполагает решение конкретно-познавательных и коммуникативно-развивающей задач.

Этап	Деятельность преподавателя-обучающегося	Методы, средства, приемы
Организационный момент	<p>Приветствие Здравствуйте, уважаемые студенты. Садитесь, пожалуйста.</p> <p>Я рада вас приветствовать, и, надеюсь, что сегодня вы оцените наш интересный урок. Сегодняшнее занятие – это всего лишь начало нашего совместного выполнения серьезной практической работы. Следующую часть вы выполните в качестве домашнего задания, а затем мы продолжим его выполнение на наших занятиях. Итоговой оценкой ваших усилий будут целых три оценки – первую вы получите сегодня, за выполнение первого задания.</p> <p>Формулировка темы занятия Конечная цель нашей работы – это сформировать у вас умение ориентироваться в специфике формирования и оптимального ценообразования дополнительных услуг в гостиничном предприятии.</p>	
Актуализация знаний	<p>Итак, ребята, давайте вспомним, какие дополнительные услуги вы считаете самыми актуальными.</p> <p>Да, действительно, именно услуги питания. Кстати, с какой категории гостиничные предприятия по стандарту должны иметь ресторан?</p> <p>Правильно. А какие отели должны иметь более одного предприятия питания?</p> <p>Да, конечно, 5* обязательно, а 4* тоже очень часто имеют несколько кафе или ресторанов.</p>	Ответы с места
Изучение нового материала	<p>Итак, давайте рассмотрим, какими факторами определяется характер этих предприятий питания.</p> <p>Итак, размер? – Правильно, размером номерного фонда.</p> <p>А еще? – Да, правильно, назначение предприятия питания: основной или один из специальных ресторанов.</p> <p>Какие еще можно вспомнить виды предприятий питания в гостинице? – Хорошо, да, а еще. Запишите в конспект.</p> <p>Хорошо, мы рассмотрели характеристику «размер». Учтите, пожалуйста, что размер зала в ресторане определяется не столько квадратными метрами, сколько</p>	Ведение конспекта. Ответы на вопросы.



	<p>посадочными местами. А о расстановке столов и другой мебели мы с вами подробно поработали на 2 курсе, помните ту практическую работу?</p> <p>Итак, если ресторан не основной, то чем может определяться количество посадочных мест?</p> <p>Да- ожидаемым по результатам маркетингового исследования количеством посетителей, вот отметьте еще: просто-напросто, размером имеющегося помещения! Да, просто.</p> <p>Хорошо, но вот другая важнейшая характеристика: какое название, какая специфика может быть у этого ресторана. Давайте подумаем, какие тут действуют факторы?</p> <p>- Да, хорошо – Национальные кухни, другие особенности меню – например, рыбные, вегетарианские, кондитерские, блинные, пивные и так далее.</p> <p>А режим работы как? - Правильно, это определяет их функциональное назначение.</p> <p>А что еще важно для успешной работы ресторана? - ... Конечно, сбалансированное меню, отвечающее назначению данного предприятия питания и правильная ценовая стратегия.</p> <p>Именно на понимание вами этих важнейших параметров, в наибольшей степени влияющих на объем продаж ресторанных услуг базируется наше задание! Давайте научимся применять ваши знания практически!</p>	
<p>Применение знаний</p>	<p>Инструктаж и выполнение работы. Этап 1</p> <p>Итак, приступаем к выполнению первого задания нашей практической работы:</p> <p>Приготовьте листочки. Вам будет достаточно одного тетрадного листа или половинки А4. Напишите вашу фамилию, номер группы и название: ПР12, этап 1 «Характеристика предприятия питания».</p> <p>Ваша задача – дать описание основных характеристик предприятия питания в гостинице, на основе которых ваш партнер сможет сформировать адекватное меню для придуманного вами предприятия питания.</p> <p>Как мы с вами установили, характер предприятия питания всегда зависит в первую очередь от характеристик самой гостиницы. Значит, прежде всего, Ваше описание должно содержать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - категорию гостиницы - функциональное направление гостиницы - размер гостиницы - иные характеристики, если вы их сочтете важными. <p>Затем, собственно, характеристики самого предприятия питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тип - название 	<p>Самостоятельная деятельность обучающихся в индивидуальной форме – формирование творческого задания</p>



	<p>-режим работы -количество посадочных мест - иные характеристики, если вы их сочтете важными. Вопросы есть? - Нет. Реально существующие гостиницы использовать не нужно. - Да, конечно, если предполагается посещение предприятия питания гостями, не проживающими в отеле – это обязательно следует указать. На выполнение этого этапа вам дается 20 минут. После выполнения – пожалуйста сразу сдавайте ваши работы мне.</p> <p>Промежуточное подведение итога Работы оцениваются непосредственно после сдачи преподавателю. Оценка зависит от полноты и безошибочности характеристик. Дополнительно оценивается творческий компонент и оригинальность.</p> <p>- Оценка Вашей работы «4», так как не указаны часы накрытия завтраков и когда начинается обслуживание по меню/ так как вы не указали количество посадочных мест/ не указали название ресторана и т.д. - Очень хорошо, название ресторана «Золотой окунь» поможет вашему партнеру четко определиться с меню. -Очень интересную задачу вы поставили партнеру – Ресторан в Барселоне «The Fish & Chips» - Любопытная специфика вашего кафе – «Шоколадка» Каждая работа оценена и дан отзыв.</p> <p>Инструктаж и выполнение работы. Этап 1 Вы все передали мне свои работы, Теперь мы можем начинать второй этап! Сейчас я дам вам возможность случайным образом получить задание от кого-то из ваших одноклассников: - Тяните (предлагается «слепой выбор»). Если попадется собственное задание – сразу меняем! Отлично. Вы все получили листок с характеристикой ресторана или иного предприятия питания. Ваша следующая задача – создание меню для этого ресторана/кафе и т.д. Самое главное, что меню должно соответствовать ожиданию гостей именно указанного отеля и именно указанного предприятия питания. Оцениваться будут: - Полнота, правильность (последовательность) представления блюд и напитков и др. - Правильность выбранной ценовой категории и правдоподобность назначенных цен в соответствии категории гостиницы и типу ресторана - Соответствие номенклатуры блюд и напитков названию и описанию ресторана.</p>	
--	--	--



	<p>Так как наша специальность не предполагает знания всех технологических особенностей ресторанного дела – то некоторыми параметрами можно пренебречь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - не нужно указывать состав и вес блюда и его компонентов (если они приблизительно понятны из названия) - не нужно перечислять все алкогольные напитки (достаточно указать примеры из каждой группы). <p>При выполнении работы вы можете использовать информацию из интернета на своих смартфонах или компьютере на преподавательском столе, справочники «Рестораны Петербурга», которые выложены на стеллаже, а также советоваться друг с другом или с преподавателем.</p> <p>На сегодняшнем этапе я хочу увидеть в конце пары черновые варианты ваших работ. Возможно, мы что-то подкорректируем и итоговый результат этой значительной работы будет лучше!</p> <p>У вас есть 40 минут, затем я пройду по кабинету и посмотрю работы.</p>	
<p>Итоги урока</p>	<p>Подведение итогов занятия и домашнее задание</p> <p>Молодцы, вы проделали большую работу. Особенно я хочу отметить хорошие ответы (имена трех или четырех студентов, активно дающих ответы на вопросы в первой части урока)</p> <p>Почти все успели создать более или менее полный черновой вариант меню. Учтите, пожалуйста, мои замечания и предложения.</p> <p>Ваше домашнее задание: К следующей паре все должны иметь на руках законченный чистовой вариант меню. Вот посмотрите, как могут быть оформлены работы (демонстрация нескольких вариантов оформления работ студентами предыдущих лет обучения). Аккуратность и «читабельность» обязательны. Желательно – печатный вариант. Другие компоненты оформления могут быть использованы и, конечно, будут оценены! Но не обязательны... Продумайте, какой средний чек вы рассчитываете получить при посещении вашего ресторана.</p> <p>Ваши меню получают вторую оценку в рамках нашей большой практической работы</p> <p>Определение дальнейших задач</p> <p>На следующих занятиях мы все «посетим» все рестораны, заполним чеки, подсчитаем реально полученный средний чек и сравним его с запланированным вами! Совпадение скажет нам о том, кто из вас лучше всех использовал знание маркетинга в гостеприимстве. И полученная за это</p>	



	третья оценка – самая важная из трех, «заработанных» по данной практической работе. Спасибо, до следующей пары.	
--	--	--

