



Міністерство освіти і науки України
ВСП «Любешівський ТФК Луцького НТУ»

План роботи гуртка “Майстри ГОСТИННОСТІ”

Керівник гуртка: Т.Ф. Кравченко

2024



Гурток «Майстри гостинності» створено з метою формування у здобувачів освіти практичних навичок у сфері готельно-ресторанної справи, розвитку культури обслуговування, комунікаційних умінь та естетичного смаку.

Програма роботи гуртка передбачає інтерактивні заняття, майстер-класи, тренінги та екскурсії, що сприяють професійній орієнтації здобувачів освіти, розширенню світогляду й засвоєнню стандартів якісного сервісу.

Заняття проводяться у позаурочний час і спрямовані на всебічний розвиток особистості, вміння працювати в команді, дотримання етики поведінки та навичок роботи в умовах реального готельно-ресторанного середовища.

До роботи можуть залучатись усі бажаючі здобувачі освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, професій 5122 Кухар, 7412 Кондитер.

Заняття – щомісяця з 15.20 по 16.20, аудиторія 42-Г (Технологія приготування їжі і кондитерських виробів».

МЕТА ГУРТКА:

Формування в учнів практичних навичок у сфері готельно-ресторанної справи, розвиток культури обслуговування, етикету, а також професійної орієнтації на сучасному ринку послуг.

ЗАВДАННЯ:

- Ознайомлення з основами професійного сервісу.
- Формування навичок сервірування столу та обслуговування клієнтів.
- Вивчення основ готельного менеджменту.
- Розвиток комунікативної культури та навичок роботи з клієнтами.
- Підготовка до участі у конкурсах, майстер-класах та профорієнтаційних заходах.

УЧАСНИКИ:

Здобувачі освіти, які виявляють зацікавленість у сфері готельно-ресторанного бізнесу та прагнуть розвивати практичні навички обслуговування.

ФОРМИ РОБОТИ:

- Практичні заняття
- Екскурсії до закладів HoReCa
- Тематичні майстер-класи
- Тренінги з етикету та комунікації
- Участь членів гуртка у студентських конференціях, семінарах, круглих столах, вебінарах в готельно-ресторанній галузі.

План роботи гуртка «Майстри гостинності» спрямований на формування у здобувачів освіти ключових компетентностей у сфері готельно-ресторанного сервісу, розвиток естетичного смаку, комунікативних навичок та здатності працювати в команді. Очікується, що реалізація плану сприятиме професійному самовизначенню здобувачів освіти, формуванню відповідального ставлення до обраної справи та підвищенню загальної культури обслуговування.

Список членів гуртка

<i>№</i>	<i>Прізвище, ім'я здобувача освіти</i>	<i>Група</i>
1.	Віктор Дусик	26 група
2.	Діана Кононович	24-К
3.	Людмила Сорока	36 група
4.	Артур Кушпет	26-ГРС-Ф
5.	Наталія Савоник	26-ГРС-Ф
6.	Катерина Ясак	26-ГРС-Ф
7.	Тетяна Андрусик	26-ГРС-Ф
8.	Марія Дишко	26-ГРС-Ф
9.	Оксана Балашук	36-ГРС-Ф
10.	Дарина Лащ	36-ГРС-Ф
11.	Марія Стремелюк	36-ГРС-Ф
12.	Анатолій Ковальчук	36-ГРС-Ф

Староста гуртка: Марія Стремелюк

ПЛАН РОБОТИ

<i>Місяць</i>	<i>Тема заняття / захід</i>	<i>Форма роботи</i>	<i>Очікувані результати</i>
Вересень	Ознайомлення з напрямком гуртка. Техніка безпеки.	Вступне заняття, бесіда	Введення в тему, знайомство з учасниками
Жовтень	Основи етикету та зовнішнього вигляду працівника HoReCa	Практичне заняття	Засвоєння правил етикету
Листопад	Підготовка і участь у заході на тему: «Сурогатні страви Голодомору»	Практичне заняття	Відтворили «Сурогатні страви Голодомору» зі спогадів очевидці.
Грудень	Культура обслуговування клієнтів	Рольова гра	Розвиток комунікаційних навичок
Січень	Підготовка і участь у Фольклорно-етнографічному фестивалі «Від Різдва до Водохреща», у номінації «Краща різдвяна страва»	Практичне заняття	Приготування регіональної страви «Сир в маслі» і створення відеопрезентації на конкурс
Лютий	Екскурсія до готельно-ресторанного комплексу «Мрія». Організація банкетів та святкових заходів	Майстер-клас	Навички планування та оформлення подій
Березень	Підготовка і участь у заході коледжу «День відкритих дверей»	Практичне заняття	Сервірування столу для кави
Квітень	Участь у проєкті «Німецько-українська співпраця в галузі органічного сільського господарства» в конкурсі на кращу студентську роботу на тему «ОРГАНІЧНИЙ СВІТ – У ТВОЇХ РУКАХ»	Дослідна робота	На конкурс представлена робота: «Екопутівник: відкривай світ органічної їжі»
Травень	Підготовка і участь у II Всеукраїнський фестиваль фахової майстерності «Золотий шейкер»	Практичне заняття	Приготування безалкогольного і алкогольного багатошаруватого коктейлів, кавового фраппе і створення відео на конкурс.
Червень	Підсумкове заняття. Презентація проєктів. Нагородження	Підсумкова зустріч	Оцінка досягнень, розвиток презентаційних навичок