

ГАПОУ РБ «Политехнический техникум»

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА УРОКА
ПО ТЕМЕ
«СЕРВИРОВКА СТЕКЛЯННОЙ ПОСУДОЙ»**

Преподаватель : Орлова Т.В.

Селенгинск

План урока

Тема: Сервировка стола стеклянной посудой

Группа: ООП-31, 3 курс

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Тип урока: урок изучения новых знаний

Цель:

Обучающая – организация деятельности студентов по изучению и первичному закреплению темы «Сервировка стола стеклянной посудой».

Развивающая – формирование мыслительной деятельности студентов (анализ, сравнение, обобщение) на основе решения различных ситуаций, общих компетенций.

Воспитательная – воспитание культуры обслуживания, формирование эстетических качеств, необходимых при обслуживании посетителей.

Методы обучения:

- индивидуальные, групповые
- проблемные, частично-поисковые
- информационные
- словесные, наглядные, практические

Междисциплинарная связь:

ОП 15. Психология и этика профессиональной деятельности

ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

ПМ 07 Выполнение работ по профессии «Повар»

Методическое обеспечение урока:

-комплексно-методическое обеспечение урока по теме «Сервировка стола стеклянной посудой»

- интерактивная презентация по теме урока
- образцы столового белья, столовой посуды и приборов
- разноуровневые опорные конспекты для студентов

Студент должен знать: алгоритм сервировки столов стеклянной посудой

Студент должен уметь: анализировать различные виды заказов и выполнять сервировку стола в соответствии с заказом.

Формируемые компетенции:

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК 2 Организовывать свою собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

ОК 4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

ОК 9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

Ход занятия

1. Организационный момент - 5 мин

- приветствие студентов
- проверка готовности к уроку
- распределение рабочих конспектов студентам по уровням сложности (зеленый - повышенный уровень, оранжевый - базовый уровень).
- мотивация студентов (просмотр видеоролика, формулирование цели урока)

2. Актуализация знаний (вызов)- 10 мин

- составление кластера «Предварительная сервировка стола»
- обсуждение выполненной работы с демонстрацией практических приемов

3. Изложение нового материала (осмысление) – 10 мин

- работа с алгоритмом

4. Закрепление изученного материала (осмысление) - 5 мин

- самостоятельное применение алгоритма на примере сервировки стола
- демонстрация приемов сервировки столов с помощью интерактивных слайдов (сервировка стола стеклянной посудой «в три хрусталя», «в четыре хрусталя»)

5. Применение– рефлексия (10мин.)

- инструктаж по работе с кейсами (сервировка «в три хрусталя», «в четыре хрусталя»)
- работа студентов в парах и индивидуально
- устные ответы студентов с примерами практической сервировки столов стеклянной посудой
- решение общего кейса (сервировка стеклянной посудой «в пять хрусталей»)

6. Подведение итогов урока (3 мин)

- рефлексия студентов (самооценка и взаимооценка)
- резюме преподавателя (комментирование результатов урока, синквейн)
- оценки за урок

7. Домашнее задание (2 мин)

- составить банкетное меню
- повторить изученную тему
- доработать конспект

_____ Орлова Т.В.

Конспект занятия

1. Организационный момент (5 мин)

- приветствие студентов

Добрый день! Сегодня на нашем уроке присутствуют гости, поприветствуем их.
Прошу занять свои места.

- проверка готовности к уроку

Староста, доложите, пожалуйста, кто отсутствует сегодня на уроке и по какой причине?

- мотивация студентов

Слайд 1.

На последних занятиях мы с вами изучали различные виды столовой посуды, столовых приборов, столового белья, способы предварительной и дополнительной сервировки столов. Тему нашего урока я попрошу определить вас после просмотра небольшого фрагмента из известного кинофильма (демонстрация отрывка фильма «Красотка» - эпизод в ресторане).

Итак, после просмотра небольшого отрывка фильма, представленных на уроке видов столовой посуды определите – о чем мы сегодня будем говорить? (студенты делают предположения о теме урока). Теперь, когда мы знаем, что речь пойдет о стеклянной посуде – сформулируйте тему нашего урока. Сегодня мы попробуем разобраться в тонкостях сервировки стола стеклянной посудой, а именно об обслуживании гостей на высшем уровне. Как правило, ресторан посещают люди не только с целью отдыха, но и по роду своей деятельности. Одним из признаков обслуживания на высшем уровне является полная сервировка стола. Как ее выполнить – тема нашего занятия.

Запишите тему урока в выданных мною конспектах. Тема урока - «Сервировка стола стеклянной посудой». Сформулируйте, пожалуйста, что мы должны сегодня узнать при изучении данной темы и чему должны научиться (студенты делают предположения).

Слайд 2.

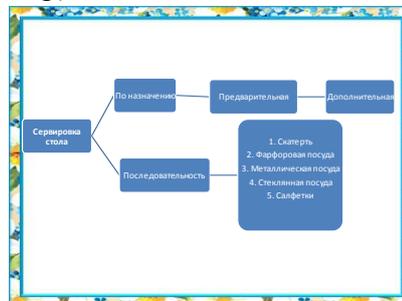
Итак, по окончании нашего занятия мы должны с вами знать основные принципы расстановки стеклянной посуды при полной сервировке стола и уметь расставлять стеклянную посуду в зависимости от полученного заказа.

2. Актуализация знаний - вызов (15 минут)

Чтобы вспомнить материал предыдущих уроков предлагаю вам составить кластер¹ по теме «Сервировка стола» (студенты составляют кластер).



Слайд 3.



Слайд 4.

Давайте теперь обсудим результаты вашей работы. Я попрошу одного из вас продемонстрировать основные позиции кластера на сервировке стола (студенты предлагают варианты кластеров, один – демонстрирует это при практической сервировке стола). По ходу обсуждения студенты дополняют свои записи.

3. Изложение нового материала – осмысление (15 минут)

Вернемся к теме нашего занятия «Сервировка стола стеклянной посудой».

+	Это я знал (а)
-	Это я не знал (а)
?	Непонятно

Слайд 5.

• Каждому блюду соответствует определенный алкогольный или безалкогольный напиток.
• Стеклянная посуда ставится над столовыми приборами, более трех видов стеклянной посуды в один ряд не ставится.
• Порядок расстановки стеклянной посудой должен соответствовать порядку подачи блюд
• Водочная рюмка всегда ставится на стол первой, над крайним столовым прибором на расстоянии 2-3 см от кончика ножа, фужер тоже имеет постоянное место над закусочным ножом.
• В первом ряду ставятся рюмки более низкие, чем во втором ряду.
• Во втором ряду бокалы и рюмки ставятся между рюмками первого ряда
• Сервировку стеклянной посудой на профессиональном языке в ресторанах называют сервировкой «в три хрустала» (стол сервируют тремя рюмками), «в четыре хрустала» (четыре рюмки), «в пять хрустала» (пять рюмок).

Слайд 6.

Ознакомьтесь с алгоритмом расстановки стеклянной посуды при полной сервировке стола. При работе с алгоритмом на полях ставьте заметки:

+ это я знал (а)

- это я не знал (а)

? – непонятно

(студенты изучают алгоритм, делая на полях пометки)

Алгоритм сервировки стола стеклянной посудой.

1. Каждому блюду соответствует определенный алкогольный или безалкогольный напиток.

Холодные блюда и закуски – водка, настойка – водочная рюмка

Вторые горячие блюда из рыбы и птицы – белое вино- рейнвейная рюмка

Вторые горячие блюда из мяса – красное столовое вино – лафитная рюмка

Сладкие блюда - шампанское, красное крепленое вино – бокал, мадерная рюмка

Для всех блюд – безалкогольные напитки - фужер

2. Стеклянная посуда ставится над столовыми приборами, более трех видов стеклянной посуды в один ряд не ставится.
3. Порядок расстановки стеклянной посудой должен соответствовать порядку подачи блюд, в первую очередь подают холодные блюда, значит, первой на стол ставится водочная рюмка, затем вторые горячие блюда – рейнвейная или лафитная рюмка и т.д.
4. Водочная рюмка всегда ставится на стол первой, над крайним столовым прибором на расстоянии 2-3 см от кончика ножа, фужер тоже имеет постоянное место над закусочным ножом.
5. В первом ряду ставятся рюмки более низкие, чем во втором ряду.
6. Во втором ряду бокалы и рюмки ставятся между рюмками первого ряда
7. Сервировку стеклянной посудой на профессиональном языке в ресторанах называют сервировкой «в три хрустала», «в четыре хрустала», «в пять хрустала»

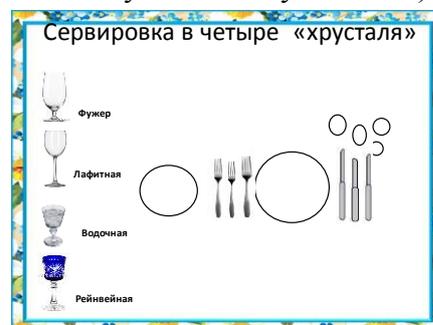
4. Применение изученного материала - размышление (5 мин)

После изучения материала на представленных рисунках подпишите виды стеклянной посудой, используя алгоритм.

Теперь, когда вы знаете теоретические принципы расстановки стеклянной посудой, и самостоятельно расставили на схемах посуду, давайте посмотрим, как это будет выглядеть на практике (демонстрация слайдов студентам с последующим обсуждением).



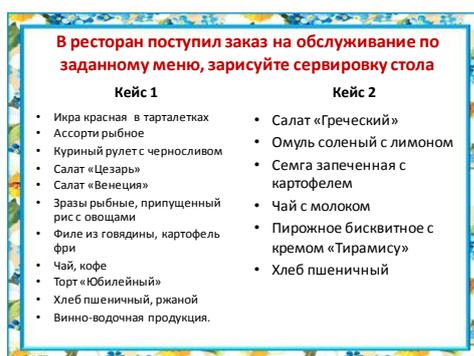
Слайд. 7.



Слайд 8.

5. Закрепление изученного материала – размышление (10мин.)

Вы самостоятельно изучили тему «Сервировка стола стеклянной посудой», сейчас я предлагаю вам на примере конкретных примеров заказов в ресторане (кейсов) выполнить сервировку стола стеклянной посудой на одну персону в соответствии с выданным заданием.



Слайд 9.

Кейс 1 (повышенный уровень)

В ресторан «Даурию» поступил заказ на банкет в честь празднования юбилея. В меню вошли следующие блюда:

1. Икра красная в тарталетках
2. Ассорти рыбное
3. Куриный рулет с черносливом
4. Салат «Цезарь»
5. Салат «Венеция»
6. Зразы рыбные, припущенный рис с овощами
7. Филе из говядины, картофель фри
8. Чай, кофе
9. Торт «Юбилейный»
10. Хлеб пшеничный, ржаной
11. Винно-водочная продукция.

Подберите винно-водочную продукцию в зависимости от заказа. Зарисуйте сервировку стола для банкета.

Кейс 2 (базовый уровень)

Заказчик в ресторане «Жасмин» сделал заказ:

1. Салат «Греческий»
2. Омюль соленый с лимоном
3. Семга запеченная с картофелем
4. Чай с молоком
5. Пирожное бисквитное с кремом «Тирамису»
6. Хлеб пшеничный

и попросил официанта подобрать винно-водочную продукцию к заказу на свое усмотрение. Зарисуйте сервировку стола для заказа.



Слайд 10.

Кейс 3.

В ресторане «Даурия» ожидается обслуживание высоких гостей. При проведении утреннего инструктажа администратор ресторана поручил официантам выполнить сервировку зала в соответствии с рисунком. Вы шеф-повар этого ресторана, объясните официантам, для каких блюд и напитков предусмотрена посуда на рисунке (используйте привычные обозначения: фужер- **Ф**, лафитная рюмка - **Л**, закусочная тарелка - **З** и т.д.). Работу выполните в таблице.

Вид обслуживания	
Столовая посуда	
Столовые приборы	
Стеклянная посуда	

Обсуждение выполнения работы



Слайд 11.

6. Подведение итогов урока (3 мин)

- рефлексия студентов (самооценка и взаимооценка)

Сегодня на уроке мы ставили перед собой определенные цели, вспомним их. (студенты проговаривают цели). Оцените свою работу на уроке с позиции выполнения этих целей. Теперь оцените работу соседа по парте с учетом той помощи, которую он вам оказывал при изучении материала (студенты оценивают свою работу и работу одногруппника)

- резюме преподавателя

Комментирует результаты урока. Синквейн про студента.



Слайд 12.

- оценки за урок

7. Домашнее задание (2 мин)

На следующем уроке мы будем с вами сервировать стол для различных банкетов. Подготовьте, пожалуйста, различные меню банкета и оформите их в формате А4 в печатном виде, а также повторите материал по изученной нами сегодня теме.

Спасибо за работу на уроке.



Слайд 13.

Глоссарий

1. **Технология критического мышления** -

технология обучения, которая ставит задачу научить критически мыслить, обсуждать, оценивать, выявлять и решать проблемы. Может рассматриваться как разновидность проблемного обучения. Конструктивную основу «технологии критического мышления» составляет базовая модель трех стадий организации учебного процесса: **«Вызов – осмысление – размышление (рефлексия)»**.

2. **Кластер** - графический прием систематизации материала.

1 этап - посередине чистого листа пишется ключевое слово или словосочетание, которое является «сердцем» идеи, темы.

2 этап – записывается все то, что вспомнилось по поводу данной темы. В результате вокруг «разбрасываются» слова или словосочетания, выражающие идеи, факты, образы, подходящие для данной темы (модель «хаос»).

3 этап - осуществляется систематизация. Хаотичные записи объединяются в группы, в зависимости от того, какую сторону содержания отражает то или иное записанное понятие, факт

4 этап - по мере записи появившиеся слова соединяются прямыми линиями с ключевым понятием. У каждого из «спутников» в свою очередь тоже появляются «спутники», устанавливаются новые логические связи.

В итоге получается структура, которая графически отображает наши размышления, определяет информационное поле данной темы.

3. **Синквейн** (от французского слова «sing» – пять). Это стихотворение, состоящее из пяти строк. Используется как способ синтеза материала. Лаконичность формы развивает способность резюмировать информацию, излагать мысль в нескольких значимых словах, емких и кратких выражениях.

Правила написания синквейна:

1. (первая строка – тема стихотворения, выраженная **ОДНИМ** словом, обычно именем существительным);

2. (вторая строка – описание темы в **ДВУХ** словах, как правило, именами прилагательными);

3. (третья строка – описание действия в рамках этой темы **ТРЕМЯ** словами, обычно глаголами);

4. (четвертая строка – фраза из **ЧЕТЫРЕХ** слов, выражающая отношение автора к данной теме);

5. (пятая строка – **ОДНО** слово – синоним к первому, на эмоционально-образном или философско-обобщенном уровне повторяющее суть темы).

4. **Прием «Инсерт»** – звуковой аналог условного английского сокращения (INSERT – Interactive Noting System for Effective Reading and Thinking) в дословном переводе означает: интерактивная система записи для эффективного чтения и размышления.

Прием осуществляется в несколько этапов.

1 этап: Обучающимся предлагается система маркировки текста, чтобы подразделить заключенную в нем информацию следующим образом:

«галочкой» помечается то, что им уже известно;

знаком «минус» помечается то, что противоречит их представлению;

знаком «плюс» помечается то, что является для них интересным и неожиданным;

«вопросительный знак» ставится, если что-то неясно, возникло желание узнать больше.

2 этап: Читая текст, обучающиеся помечают соответствующим значком на полях отдельные абзацы и предложения. Знакомство с текстом и его маркировка может производиться в аудитории, при этом преподаватель может давать свои комментарии по ходу чтения.

3 этап: Студентам предлагается систематизировать информацию, расположив ее в соответствии со своими пометками.

Предметная область использования: учебные тексты с большим количеством фактов и сведений. Прием способствует развитию аналитического мышления, является средством отслеживания понимания материала. Очевидно, что этапы ИНСЕРТА соответствуют трем стадиям: вызов, осмысление, рефлексия