План уроку № 28

***Тема програми №3.*** «Посуд, столові прибори та столова білизна для закладів ресторанного господарства».

***Тема уроку.*** Способи складання серветок.

***Мета уроку:*** навчитися складати серветки різними способами для красивого сервірування столу;відпрацьовувати прийоми та навички складання серветок; формувати вміння приміняти знання на практиці; розширити кругозір учнів з даної теми;прививати самостійність при вивченні нового матеріалу;

- виховувати естетичний смак, почуття відповідальності, любов до праці, обраної професії;

- розвивати пам'ять та логічне мислення учнів, їх творчі здібності, професійні навички і вміння;творчу особистість учня,працювати в парах.

***Тип уроку:*** практикум.

***Метод:*** пояснювально-ілюстрований, репродуктивний.

***Навчально – матеріальне забезпечення:*** дидактичний матеріал потемної папки № 3 «Посуд, столові прибори та столова білизна для закладів ресторанного господарства»,мультимедійна дошка, проектор, слайди; серветки,посуд,кільця для серветок.

***Дата проведення***: 03.02.2012 р.

***Група*** *№ 35*

***Тривалість роботи*** — 45 хв

***Хід уроку***

***І. Організаційна частина*** - 2 хв.

1. Перевірка наявності учнів та готовності їх до уроку.

***II. Повідомлення теми, мети уроку*** *-*3 хв.

Мотивація навчальної діяльності учнів. Розповідь учням, де вони

у своїй діяльності можуть застосувати теоретичні знання, набуті на

уроці, способи застосування вивченого матеріалу на практиці.

***III . Пояснення викладача*** (теоретичне осмислення роботи, теоретичні

аспекти проблеми практичної роботи) - 5 хв.

1. Надати теоретичні відомості по виконанню завдань різної

складності:

I варіант - полегшеної складності:

**«Серветка в фужері»,«Щипці», «Корона», «Віяло»(в кільці), «Подушечка»**

II варіант — середньої складності:

**«Свічка», «Парасолька»( 2 способи), «Кишенька»**

ІII варіант — підвищеної складності:

**«Зайчик», «Полум'я», «Рулет»**

***Робота в парах****:* скласти композицію **«Троянди»,** гра «Хто перший?» композиція **«Для банкету».**

***IV. Показ, інструктаж вчителя щодо виконання певних дій***  ***та***

***самостійне виконання роботи кожним учнем***, допомога учителя тим,

хто має проблеми — 24 хв.

***Вирішення******проблемної ситуації:***перегляд відеофільму «Кільця для серветок» ***-*** 6 хв

***V. Контроль виконання роботи*** - 3 хв.

1. Приймання робіт учнів, звіт про їх виконання роботи, оцінка.

2. Коментування завдань учнями, які виконали варіант підвищеної

складності і додаткове завдання.

3. Узагальнення й систематизація результатів уроку.

***VІ. Підсумки уроку*** — 1 хв.

***VII. Домашнє диференційоване завдання*** — 1 хв.

Підготуватися до заліку; виконати І, II, IIІ варіанти складності складання серветок (по карточках по 3 шт.), знайти новий спосіб складання серветок та попереднє сервірування столу з серветками; зробити творчу роботу на диску.

Викладач: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Соловйова С.В.)

«Затверджую»

Заступник директора

з навчально – виробничої роботи

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.О.Ганжа

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_» 2012 р.

ПЛАН

відкритого уроку

з предмета

«Організація виробництва

та обслуговування»

Професія «Кухар»

Кваліфікація : 4 розряд

Розробила викладач

вищої категорії

С.В.Соловйова

* Хто сьогодні відсутній?
* Чи всі готові до уроку?

(Слайд 1) ***Тема уроку.*** Способи складання серветок.

(Слайд 2) ***Очікувані результати уроку:*** навчитися складати серветки різними способами для красивого сервірування столу.

Чому це так важливо?

Подивіться ,як вишукано виглядає попередньо сервірований стіл з серветками, (слайд 3) які мають різні кольори та вишукані форми.

(Слайд 4) І оскільки Вам потрібно не тільки вміти готувати ,а й відпускати та сервірувати стіл,(слайд 5) то сьогодні ми й вивчимо кілька способів складання серветок.

(Слайд 6) А взагалі їх дуже багато(слайд 7) і всі ми не зможемо їх розглянути(слайд 8), тож у Вас буде змога попрацювати і вдома над цим матеріалом(слайд 9).

А зараз ми подивимось різні способи сервірування столів та складання серветок…(слайд 10 – 59).

Перш ніж складати серветки,Радченко Марія і Фадєєв Андрій познайомлять Вас з основними вимогами, яких треба дотримуватись при складанні серветок.

***Учень 1.***Тканинні серветки - обов'язковий предмет сервірування столу. Виготовляють їх розміром: столові серветки 46×46 см, а чайні 35×35 см.

***Учень 2.***Вони повинні бути чистими.

Аби серветка під час складання набула необхідної форми , вона має бути середньо підкрохмаленою, добре відпрасованою і гарно складеною. Забороняється використовувати серветки повторно без прання.

***Учень1***.Під час сервірування столу, серветкам надають найзручнішої та красивої форми. Є багато способів складання серветок, але всі вони мають відповідати єдиній вимозі – серветку треба згорнути так, щоб її можна було легко розгорнути, і щоб у розгорнутому вигляді вона не була пом'ята, мала форму квадрата, щоб відвідувач міг покласти її на коліна чи торкнутися губами.

***Учень 2.***Під час складання серветок слід пам'ятати: чим менше торкаються до них руками, тим вони гігієнічніші. Тому надавати серветкам особливо складних форм не рекомендується.

***Учень 1.***Під час сервірування столу до сніданку, обіду чи вечері у колі сім'ї, серветки частіше складають простими способами.

Для урочистої вечері чи іншої події можливі складніші форми складання серветок.

***Учень 2.***Складені серветки розкладають у фужери ,на закусочні тарілки, інколи на стіл між ножем і виделкою (якщо немає закусочної тарілки). В кожному залі всі серветки складаються на столах тільки одним способом.

Приступимо до роботи:

1. **«Серветка в фужері»** .(слайд 60)
2. **«Щіпці»** №1.(слайд 61)
3. **« Корона»** (слайд 62)
4. **«Віяло в кільці».** (слайд 63)
5. **«Подушечка»** №11. (слайд 64)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **«Свічка»** №2(слайд 65)
2. **«Парасолька»** 2 способи №18(слайд 66)
3. **«Кишенька»** №6(слайд67)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **«Зайчик»** №4 (слайд 68)
2. **«Полум'я»** (слайд 69)
3. **«Рулет»** №9(слайд 70)

**Робота в парах:**

Скласти композицію

1. **«Троянди»** (слайд71)

Гра «Хто перший?»

1. **«Для банкету»** (слайд 72)

**Вирішення проблемної ситуації:**

* *На підприємстві отримали серветки з м'якого матеріалу. Потрібні кільця, але їх немає . Як вирішити проблему?*

( Учні відповідають)

* Давайте подивимось відеофільм,як можна вирішити цю проблему.

Перегляд відеофільму **«Кільця для серветок».**

*(Оцінювання):*

А зараз кожний скаже скільки він склав серветок…

У нас є учні ,які виконали завдання підвищеної складності та додаткові завдання…

Оцінки…

Чи досягли ми очікуваних результатів уроку?

***Домашнє диференційоване завдання*** — 1 хв.

Підготуватися до заліку; виконати І, II, IIІ варіанти складності складання серветок(по карточках по 3 шт.), знайти новий спосіб складання серветок та попереднє сервірування столу з серветками; зробити творчу роботу на диску.