|  |
| --- |
|  |

|  |
| --- |
| **Методична розробка уроку** |
| **На тему:****«Особливості Обслуговування тематичних заходів»** |

**Керівник: Кублик Галина Вікторівна**

 «Особливості обслуговування тематичних заходів»

**План уроку**

**Предмет:** « Організація виробництва і обслуговування на ПГХ»

**Тема програми. «Спеціальні форми обслуговування»**

**Тема уроку. «Особливості обслуговування тематичних заходів»**

**Мета уроку:**

**Навчальна** - удосконалення професійних знань, умінь,навичок;

**Розвивальна** - формування навичок презентації ідей з використанням методів рішення завдань; розвиток навичок групової роботи, критичної оцінки колективного проекту й особливого внеску в його здійснення;

**Виховна** - виховання потреби у творчості, удосконаленні естетичного смаку.

**Тип уроку:** бінарний урок; урок закріплення знань, умінь і навичок.

**Форма організації навчальної діяльності:**

робота в малих навчальних групах.

**Методи й прийоми навчання:** рольова гра, презентація, робота в малих групах з ротацією, взаємоконтроль, практичні вправи, дебрифінг.

**Час роботи** 90 хв.

**Оцінювання:** проводиться за традиційною 12 - бальною системою групою експертів із числа викладачів професійно-теоретичного циклу і майстрів виробничого навчання. Загальна оцінка на малу групу (виставляється асистентами за кожний етап роботи групи). Індивідуальна підсумкова оцінка кожного учня складається із суми оцінок за кожне завдання.

**Предмети і теми, які ввійшли в даний модуль:**

1. «Організація обслуговування ПРГ». Тема: «Спеціальні форми обслуговування».
2. «Кулінарна характеристика страв». Тема: «Кулінарна характеристика банкетних страв».
3. «Основи гігієни й санітарії». Теми: «Особиста гігієна працівників ПРГ», «Санітарні вимоги до торговельних приміщень», «Санітарно-гігієнічні вимоги до посуду й інвентарю».
4. «Охорона праці». Тема: «Правила техніки безпеки, дотримувані барменом, офіціантом при обслуговуванні споживача»

5. «Виробниче навчання» Тема: «Організація обслуговування споживачів», «Банкетне подавання страв».

**Дидактичне і матеріально-технічне забезпечення уроку:**

1. Банкетні, підсобні столи, столовий посуд, приладдя, столова білизна, аксесуари для декорування столів.

1. Тематичні папки: «Складання серветок і покриття столів скатертинами», «Види сервіровки столів»; «Схеми сервірування столів»
2. Порцеляновий посуд, столові прибори, допоміжний столовий інвентар.
3. Електроприлади: плита електрична, духова шафа, міксер, блендер.

**Методичні рекомендації**

Розроблену методику проведення уроку рекомендуємо застосувати по закінченні курсу навчання в групах, що навчаються за фахом «Кухар;кондитер». Даний урок дозволяє узагальнити вивчений учнями матеріал теоретичного й практичного курсу навчання.

Виконання проектного завдання дає учням змогу проявити себе з творчої сторони, показати свої ділові якості, здібності організатора, професіоналізм.

Процес підготовки до подання своїх проектів вимагає від учнів не лише повторення матеріалу за весь курс навчання, а й придбання нових додаткових знань. Це багато в чому сприяє більш продуктивній підготовці учнів до здачі державних іспитів, дозволяє більш творчо підійти до виконання дипломних проектів на основі отриманого досвіду. Загальна ідея проектів зближує учнів, сприяє розвитку дружніх відносин, дає досвід спілкування у виробничих бригадах, сприяє росту самосвідомості й відповідальності за виконувану роботу.

Дана форма проведення уроку дає-викладачеві можливість провести атестацію учнів одночасно з декількох предметів курсу спецдисциплін. Оцінювання учнів проводиться експертною групою, до складу якої входять викладачі спецдисциплін, майстри виробничого навчання. У спеціально розробленому критерії оцінювання виставляються як індивідуальна оцінка роботи кожного учня, так і загальна оцінка роботи кожної групи окремо.

**І етап - підготовчий.**

1. Одержання проектного завдання.
2. Позаурочний час для підготовки до виконання завдання - 1 тиждень.

З метою розвитку ділової активності учнів пропонується розглянути три ситуації й розробити свої проекти.

**Ситуація 1.**

Родина у переддень Різдва опинилась далеко від дому, і вирішила зустріти Різдво у ресторані.

**Ситуація 2.**

Сімейна пара вирішила відсвяткувати день народження своєї дитини у дитячому кафе.

**Ситуація 3.**

Хлопець вирішив запросити свою дівчину на романтичну вечерю до ресторану, і красиво запропонувати її руку й серце.

З метою вдосконалення професійних умінь і навичок, розвитку творчого мислення учням пропонується індивідуально підібрати, приготувати, оформити й подати страви, що відповідають тематиці столу.

Після видачі завдань учні-діляться на творчі групи по 6-8 чоловік з урахуванням професійних знань і творчих здібностей кожного учня. Кожна група вибирає лідера, що визначає ідею проекту й розподіляє конкретні завдання кожному учневі.

Перша група буде представляти тематичний стіл «Різдво», друга - тематичний стіл «Дитячий День народження», третя - тематичний стіл «Романтична вечеря».

**II етап - виконання творчого завдання.**

1. Організаційний момент - перевірка присутності учнів, огляд зовнішнього вигляду й акцентування уваги на дотримання правил особистої гігієни й санітарії:

2. Учня готують свої робочі місця.

3. Команди виконують сервіровку столів під керівництвом майстра в/н виконують роботи по оформленню страв.

**III етап - захист проектів.**

Перша група презентує тематичний стіл «Різдво»

Перший учень розповідає про традиції святкування Різдва, особливості обслуговування таких вечорів. Другий учень розповідає про особливості меню, традиції святкування Різдва в різних країнах світу. Наступний учень характеризує святкові різдвяні страви. Шеф-кухар презентує приготовлені ним страви. В кінці лідер групи презентує фотогалерею на дану тему.

Друга група презентує тематичний стіл «Дитячий День народження». Перший учень розповідає про організацію проведення дитячого свята. Другий розповідає про особливості сервіровки тематичного столу. Третій представляє розроблене меню для банкету, розповідає про його особливості. Наступний учень дає кулінарну характеристику запропонованих у меню страв Шеф-кухар презентує приготовлені ним страви. По закінченню - перегляд фотогалереї.

Третя група презентує тематичний стіл «Романтична вечеря». Перший учень розповідає про особливості організації романтичної вечері; другий розповідає про підбір одягу та аксесуарів. Третій учень говорить про особливості складання меню, форми роботи офіціантів. Четвертий учень дає характеристику стравам та напоям. П’ятий пропонує форми розрахунку з відвідувачами. Потім шеф- кухар презентує приготовлені ним страви. В кінці лідер групи презентує фотогалерею на дану тему.

**IV етап - де брифінг**

* Після презентації всіх робіт проводиться поетапний де брифінг;
* Обмін враженнями й обговорення виконаних завдань;
* Обговорення; що нового учні довідалися в процесі виконання проекту.
* Узагальнення роботи учнів викладачем і майстром в/н, аналіз виконаних завдань, підбиття підсумків; по кожній групі й індивідуально кожному учневі оголошується результат оцінювання; критерії оцінювання наведено у зведеній таблиці(до даток 1).
* Оголошення домашнього завдання.

|  |  |
| --- | --- |
| **Критерії** | **П. І. Б. учнів** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Самостійність |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Переконливість |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Упевненість |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Організованість |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Професіоналізм |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Знання лексики |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Інформативність |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Творчий підхід |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Командний підхід до завдання |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Внесок окремих членів групи |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Уміння планувати й приймати рішення |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Підсумкова індивідуальна оцінка |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Підсумкова оцінка учнів |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |
| **Критерії** | **П. І. Б. учнів** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Самостійність |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Переконливість |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Упевненість |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Організованість |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Професіоналізм |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Знання лексики |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Інформативність |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Творчий підхід |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Командний підхід до завдання |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Внесок окремих членів групи |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Уміння планувати й приймати рішення |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Підсумкова індивідуальна оцінка |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Підсумкова оцінка учнів |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |
| **Критерії** | **П. І. Б. учнів** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Самостійність |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Переконливість |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Упевненість |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Організованість |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Професіоналізм |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Знання лексики |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Інформативність |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Творчий підхід |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Командний підхід до завдання |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Внесок окремих членів групи |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Уміння планувати й приймати рішення |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Підсумкова індивідуальна оцінка |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Підсумкова оцінка учнів |  |  |  |  |  |  |  |  |  |