

Теориялық сабақ жоспары/ План теоретического урока

Өткізу уақыты/Дата проведения:

Курс: 2, 22 гр

Маман/ Специальность: Фермерское хозяйство

Квалификация: Повар

Пән/ Предмет: Организация обслуживания посетителей

Мұғалім/ Преподаватель: Максимова Н.Н.

Тақырып/ Тема урока: Досервировка стола

Максат/ Цели урока:

1.Білімділік/ Образовательная: Способствовать овладению базовыми компетентностными знаниями по сервировке стола в соответствии с заказом, технике работы официанта.

2.Дамушылық/ Развивающая: Развивать мышление, память, воображение, активизацию познавательной деятельности.

3.Тәрбиелік/ Воспитательная: Воспитывать любовь к профессии, технологическую дисциплину, формировать культуру речи, умение работать в коллективе.

Сабақтың типі/Тип урока: комбинированный урок

Сабақтың әдісі/Методы урока: активные («фруктовый сад», тест «лови ошибку», выполнение ситуационной задачи и анализ ее с помощью приема «карта решений», «бортовой журнал»), презентация, иллюстрация, беседа.

Құрал жабуықтар/Оснащение урока: учебник Организация обслуживания посетителей

Сабақ барысы/Этапы урока:

Іскез. Мотивациялық-мақсаттық/ Мотивационно-целевой: 5 -10 минут

-приветствие;

-проверка отсутствующих по журналу;

Приветствие “Здравствуйте!”

Учащиеся поочередно касаются одноименных пальцев рук своего соседа, начиная с больших пальцев и говорят:

желаю (соприкасаются большими пальцами);

успеха (указательными);

большого (средними);

во всём (безымянными);

и везде (мизинцами);

Здравствуйте! (прикосновение всей ладонью)

Вижу что настроение у вас прекрасное, давайте начнем наш урок!

- проверка наличия принадлежностей.

- сообщение новой темы: Досервировка стола

Прием «Фруктовый сад»

Готовится шаблон дерева, вывешивается на доске. Учащимся раздаются цветные картинки яблок и лимонов, на которых, каждый из учащихся записывает свои «ожидания-на яблоках» и «опасения-на лимонах». Каждый подходит и приклеивает картинки к дереву, в преподаватель, в конце, зачитывает все иждания и опасения. После озвучивания ожиданий и опасений можно организовать обсуждение и систематизацию сформулированных целей, пожеланий и опасений. В процессе обсуждения возможно уточнение записанных ожиданий и опасений.



II.кезең. Танымдық/ Операционно-познавательный: 65 минут

1. Просмотр видео о сервировке стола (5 минут)
2. **Прием «лови ошибку»** (на доске вопросы теста –а учащиеся на листочках отвечают «да-нет») После того как ответили- правильные ответы сверяются с доской и записывается количество ошибок (7-10 минут)
Я давала вам текст на опережение, вы должны были его прочитать. Проверим как вы его прочитали, следующим образом:

На доске вы будете видеть вопросы, но вместо вариантов ответов- будет только «да» или «нет». У себя на листочках вы ставите номер вопроса и выбираете по своему желанию и исходя из ваших знаний вариант «да» или «нет» (25 вопросов)

После того как поработали- свериться с доской и записать количество ошибок. Листочки убираются на край стола, 1 студент собирает их и сдает преподавателю.

3. Выполнение упражнений с применением приёма «карта решений»

Следующая наша с вами работа состоит в том, что мы с вами будем решать две задачи- первая для первой подгруппы, вторая-для второй. (10 мин)

Обе подгруппы должны сервировать стол к стандартному банкетному накрытию. Помимо расстановки посуды, вы должны сложить салфетки по одному из приемов («Лилия», «Шлейф», «Веер», «Южный крест») Выполняете свои задания одновременно. Презентация сервировки. После того, как ваша работа будет проделана- вы берете табличку «карта решений», меняетесь местами и оцениваете друг друга.

«Карта решений»

<u>Вариант №</u>	
«+» (достоинства работы)	- (недостатки работы)

4. Просмотр **видео-обучение** официантов, упражнения на перенос тарелок, подача и разлив белого, красного вина (10 мин.)
5. **Прием «Развивающий канон» (10-15 мин.)**
6. Даны три слова, первые два находятся в определенных отношениях. Найди четвертое слово, чтобы оно с третьим было в таких же отношениях.
Пример: Гепард – Саванна = Горилла -? (Среда обитания)
Прием 2: нож-стол=вилка- ? (расположение)

III.кезең. Рефлексия-бағалау/ Рефлексивно-оценочный: 15 мин

Наша работа по сегодняшнему занятию была проведена успешно. Теперь давайте поработаем над вашими оценками.

Оценочный лист

Этап	Учебная деятельность	Выполнил безошибочно	Выполнил с ошибками	Испытывал большие затруднения
Начало урока	Настрой на урок			
1 шаг	Повторение пройденного материала			
2 шаг	Самостоятельная работа с самопроверкой			
3 шаг	Групповая работа с проверкой			
Оценка				

В завершении нашего урока мне бы хотелось, чтобы вы подытожили свою работу следующим образом:

Прием «Бортовой журнал»

Каждому из вас я даю табличку, посмотрите на нее, а теперь вспомните какой из фруктов (лимон или яблоко) вы подписывали, были ли то ожидания или опасения. Заполните эту табличку исходя из ваших записей вначале урока.

Знаю	Узнал	не понял, есть вопросы

Таблички сдаем мне!

Ну а в качестве домашнего задания, вам нужно будет поработать самостоятельно над поиском важной для вас информации и воспроизвести мне ее на следующий урок, а именно: правила работы с подносом. То есть, как следует держать поднос, как ставить на него посуду и т.д.

Спасибо вам за работу, за ваше старание, спешите учиться еще лучше! До свидания!

Домашнее задание: **О-1** §10 стр.272-275

Бокал для коньяка

Да/нет



2. Бокал для красного вина да/нет



3. Лопатка для икры да/нет



4. Кокотница да/нет



5. Креманка

да/нет



6. Супница да/нет



7. Нож для рыбы

да/нет



8. Вилка для рыбы

да/нет



9.Бокал для маргариты

да/нет



10. Вилка для салатов

да/нет



**11. При сервировке стола ножи
кладут лезвием к тарелке**

да/нет



**12. При сервировке стола нож
для масла кладут на правый
борт пирожковой тарелки**

да/нет



**13.Десертный прибор кладут
перед мелкой столовой или
закусочной тарелкой**

да/нет



**14. Подавая блюда клиентам,
держат поднос следует правой
рукой а левой подавать блюда**

да/нет



**15. При уборке стола можно
смахивать крошки на пол**

да/нет



16. В направлении слева направо у тарелки, последовательность ножей следующая: столовый, рыбный, закусочный

да/нет



**17. При подаче блюд в икорницах,
салатниках, соусниках -их следует
ставить на маленькую тарелку,
накрытые салфеткой**

Да/нет



18. Икру подают со свежими овощами

Да/нет



19. Икру подают с блинами

Да/нет



**20. Горячие закуски подают в
порционных сковородах,
кокотницах**

да/нет



21. Десерт подают в креманках

да/нет



22. Супы подают в бульонных чашках или тарелках

да/нет



23. Меню несут в сложенном виде в левой руке

да/нет



**24. Меню подается правой рукой,
раскрытым на той странице, где
перечислены фирменные блюда
или холодные закуски**

да/нет



25. Мёд подаётся в розетках

да/нет

