

План урока

Предмет: «Организация обслуживания ПОП»

Дата проведения: 09.09.17

Группа: ТО4/2

Тема урока: Подготовка торгового зала к обслуживанию.

Цели урока:

Обучающая : Способствовать формированию знаний, умений в сервировке стола, расширить и углубить знания о приемах сервировки.

Развивающая: Содействовать в развитии интереса к процессу приготовления пищи, умение применять знания на практике, умение выражать свои мысли, совершенствовать умения правильного применения приемов сервировки стола.

Воспитательная : Мотивировать на осознаний потребности к труду, экологической культуре, профессиональному самоопределению.

Тип урока: Комбинированный

Методы обучения: Словесный, наглядный, практический

Оснащение урока: Компьютер, мультимедиа, столовая посуда, приборы, учебное пособие, плакаты.

Литература: В.В. Усов «Организация производства и обслуживания на ПОП»

Межпредметная связь:

«Организация Обслуживания в Барах»

Внутрипредметная связь: Техника подготовки к обслуживанию.

Ход урока:

1. Организационная часть (1-2мин)

- 1.Приветствие
- 2.Психологическая подготовка учащихся
- 3.Проверка присутствующих
- 4.**Мотивация учащихся** (информация о содержании темы, цели и формы проведения урока) (2-3мин)

2. Повторение материала предыдущего урока по теме : (18-20мин)

Подготовка торгового зала; подготовка столовой посуды, приборов и столового белья; подготовка обслуживающего персонала к обслуживанию посетителей.

Вопросы на повторение материала:

-Фронтальным методом:

- 1.** В каких случаях стол накрывают белой скатертью, а в каких цветной?
- 2.** Какие функции выполняет скатерть на ресторанном столе?
- 3.** Каковы функции салфеток в сервировке стола?
- 4.** Где и как хранятся чистое столовое белье?
- 5.** Какие кушанья подают на овальных и круглых фарфоровых блюдах?
- 6.** Чем отличается фарфоровая посуда от хрустальной?
- 7.** Для подачи каких блюд предназначаются баранчики круглой формы?
- 8.** По назначению на какие группы делятся столовые приборы?
- 9.** Как подразделяются основные столовые приборы?
- 10.** Чем отличается кокошница от кокильницы?
- 11.** Для каких целей при обслуживании посетителей используется кувшины и графины?

-Методом индивидуального опроса у доски:

- 1.** Подготовка персонала к обслуживанию гостей? В чем заключается подготовка персонала к обслуживанию гостей?
- 2.** Подготовка торгового зала к обслуживанию гостей. Какие операции следует выполнять при подготовке торгового зала?
- 3.** Подготовка столовой посуды, приборов и столового белья. Опишите технику полировки тарелок и стеклянной посуды?

- Методом опроса по карточкам(5-8 мин)

- 1.** Для чего предназначена фарфоровая посуда?
Рассмотреть ассортимент хрустальной посуды.
- 2.** Для чего предназначена хрустальная посуда?
Какие приборы относятся к основным, а какие к вспомогательным?
- 3.** На какие группы делятся столовые приборы?
Рассмотреть ассортимент фарфоровой посуды.

-Дополнительное задание: «Подготовить презентацию»

3. Изложение нового материала (формирование ПК, ОК): (45-50 мин)

план изложения нового материала (содержание заданий материала для самостоятельного выполнения, контрольные вопросы и т.д.):

- план изложения нового материала:

1. Предварительная сервировка столов.
2. Сервировка столов по заказу.
3. Обучающее видео по теме «Сервировка стола»

4. Закрепление нового материала путём :

- Фронтальный опрос: (8-10мин)

1. Каким основным требованиям должна отвечать сервировка стола?
2. Что такое предварительная сервировка?
3. В чем заключаются особенности техники сервировки стола тарелками, приборами, стеклянной посудой?
4. Каким основным требованиям должна отвечать сервировка стола?
5. Сделать сервировку стола на завтрак на доске.
6. Показать сервировку стола на заказ.
7. Как правильно раскладывают столовые приборы при сервировке стола?
8. От чего зависит количество хрустальной посуды при сервировке стола по заказу?

5. Анализ работы студентов на уроке и сообщение оценок(2-3мин)

6. Домашнее задание:(1-2мин) последовательность основных этапов урока устанавливается преподавателем

1. Подготовить презентации на темы: «Сервировка стола на заказ»; «Предварительная сервировка стола». Подготовить доклад «Способы предварительной сервировки столов».

2. По учебнику стр.247-251

Структура урока(90МИН)

- | | |
|--------------------------------------|--------------------|
| 1. Организационный момент | - 1-2 мин |
| 2. Мотивация учащихся | - 2-3мин |
| 3. Повторение материала | -18- 20 мин |
| 4. Изложение нового материала | - 45-50мин |
| 5. Закрепление материала | - 8-10 мин |
| 6. Подведение итогов | - 2-3 мин |
| 7. Выдача заданий на дом | - 1-2 мин |