

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса



Методическая разработка
открытого урока «Общие правила сервировки стола»
по дисциплине Дизайн в профессии



Преподаватель междисциплинарного курса
Баграмова Светлана Шамилевна

Уфа 2019 г

План

1. Введение.
2. План урока и его цели.
3. Структура урока.
4. Методика реализации плана урока.
5. Выводы.

ГБПОУ Уфимский колледж индустрии питания и сервиса

Согласованно

председатель метод. объединения
Ф. Я. Зиннатуллина

«25» 02 2019 г.

Утверждаю

Зам. директора по УПР
Н. В. Трегубова

«25» 02 20 г.

ПЛАН
ОТКРЫТОГО УРОКА

Дисциплина: Дизайн в профессии

Тема урока: «Правила сервировки стола»

Дата: 13 марта 2019 г.

Преподаватель: Баграмова С. Ш.

Группа: № 3-18

Цели урока:

Образовательная:

- изучить основные правила сервировки стола

Развивающая:

- развивать познавательный интерес к предмету;
- обобщить и систематизировать знания по изученной теме;
- развивать зрительную память, умение анализировать полученную информацию;
- развить интерес к чтению дополнительной литературы, творческие навыки обучающихся.

Воспитательная:

- создать условия, обеспечивающие воспитание интереса к выбранной профессии;
- воспитать чувство ответственности, формировать умение выступать перед аудиторией.

- способствовать формированию у обучающихся навыков самоконтроля, культуры труда;
- воспитывать стремление соблюдать правила безопасного ведения работ, аккуратности, а так же умение ориентироваться в деловой обстановке.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

Тип урока: Урок изучения нового учебного материала

Вид урока: Комбинированный: беседа с элементами практического показа, с последующим закреплением

Метод обучения: словесный и наглядно-демонстрационный.

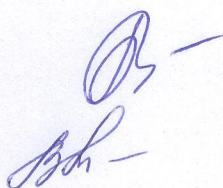
Методы: объяснительно-иллюстративные, методы мотивации и стимулирования учебно-познавательной деятельности обучающихся, методы контроля и самоконтроля.

Методическая цель: Демонстрация возможности использования мультимедийного оборудования, организация индивидуальной самостоятельной работы обучающихся, использование современных материалов в профессиональной деятельности.

Образовательные ресурсы: интерактивная доска, компьютер, мультимедийный проектор.

Преподаватель:

Методист:



С. Ш. Баграмова

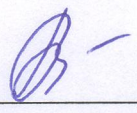
Т. П. Ванюлина

Технологическая карта урока

Этапы урока	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающегося	УУД
<p>1. Организационный момент</p>	<ul style="list-style-type: none"> - приветствие; - проверка посещаемости; - подготовить обучающихся к работе на уроке; - обеспечить благоприятную обстановку для работы; психологически настроить обучающихся на предстоящее занятие; - наличие конспекта; - учебной литературы. 	<ul style="list-style-type: none"> - рапорт дежурного; - проверяют готовность к уроку. 	<p>Коммуникативные: планирование учебного сотрудничества с преподавателем и сверстниками. Регулятивные: организация своей учебной деятельности. Личностные: мотивация учения.</p>
<p>2. Актуализация знаний</p>	<p>Повторение изученного материала. Вопросы для закрепления изученного материала (слайд 4, 5)</p>	<p>Анализ изученного материала. Самоподготовка</p>	<p>Познавательные: структурирование собственных знаний. Коммуникативные: планирование учебного сотрудничества с преподавателем и сверстниками. Регулятивные: контроль и оценка процесса и результатов деятельности. Личностные: оценивание усваиваемого материала.</p>

<p>3. Постановка цели и задачи урока. Мотивация учебной деятельности обучающихся</p>	<p>Задаются вопросы. Подготавливает к восприятию нового материала (слайд 1, 2). Объявляет тему, цели, задачу урока.</p>	<p>Определяют и записывают тему урока. Осмысление темы.</p>	<p>Познавательные: умение осознанно и произвольно строить речевое высказывание в устной форме. Личностные: самоопределение. Регулятивные: целеполагание. Коммуникативные: умение вступать в диалог, участвовать в коллективном обсуждении вопроса.</p>
<p>4. Презентация новых знаний.</p>	<p>Нацеливание на представление презентации, добавляет недостающую информацию (слайды)</p>	<p>Представление презентации. Отвечают на вопросы, думают, конспектируют, участвуют в беседе, осмысливают материал.</p>	<p>Познавательные: формирование интереса к данной теме. Коммуникативные: умение вступать в диалог, участвовать в коллективном обсуждении вопроса. Регулятивные: целеполагание.</p>
<p>5. Первичное закрепление знаний</p>	<p>Комбинированный контроль. Контролирует ход мыслительной деятельности, оценивает ответы на задаваемые вопросы.</p>	<p>Отвечают на вопросы, думают, конспектируют, приобретают уверенность в своих знаниях, работают по раздаточному материалу.</p>	<p>Личностные: формирование профессиональных навыков. Регулятивные: умело адекватно анализировать правильность выполнения действий и вносить необходимые коррективы.</p>
<p>6. Контроль за степенью освоения нового материала</p>	<p>Контролирует самостоятельную работу обучающихся.</p>	<p>Выполняют самостоятельную работу. Выполняют</p>	<p>Личностные: формирование позитивной самооценки.</p>

	Осуществляется самопроверка	работу на соответствие. Оценивают свои результаты.	Регулятивные: умело адекватно анализирован правильность выполнения действий и вносить необходимые коррективы
7. Рефлексия учебной деятельности (подведение итогов урока)	Анализирует результаты урока. Задаёт вопросы обучающимся. Объявляет оценки за урок. Отмечают более активных обучающихся.	Делают вывод. Дают оценку своей работе на уроке, систематизируют полученные знания. Слушают, анализируют.	Регулятивные: оценивание собственной деятельности на уроке.
8. Домашнее задание	<p>1. Проработать и выучить конспект по теме «Сервировка стола»</p> <p>2. Подготовить дополнительную информацию по этикету за столом</p> <p>3. Засервировать стол к ужину для своих родных</p>	Записывают задание	

Преподаватель  С. Ш. Баграмова

Введение

Методическая разработка обеспечит прочное овладение студентами знаний, умений и навыков и поможет эффективно использовать эти навыки, как в профессиональной деятельности, так и в повседневной жизни.

При проведении уроков дисциплины рекомендуется использовать методы активизации деятельности студентов с целью вовлечения их в активную учебную деятельность на занятии (практический показ приемов сервировки, презентация, беседа). При проведении урока необходимо правильно выбирать формы, методы и средства обучения; обеспечить связь с учебной практикой; раскрыть студентам основную задачу урока; научить их правильно выполнять технологические приемы работы по сервировке стола; уметь находить в интернете требуемую дополнительную информацию по заданной теме. Все это требует хорошего понимания интеллектуального потенциала студентов, глубоких знаний по предмету. На уроке студенты должны научиться понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Ожидаемые результаты.

1. Использование знаний, полученных на уроке, в практической деятельности.
2. Усвоение общих приемов сервировки стола.
3. Развитие безупречных умений и навыков студентов.

4. Установление обратной связи со студентами.

5. Развитие умений самостоятельного сбора студентами информации, усвоения и систематизации ее.

План урока

Тема: Общие правила сервировки стола

Цель урока:

Сформировать первоначальные знания по общим правилам сервировки стола; ознакомить с материалами, которые можно использовать для украшения стола; развивать эстетический вкус у обучающихся; воспитывать любовь и уважение к труду.

Тип урока: изучение нового учебного материала.

Метод урока: комбинированный

Методы обучения:

- Словесные
- Наглядные
- Проблемные
- Исследовательские

Учебно-методический комплекс: презентация, раздаточный материал, столовая посуда, приборы.

Этапы урока

№ п/п	Наименование структурного элемента урока	Ориентировочное время, мин.
1	Организационный этап.	1
2	Постановка цели и задачи урока. Мотивация	2-3

	учебной деятельности обучающихся.	
3	Актуализация знаний обучающихся.	2-3
4	Первичное усвоение новых знаний.	10
5	Первичная проверка понимания.	5
6	Первичное закрепление.	2-4
7	Информация о домашнем задании, инструктаж по его выполнению.	2
8	Рефлексия (подведение итогов занятия).	2

1. Организационная часть

Цель: подготовка обучающихся к работе на уроке.

Приветствие, проверка присутствующих, готовности к уроку, порядка в группе, создание психологического настроения на учебную деятельность и активизация внимания.

2. Сообщение темы и плана урока, постановка цели.

Цель: подготовка обучающихся к восприятию нового материала.

Обучающиеся рассматривают слайды на экране и самостоятельно определяют тему урока, делают записи в опорный конспект (ОК).

Обучающиеся записывают тему и план изучения нового материала.

Тема: «Общие правила сервировки стола».

1. Представление первичного проекта обучающимися по сервировке стола.
2. Что такое сервировка, необходимая посуда, приборы, бокалы, элементы, необходимые для общей сервировки стола.

3. Представление проекта обучающимися по общим правилам сервировки стола, сравнение с первоначальным проектом.



3.Актуализация знаний обучающихся.

Цель: выявление уровня знаний обучающихся по ранее изученным темам, ликвидация недостатков, подготовка к активной учебно-познавательной деятельности через актуализацию знаний предыдущих тем.

Проводится опрос, в виде игры «Работа повара». Ребята выбирают предметы, необходимые для работы повара. Такая игровая форма опроса способствует раскрепощению творческих резервов психики, нейтрализует чувство тревоги, создает ощущение спокойствия и активизирует учебный процесс. Целесообразность проведения опроса определяется тем, что материал предыдущих тем включает знания разнообразных вопросов и понятий. Метод опроса позволяет в отведенное время выявить знания всех обучающихся.



Ф. И. О. _____ группа _____

Отметить необходимые предметы для работы повара



4. Изучение нового учебного материала.

Цель: сообщение обучающимся нового материала.

Объяснение нового материала начинается с высказывания:

Я уважаю все профессии, если человек в них профессионал

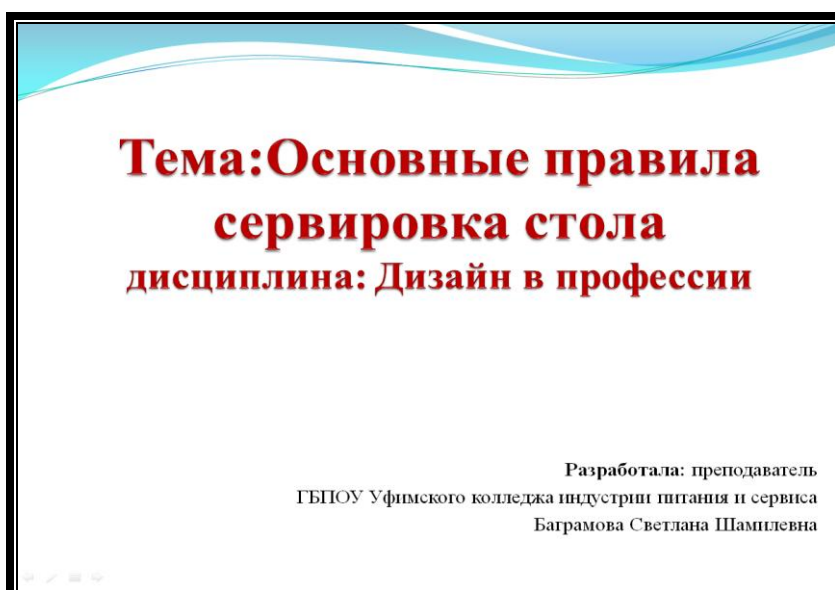
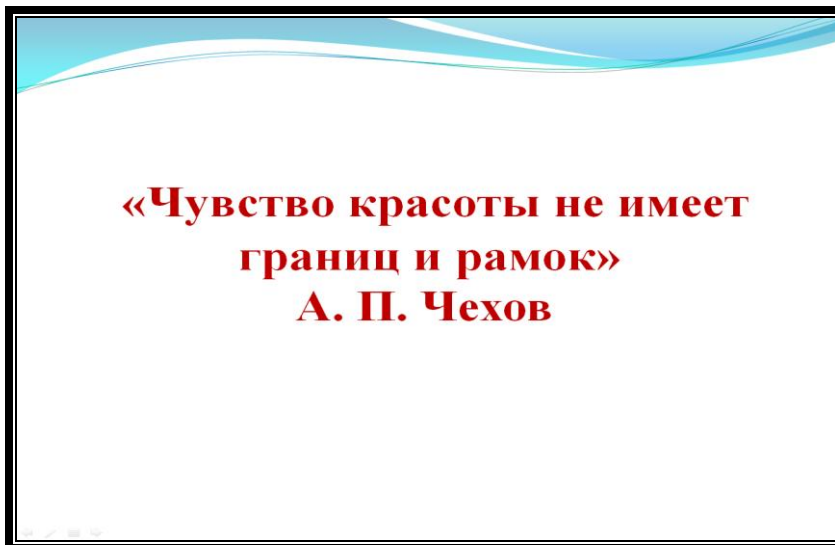
При изучении первого вопроса: Без праздничных и повседневных застолий нам не обойтись. Семейные обеды, дружеские ужины и просто чаепития в кругу подруг – так хочется сделать всё правильно и красиво, чтобы уютно было каждому, чтобы проведенное время было по-настоящему приятным для всех. Но удивить гостей кулинарным талантом или развлечь интересной беседой – далеко не всё. Сколь вкусными и оригинальными бы ни были угощения, важно их правильно подать, преподнести согласно правилам и этикету. Возможно, для кого-то это кажется маловажной «данью традиций», но, вдумайтесь, этой «науке» сервировки стола не одна сотня лет.

Обучающимся предлагаетсяделиться на минигруппы (команды), придумать название и создать первичный проект по сервировке стола.



При изучении второго вопроса.: Нам, будущим специалистам, просто необходимо знать искусство сервировки стола.

Объясняется тема, показ слайдовой презентации, заполнение опорных конспектов обучающимися.



карточка-опроса

Отметь необходимое для работы повара



ЭТАЛОН ОТВЕТОВ



критерии оценок

Правильно 9-10 предметов – оценка «5»

Правильно 7-8 предметов – оценка «4»

Правильно 5-6 предметов – оценка «3»

Правильно 3-4 предмета – оценка «2»

Сервировка стола



Скатерть



Тарелки

Подстановочная тарелка



• Хлебная тарелка (пирожковая)



Столовые приборы

• Приборы для холодной закуски



• Столовая ложка



• Приборы для рыбы



• Приборы для рыбы



• Приборы для мяса



• Приборы для десерта



Бокалы

Бокал для воды



Бокал для шампанского



Бокал для красного вина



Бокал для белого вина



Бокал для более крепкого вина



Салфетки



Салфетки



Цветы на столе



Свечи на столе



Закрепление урока

Работа в минигруппах

Представление проекта по сервировке
стола



На уроке было комфортно и всё понятно
(написать смс на розовом телефоне)



На уроке немного затруднялся, не всё
понятно
(написать смс на желтом телефоне)



На уроке было трудно, ничего не понял
(написать смс на белом телефоне)

Домашнее задание

1. Проработать и выучить конспект по теме «Сервировка стола»
2. Подготовить дополнительную информацию по этикету за столом
3. Засервировать стол к ужину для своих родных





5. Первичное повторение и закрепление изученного материала

Для закрепления изученного материала преподаватель задает вопросы по элементам сервировки стола. Обучающиеся комментируют каждый вопрос. Затем обучающиеся начинают работать минигруппами, создавая свой проект сервировки стола по опорным конспектам.

От каждой подгруппы выбирается один представитель, который защищает проект своей команды.

У обучающихся развивается речь, так как свои комментарии они не читают, а рассказывают своими словами. Каждый обучающийся хочет доказать себе и окружающим, что он способен защитить свой проект. У многих обучающихся проявляются артистические способности, соответственно повышается самооценка и самоуважение. Слушая однокурсников, ребята учатся культуре общения, поведения; у них воспитывается чувство уважения к окружающим.

В результате этой проектной работы у обучающихся вырабатывается:

- 1) выработка положительной мотивации
- 2) формирование умений самостоятельной работы
- 3) овладение творческой рефлексивной деятельностью.

Самостоятельная работа все более приобретает характер исследовательской деятельности. Если усвоены методы самостоятельной

работы, значит, приобретено самое важное - исследовательские умения и навыки. Самостоятельная работа перестанет быть формальным звеном целостного педагогического процесса только в том случае, если будет осознаваться студентом как необходимый элемент собственного развития.

6. Проверка и оценка уровня усвоения нового материала.

Посмотрев два проекта обучающихся на первичный и на второй, проведенное исследование позволило нам сделать следующие выводы: Изучив общие правила сервировки стола, обучающиеся с уверенностью защитили свой проект и в правильном порядке засервировали стол.

7. Подведение итогов.

Цель: дать общую характеристику работы группы, показать успешность урока, вскрыть недостатки и указать пути их устранения.

Преподаватель выставляет оценки, отмечает работу наиболее активных.



8. Анализ урока (рефлексия).

Рефлексия здорово помогает преподавателю контролировать группу, уже в ходе урока видеть, что было понято, а что осталось на доработку, то есть, "держать руку на пульсе". Не стоит забывать и о том, что рефлексия — это то

новое, к чему стремится современная педагогика: учить не науке, а учить учиться. Рефлексия помогает обучающемуся не только осознать пройденный путь, но и выстроить логическую цепочку, систематизировать полученный опыт, сравнить свои успехи с успехами других обучающихся.

Если обучающийся понимает:

ради чего он изучает данную тему, как она ему пригодится в будущем;

какие цели должны быть достигнуты именно на этом уроке;

какой вклад в общее дело он может внести;

может ли он адекватно оценивать свой труд и работу своих одноклассников,

...то процесс обучения становится намного интереснее и легче как для обучающегося, так и для преподавателя.

Обучающимся предлагаются 3 телефона (розовый, желтый, белый). Они должны определить для себя цвет телефона и написать SMS-сообщение об уроке: розовый телефон – все на уроке было доступно и понятно; желтый телефон – на уроке что-то не до конца понял, остались вопросы; белый телефон – на уроке было скучно, тема не усвоена.

9. Информация о домашнем задании.

Цель: дать задание, которое повышает интерес к предмету и к практике. Домашнее задание дает возможность выбора обучающимся уровня сложности, формы представления результатов.

1. Проработать и выучить конспект по теме «Общие правила сервировки стола».
2. Подобрать информацию об этикете за столом.
3. Вечером осуществить для родных и близких сервировку стола к ужину.

Выводы

Сервировка стола это не просто подготовка его к завтраку, обеду, ужину или чаю. Это своего рода искусство, которое в большей степени зависит от вкуса человека, накрывающего стол, а не от его финансовых средств. Сервировать стол нужно стараться повседневно, а не только в праздники. Это

дает возможность поддерживать определенный порядок во время приема пищи, вырабатывает семейные традиции, приучает к аккуратности.

Основная задача педагога – приблизить все уроки к уровню открытых, умелым сочетанием и подбором методов, приемов, средств и форм обучения.



Самоанализ урока

«Общие правила сервировки стола»

преподавателя ГБПОУ УКИП и С

Баграмовой Светланы Шамилевны

Мною проведен урок «Основные правила сервировки стола» на основании программы дисциплины «Дизайн в профессии».

Цель урока: Сформировать первоначальные знания по общим правилам сервировки стола; ознакомить с материалами, которые можно использовать для украшения стола; развивать эстетический вкус у обучающихся; воспитывать любовь и уважение к труду и профессии.

В ходе урока планировалось раскрыть творческие способности студентов. Тему урока обучающиеся определили самостоятельно, что соответствует требованиям ФГОС. Мотивацией послужил показ ролика о сервировке стола. В процессе коллективного обсуждения я добивалась подвести обучающихся к осознанию необходимости изучения дисциплины «Дизайн в профессии», это должно расширить кругозор обучающихся и развить креативность мышления. Этапы урока логически прослеживаются, присутствует плавный переход от одного к другому. Что создает целостность и завершенность урока. Считаю, что выбранная структура урока рациональна, т.к. позволяет реализовать в комплексе все цели и задачи урока. В процессе урока стремилась активизировать мыслительную и творческую деятельность каждого студента, используя следующие приёмы и методы: рассказ, наглядность, проективный метод, метод самостоятельной работы, работа в мини-группах. Использовала следующие технологии: ИКТ – технологию, проектно-исследовательскую. Считаю, цель урока была достигнута. Задачи выполнены. Этому способствовало применение различных форм работы. Все обучающиеся активно участвовали в процессе обобщения изученного материала. Интерес обучающихся старалась проявить с первых минут урока, развивала на протяжении всего урока в ходе практической работы и в процессе работы у доски. На завершающем этапе мною был подведен итог урока, поставлены оценки, а также

процессе работы у доски. На завершающем этапе мною был подведен итог урока, поставлены оценки, а также прокомментировано домашнее задание. Для меня важным было участие каждого студента в учебной деятельности, а практическое закрепление обучающихся, помогло им проявить себя, дало возможность самореализоваться. Считаю, что ребятам на уроке было комфортно, тем самым было выполнено одно из требований к современному уроку – создание ситуации успеха, ребята ушли с урока удовлетворенные тем, как прошел урок.