

Активные формы и методы обучения, используемые на уроках профессиональной этики и эстетики на примере комбинированного урока с элементами деловой игры «Виды сервировки стола»

(Методическая разработка)

Пальчук М.И., преподаватель профессиональной этики и эстетики, директор ВПУ № 27

"Профессиональная этика и эстетика" является предметом по выбору и на этот курс отводится 31 час.

Главная методическая задача, которая стоит перед преподавателем - работа над проблемой "Активные формы и методы обучения".

Важнейшим и непременным условием успешного обучения является развитие активности познавательной деятельности учащихся. Характер и степень активности могут быть различными, но процесс обучения невозможен, если учащиеся пассивны. И как бы ни стремился сообщать знания преподаватель, если при этом нет активной деятельности самих учащихся по усвоению знаний, если преподаватель не обеспечил мотивацию и организацию такой деятельности, то процесс обучения, фактически, сводится к нулю.

Следовательно, чтобы процесс обучения был наиболее эффективным, преподаватель должен в своей работе использовать активные формы и методы обучения. Это могут быть нестандартные уроки: урок-конкурс, бинарный урок, урок в форме деловой игры, урок-конференция и т. п. На таких уроках используются поисковые (иногда их называют проблемные) методы обучения, которые предполагают последовательное и целенаправленное включение учащихся в решение познавательных задач различной степени сложности, в процессе которого они активно усваивают новые знания и умения.

Применение проблемно-поисковых методов обучения позволяет преподавателю успешно развивать навыки творческой, инициативной, учебно-познавательной и трудовой деятельности учащихся. Вместе с тем, от преподавателя требуется высокое педагогическое мастерство.

Примером может служить комбинированный урок с элементами деловой игры по теме "Виды сервировки стола". Деловая игра служит средством активизации мыслительной деятельности учащихся на уроках теоретического обучения.

В учебно-методических материалах данного урока дается описание и применение активных методов обучения, а активизация мыслительной и познавательной деятельности учащихся достигается путем:

- включения в мотивацию учебной деятельности проблемной ситуации, связанной с выбором ресторана;

- при проведении опроса, по воспроизведению в памяти учащихся ранее изученного материала, с

помощью карточек (приложение 2), где учащимся предлагается выбрать правильный ответ и отметить его знаком "+", индивидуальный опрос по карточкам (приложение 3), где учащимся предлагается выбрать из натуральных образцов посуды предметы сервировки стола;

- при объяснении нового материала, преподаватель привлекает учащихся для сообщения исторических данных по возникновению в нашем обиходе столовой посуды и приборов, которые они подготовили самостоятельно;

- обобщение и систематизация изученного материала проводится методом деловой игры с использованием проблемных ситуаций (см. план урока).

Так, для проведения данного урока подобрано множество материалов, относящихся к данной теме: сервировка стола для завтрака, сервировка стола для обеда, сервировка стола для ужина, сервировка стола для банкета, сервировка стола для фуршета, сервировка чайного стола, найдены исторические справки по появлению в нашем обиходе столовых приборов, тарелок, салфеток, подготовлены карточки опроса и карточки для закрепления пройденного материала, демонстрируются натуральные образцы столовой посуды и приборы, аксессуары сервировки стола, а также фотографии натуральных образцов посуды, которые преподаватель использует на уроках. В ходе урока четко прослеживаются межпредметные связи с кулинарией, организацией производства, физиологией питания, товароведением, оборудованием, рыночной экономикой.

Активные формы и методы обучения способствуют активизации учебного процесса в целом, повышают самостоятельность и творческий процесс обучения, улучшают усвоение нового материала учащимися и одновременно с этим достигаются цели урока - научить учащихся приемам сервировки стола, привить любовь к избранной профессии, развить у учащихся эстетический вкус и эстетическое чувство.

Методика проведения урока

План урока:

I. Организационный момент.

II. Вступительное слово преподавателя. Мотивация учебной деятельности.

III. Активизация знаний учащихся.

IV. Формирование новых знаний и умений.

V. Обобщение и систематизация изученного материала.

VI. Подведение итогов урока.

1. Организационный момент заключается в приветствии, выяснении причин отсутствия учащихся, проверка готовности класса к уроку.

2. Во вступительном слове преподавателя сообщается тема и план урока на доске. Далее преподаватель проводит мотивацию учебной деятельности.

Современная система предприятий общественного питания за последние 3-4 года претерпела существенные изменения. Был принят Указ Президента Украины о приватизации предприятий торговли и общественного питания. Это привело к закрытию нерентабельных ресторанов, кафе, столовых, рассчитанных на большое количество посадочных мест. Вместо них открываются маленькие рестораны, кафе, бары, рассчитанные на определенного потребителя.

Можно рассмотреть такую ситуацию. Три небольших рестораника, расположенные недалеко друг от друга. В какой ресторан клиент пойдет в первую очередь? В тот, где самые низкие цены. Если цены предположительно одинаковы - в тот, где качество блюд выше, а ассортимент блюд шире. И если эти условия одинаковы, клиент пойдет в тот ресторан, где сервис на более высоком уровне. Вы видите, что в условиях жестокой конкуренции немаловажную роль в завоевании клиента играет система обслуживания. На уроках рыночной экономики вы узнаете, что конкуренция - это движущая сила экономического развития общества. Из этого примера видно, какую огромную роль в завоевании постоянного клиента играет сервис.

А кто помнит, что такое сервис? Это индивидуальное, субъективное впечатление клиента от контакта с сервисодателями. Кто такой сервисодатель, а кто такой клиент? Сервисодатель - это человек, предоставляющий кому либо услуги; а клиент - их получающий.

В борьбе за постоянного клиента особую роль играет интерьер ресторана, работа сервисодателя, и, конечно, правильно и со вкусом сервированный стол. Как в минувшие века, так и сегодня, искусно сервированный стол - вершина Вашего гостеприимства.

Сервировка стола, строго говоря, - это подготовка его к завтраку, обеду, ужину или чаю, то есть правильная, в определенном порядке расстановка всех необходимых, соответствующих кушаньям предметов - посуды, приборов, бокалов, салфеток и др.

Правильно и со вкусом сервированный стол создает хорошее настроение, избавляет от излишней беготни в течение обеда за недостающей посудой, сглаживает недостатки в случае отсутствия в меню изысканного ассортимента.

Умение правильно сервировать стол - необходимое качество современного повара. При работе в нынешних экономических условиях в ресторанах нового типа, повар не только должен уметь

вкусно приготовить, но и красиво подать приготовленное.

3. Воспроизведение в памяти учащихся ранее пройденного материала проводится методом комбинированного опроса по теме: "Столовая посуда, приборы и столовое белье", дополнительные вопросы по теме: "Сервис", которая была задана на повторение.

Опрос проводится тремя методами: безмашинный программированный опрос по карточкам (приложение 1), индивидуальный опрос по карточкам (приложение 2), фронтальный опрос.

4. Сообщение новых знаний проводится методом школьной лекции с элементами демонстрации сервировки стола и самостоятельная работа учащихся.

Для того чтобы учащиеся могли правильно выполнять сервировку стола, они должны знать требования и последовательность её. В ходе объяснения преподаватель использует раздаточный материал, предназначенный для самостоятельной работы учащихся и помогающий усвоению нового материала.

Сервировка стола должна отвечать следующим требованиям:

1) Соответствовать мероприятию - завтраку, обеду, ужину, чаю, банкету, фуршету и т. д.

2) Строго сочетаться с меню подаваемых закусок, блюд и напитков.

3) Быть эстетичной - гармонировать с формой стола, скатертью, салфетками (формой их свертывания и цветом), интерьером.

4) Отражать тематическую направленность застолья, например, торжество по поводу Дня рождения или встреча Нового года.

5) Все предметы сервировки должны быть расположены в соответствии с принятыми правилами.

При сервировке стола рекомендуется соблюдать определенную последовательность:

1) Вначале накрывают стол скатертью.

2) Расставляют тарелки.

3) Раскладывают столовые приборы.

4) Ставят стеклянную (хрустальную) посуду.

5) Раскладывают салфетки.

6) Расставляют приборы со специями, вазы с цветами и т. д.

При объяснении видов сервировки стола преподаватель проводит демонстрацию различных видов сервировок, начиная от более простой - к сложной, сервировка стола для завтрака, для обеда, для ужина, для банкета, для фуршета, сервировка тематического чайного стола.

Сервировка стола для завтрака

Для каждого ставят закусочную тарелку, справа от нее располагают закусочный нож лезвием к тарелке, слева - закусочную вилку зубцами вверх, перед тарелкой посередине ставят фужер. На пирожковой тарелке подают черный и белый хлеб или тосты. Если подают горячие напитки, справа за закусочной тарелкой ставят чашку с блюдцем и ложкой.

Закуски могут быть поданы на стол заранее в много порционной посуде, молочнокислые продукты -

в стаканах, соки, напитки - в кувшинах. На стол ставят приборы для специй, салфетницу с бумажными салфетками.



Сервировка стола для обеда (минимальная)

На стол кладут приборы: справа - столовый нож лезвием к тарелке и столовую ложку углублением вверх, слева - столовую вилку зубцами вверх. Слева, отступив от края на 5-10 см, размещают пирожковые тарелки. Закусочные тарелки на стол ставят в том случае, если холодные блюда подают в салатниках или другой многопорционной посуде.

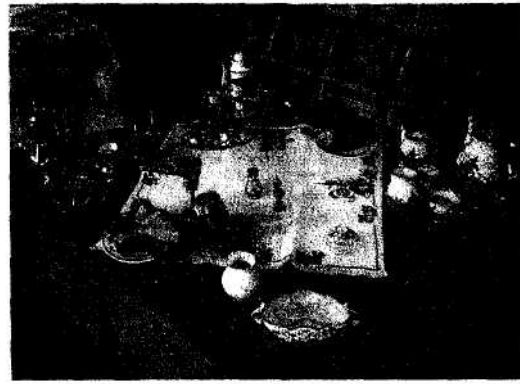
Посреди стола ставят салфетницу с бумажными салфетками, сложенными таким образом, чтобы их можно было легко вынимать, приборы для специй.



Сервировка стола для ужина

Напротив сидящего, отступив от края на 2 см, ставят закусочную тарелку. Справа кладут столовый и закусочный ножи лезвием к тарелке, слева - столовую и закусочную вилки зубцами вверх, слева ставят пирожковую тарелку. За закусочной тарелкой ставят фужер или стакан и справа от него рюмку для вина так, чтобы основания ножек не попали под кромку тарелки.

Закуски подают на стол в многопорционной посуде, горячие блюда - в мелких столовых тарелках, горячие напитки - в самоваре, чайнике, кофейнике.



Сервировка стола для банкета

На расстоянии 2 см от края стола ставят мелкую столовую тарелку (подставную), на нее - закусочную. Справа лезвием к тарелке также на расстоянии 2 см от края стола кладут столовый, рыбный и закусочный ножи, слева в таком же порядке - столовую, рыбную и закусочную вилки. Свернутую льняную салфетку кладут на закусочную тарелку.

Количество бокалов и рюмок в этом случае зависит от ассортимента напитков. Если подана водка, натуральное белое вино и вода, то используют водочную и рейнвейную рюмки и фужер, при этом ставят их за тарелками в один ряд. Если будут поданы водка, крепленое и натуральное белое вина, вода и шампанское, то в первом ряду за тарелками ставят водочную, мадерную рюмки и фужер, во втором ряду рейнвейную рюмку и бокал для шампанского.

Посредине стола симметрично ставят вазы с цветами и вазы с фруктами. Они определяют границы секций стола. На удобном для гостей расстоянии вдоль края стола располагают приборы для специй.

Основные правила сервировки столов, описанные выше, не являются чем-то незыблемым. Каждый, руководствуясь ими, может проявить творческий подход к решению вопроса и предлагать свой вариант расположения столовой посуды и приборов. Однако он должен быть целесообразным и создавать максимальные удобства для гостей. Так, например, фужер может располагать на линии, проходящей через середину закусочной тарелки, а рюмки для вина и водки сдвинуты вправо, так как когда они становятся не нужны, их убирают, а фужер остается до конца обеда. В другом случае посреди располагают рюмки для вина, слева от них - фужер, справа - рюмку для водки. Можно поставить в центре рюмку для водки, а по диагонали к середине стола рюмку для вина и фужер.

Расположение десертных приборов также может быть двояким. Их располагают за стеклом в следующем порядке: параллельно кромке стола - нож ручкой вправо, на лезвии его - вилка зубцами вверх ручкой вправо к середине стола, затем ложка углублением вверх, ручкой вправо к кромке стола (ручки десертных приборов располагаются всером).

Десертные приборы кладут и справа, над ножами, параллельно кромке стола: нож и ложка ручкой вправо, вилка между ними ручкой влево.

Возможен еще и такой вариант, когда десертные приборы кладут в описанном порядке между закусочными тарелками и рюмками.

Сервировка фуршетного стола

Фуршетный стол сервируют закусочными тарелками из расчета 2 тарелки на каждого гостя. Их ставят стопками по 8-10 штук на расстоянии 1,5-2 м одна от другой. С правой стороны возле тарелок кладут по 6 ножей, с левой - по 6 закусочных вилок.

Полотняные салфетки по 3-6 штук кладут за тарелками. Рюмки, бокалы, фужеры располагают в 2 ряда, группами, причем размещают их симметрично. Напитки ставят на стол рядом с соответствующими рюмками. Сигареты кладут на концах стола рядом с пепельницами и спичками.

Сервировка чайного стола

Здесь уместно использовать цветные скатерти. Сервируют стол десертными тарелками, которые ставят перед гостями. По обе стороны от тарелки кладут десертные приборы (слева вилку, углублением вверх), за тарелкой ставят рюмку для вина, справа располагают чашку с блюдцем ручкой влево.

На десертную тарелку кладут цветную салфетку. К чайному столу подают калачи, пироги, кексы, печенье, торты, орешки, миндаль, яблоки в слойке, фрукты, суфле, кремы, желе. Холодных закусок, как правило, нет, в исключительных случаях можно рекомендовать бутерброды.

К чайному столу можно/додавать десертные вина, ликеры, коньяки, шампанское.

На столе также могут быть тарелки для фруктов стопками по 4-6 штук в доступных для гостей местах и фруктовые ножи на подставке.

Особое внимание следует уделять сервировке тематических столов, например, Дня рождения, Нового года, дня Повара и т. д.

В нашей повседневной жизни совсем немного праздников. Подлинным праздником может стать обычный вечер на двоих или семейный завтрак в воскресенье. Праздники можно справлять так, как вам нравится. Поскольку все они - и большие, и маленькие - всегда желанны и долгожданны, они вносят в повседневную жизнь блеск и дарят радость. По своему усмотрению вы стелите ту или иную скатерть. Важно, чтобы все части композиции гармонировали друг с другом. Сервис, свечи, оригинально сложенные салфетки, цветочные декорации или иные необыкновенные аксессуары - все это придает праздничному столу особый стиль.

Историческая справка о возникновении столовой посуды и белья может быть подготовлена отдельными учащимися, которая способствует развитию самостоятельного мышления.

ТАРЕЛКИ И САЛФЕТКИ - первые тарелки появились почти 600 лет назад во Франции и имели четырехугольную форму. Не менее солидный возраст и салфеток. Их знали еще древние римляне. Правда, изготавливали тогда салфетки из... алебаstra. После обеда

их не мыли, а чтобы очистить, кидали в огонь. В России салфетки прижились при Петре I. Само слово "салфетка" пришло к нам от немцев, которые, в свою очередь, заимствовали его из итальянского языка.

В России фарфоровая посуда появилась значительно позже, чем в европейских странах. Долгое время предпочтение в дворянских домах отдавалось посуде из серебра и золота. Один из самых больших столовых сервизов из серебра, весивший более двух тонн, подарила своему фавориту Григорию Орлову Екатерина II.

ЛОЖКА - в середине прошлого века в Париже проходил дипломатический прием, и вдруг среди великолепной сервировки некоторые послы обнаружили обыкновенные оловянные ложечки. Когда они уже хотели оскорбиться, недоразумение выяснилось. Оказалось, что им была оказана величайшая честь, только императору и нескольким гостям были поданы ложечки из самого дорогого в то время металла - алюминия.

А самые первые ложки, появившиеся ещё в каменном веке, делали из дерева или глины. Были они в форме полусфера или длинного желоба. В древней Ассирии пользовались бронзовыми или медными ложками, Простые египтяне предпочитали деревянные ложки, а знатные - из слоновой кости, украшенные резьбой. Ту форму, которую мы знаем сегодня, ложка приобрела ещё в античные времена. Материалами для её изготовления служили: рог, бронза, серебро и золото. На севере Европы, богатом лесом, ложки делали, в основном из дерева. Первое упоминание о серебряных - ложках на Руси относится к 998 году - именно тогда их изготовили для дружины князя Владимира.

Любопытно, что народы Азии не знали этого столового прибора вплоть до знакомства с европейцами. Постепенно возникло "неравенство" среди ложек. Их стали украшать гербами, вензелями, драгоценными камнями. Ложки на каждый день и для людей попроще были, в основном, деревянные. Они имели разную форму и размеры: от больших черпаков и разливательных ложек до совсем коротеньких, с небольшой ручкой- походных.

НОЖ - несомненно, самым старым столовым прибором является нож. И первым материалом для его изготовления послужил камень. Скорее всего, что был острый осколок камня, который нашел первобытный человек. И вплоть до начала бронзового века ножи оставались каменными и служили для разных целей: строгания дерева, приготовления пищи, охоты, обработки шкур. С появлением металла родились столовые ножи. Впервые они были изготовлены из меди на Кипре в начале IV века до н. э. Позднее их стали делать из бронзы.

А ножи для сервировки (они вошли в употребление в Европе с XVI века) были из благородных металлов - золота, серебра. Черенки, обычно служившие украшением, делали из самого разнообразного материала, кроме золота и серебра, употребляли перламутр, драгоценные камни, эмаль, фарфор, хрусталь. Например, ножи из так называемых "орденских"

сервизов, созданных по заказу Екатерины II, украшены орденовыми лентами, звездами, лавровыми гирляндами, нередко ручки делали в форме фигурок животных, рыб, они могли быть витыми, плоскими, овальными, гранеными...

Существует предание, что своим округлым концом столовые ножи обязаны Наполеону. Именно он запретил изготавливать их с острыми концами. С той поры, следуя моде, повсюду стали делать ножи привычной для нас формы.

ВИЛКА - она самая молодая в семье столовых приборов. Известны даже дата и место ее рождения - начало XI века, Византия. Именно тогда в столице государства - Константинополе - была изготовлена первая вилка из золота и серебра. Имела она всего два зубца. На одной из миниатюр того времени изображены пирующие люди, которые держат вилку в левой руке, а нож в правой.

Долгое время вилка оставалась принадлежностью знати. Часто она служила для раскладывания кушаний с общего блюда на отдельные тарелки, с которых еду уже брали руками. Начиная с XVI века, этот столовый прибор входит в употребление в Италии, Германии, Франции. Вилки стали делать с тремя, четырьмя и даже с десятью зубцами.

На протяжении столетий форма и размеры вилок неоднократно менялись, в соответствии с модой. То это были затейливые хрупкие на вид изделия с костяными, роговыми, фарфоровыми, деревянными или металлическими ручками; то массивные, увесистые трезубцы из золота и серебра. Появилась "специализация" - вилки для мяса, рыбы, фруктов. В 1825 году немецкий врач Э. Гейтнер основал в Саксонии фабрику, которая начала выпускать аргентан - материал для вилок и ложек, напоминающий серебро, но более дешевый. Это был сплав никеля, меди и цинка. Позднее аналогичные сплавы стали известны под другими названиями: нейзильбер, мельхиор, китайское серебро. Сегодня большинство столовых приборов изготавливают из этих сплавов.

В процессе объяснения учащиеся записывают новые слова в словарь повара:

- Банкет- (франц.) торжественный званый обед или ужин в честь какого-либо лица или события.

- Аксессуар - (франц.) мелкий предмет, деталь сервировки стола; принадлежность чего-либо, вспомогательная деталь, сопровождающая что-либо главное.

- Фуршет-(франц.), "на вилку". На таком банкете основным прибором является вилка, вокруг стола нет стульев ("банкет стоя").

5. Обобщение и систематизация изученного материала проводятся методом деловой игры с использованием проблемных ситуаций по теме: «Сервировка чайного и кофейного столов». Описание деловой игры приводится в плане урока.

6. В конце урока подводятся итоги и сообщается домашнее задание (см. план урока — приложение 1).

Приложение № 1

ПЛАН УРОКА

ТЕМА УРОКА "Виды сервировки стола". ТИП УРОКА: комбинированный урок с элементами деловой игры.

ЦЕЛИ УРОКА:

- учебная: Научить учащихся приемам сервировки стола с учетом современных требований предприятий питания.
- воспитательная: Прививать любовь к избранной профессии, выработать у учащихся корректное и уважительное отношение сервисодателя к клиенту.
- развивающая: Развивать у учащихся эстетический вкус и эстетическое чувство, которые способствуют гармоническому развитию личности.
- методическая: Работа над проблемой: "Активные формы и методы обучения". "Деловая игра учащихся - как средство активизации мыслительной и познавательной деятельности на уроках теоретического обучения".

МЕЖПРЕДМЕТНЫЕ СВЯЗИ;

1. Кулинария - тема "Требования к отпуску: холодных блюд и закусок, первых, вторых, сладких блюд и напитков".
2. Организация производства - тема "Организация обслуживания".
3. Физиология питания-тема "Санитарные требования, предъявляемые к столовой посуде".
4. Товароведение - тема "Пищевые вещества - витамины, минеральные вещества, углеводы, белки и жиры".
5. Рыночная экономика - тема "Конкуренция - движущая сила экономического развития", "Законы рыночного хозяйствования", "Система предпринимательства".
6. Оборудование - тема "Секционное модульное оборудование".

ОБЕСПЕЧЕНИЕ УРОКА:

Плоскостные наглядные пособия: плакаты, иллюстрации сервировки стола.

Образцы: столовый сервиз, чайный и кофейный сервизы, столовые приборы, бокалы, рюмки, столовое белье.

Карточки-задания: для опроса, для самостоятельной работы учащихся на уроке.

Образцы схем сервировки стола для домашнего задания.

СТРУКТУРА УРОКА:

- I. Организационный момент.
- II. Вступительное слово преподавателя. Мотивация учебной деятельности.
- III. Активизация знаний учащихся.
- IV. Новые понятия и способности.
- V. Формирование новых знаний и умений.
- VI. Подведение итогов урока, сообщение домашнего задания и уборка рабочих мест.

СОДЕРЖАНИЕ УРОКА:

1. Организационный момент: приветствие, отметка отсутствующих, выяснение причин отсутствия.

Проверка готовности группы к уроку.

2. Вступительное слово преподавателя. Мотивация учебной деятельности: сообщение темы, плана комбинированного урока с элементами деловой игры - на доске. Актуализация учебной деятельности: значение сервировки стола в будущей самостоятельной работе повара.

3. Проверка ранее изученного материала методом комбинированного опроса. Основные вопросы при опросе предлагаются по теме:

- "Столовая посуда, приборы и столовое белье", дополнительные вопросы по теме "Сервис", которая была задана на повторение.

3.1. Безмашинный программированный опрос.

Карточка-1

Карточка-2

Карточка-3

Карточка-4

3.2. Индивидуальный опрос по карточкам заданиям.

Карточка-1

Карточка-2

Карточка-3

Карточка-4

3.3. Фронтальный опрос.

Основные вопросы.

- Какие виды посуды вы знаете?
- Какие виды тарелок вы знаете?
- Какие вы знаете блюда?
- Для чего предназначены столовые глубокие тарелки? И чем они отличаются от других тарелок?
- Для чего предназначены столовые мелкие тарелки? Их особенность.
- Для чего предназначены закусочные тарелки?
- Для чего предназначены десертные тарелки? Их особенность.
- Какая разница между закусочными тарелками и десертными?
- Для чего предназначены пирожковые тарелки?
- Для чего предназначены круглые блюда?
- Для чего предназначены овальные блюда?
- Какие бывают салатники? Их предназначение.
- Какие бывают селечники?
- Соусники.
- Для чего предназначены бульонные чашки?

Дополнительные вопросы для активизации учебной деятельности.

1. Что такое сервис?
2. Какой бывает сервис?
3. Кто такой сервисодатель, кто клиент?
4. Сообщение новых знаний методом школьной лекции с элементами демонстрации сервировки стола и самостоятельной работы учащихся.

План объяснения.

1. Требования к сервировке стола и ее последовательность.
2. Виды сервировки стола.
3. Аксессуары, используемые при сервировке стола.

В ходе объяснения первого пункта плана используется раздаточный материал, предназначенный

для самостоятельной работы учащихся и помогающий усвоению нового материала.

При раскрытии второго пункта плана проводится демонстрация различных видов сервировки стола:

- сервировка для завтрака;
- сервировка обеденного стола;
- полная банкетная сервировка;
- сервировка фуршетного стола.

Аксессуары, используемые при сервировке стола показываются на демонстрационных столах.

В процессе объяснения учащиеся записывают новые термины в словарь повара: банкет, фуршет, аксессуары.

5. Обобщение и систематизация изученного материала проводится методом деловой игры с использованием проблемных ситуаций.

Тема игры: "Сервировка чайного и кофейного столов".

Группа делится на 2 команды. Выбираются 2 члена жюри, по одному человеку от каждой команды.

5.1. Объясняется задание и методика оценки выполненных заданий.

- 1-я команда: сервировка чайного стола;
- 2-я команда: сервировка кофейного стола.

Все остальные участники внимательно наблюдают за выполнением сервировки. За исправления и дополнения присваиваются очки каждой команде.

5.2 Каждой команде предлагается решение проблемной ситуации

- 1-я команда: гость опрокидывает чашку с чаем - действия хозяев?
- 2-я команда: гость роняет прибор на пол - действия хозяев?

Жюри оценивает ответы.

5.3. Каждая команда задает по 3 вопроса команде соперников по пройденной теме "Виды сервировки стола". Вопросы и ответы оцениваются жюри. Побеждает та команда, которая набирает больше очков.

6. Подведение итогов урока и сообщение домашнего задания, уборка рабочего места.

6.1. При подведении итогов оценивается работа учащихся, которые принимали участие в опросе и деловой игре.

Отмечаются наиболее активные учащиеся. Учитывая все ответы, выводится средняя оценка, которая объявляется учащимся.

6.2. Учащимся сообщается домашнее задание. Предлагается схематично в тетради нарисовать сервировку стола, согласно предложенного меню, при этом подробно объясняется как лучше и рациональнее подойти к его выполнению. Рекомендуется дополнительная литература, которой можно пользоваться для лучшего усвоения темы: "Виды сервировки стола".

СХЕМЫ:

- сервировка на одно блюдо;
- сервировка для закуски и второго горячего блюда;
- сервировка для обеда - закуска, первое и второе блюда;
- сервировка банкетного стола.

ЛИТЕРАТУРА:

• Левитский К.И., Скворцов Б.М. Организация предприятий общественного питания. - М: Экономика, 1968. С.188-205.

6.3. Уборка рабочего места. Завершающим этапом работы является уборка рабочих мест, всех наглядных пособий, натуральных образцов, при помощи представителей от каждой команды.

Приложением 2

Укажите правильный ответ в каждой строчке карточки знаком «+»

Карточка 1.

	25 см ²	75-100 см ²	125 см ²	100 см ²
Для коньяка				
Для десертного вина				
Для красного сухого вина				
Для белого сухого вина				

Карточка 2

	столовая ложка	десертная ложка	ложка	кофейная ложка
Для первых блюд				
Для какао				
Для сладких блюд				

Карточка 3.

	28 см	24 см	20 см	17,5 см	15,5 см
Десертная мелкая тарелка					
Столовая глубокая тарелка					
Пирожковая тарелка					

Карточка 4

	глубокая тарелка				десертн. глубокая тарелка	тарелка
Для подачи 1-х блюд						
Для подачи 2-х блюд						
Подставные тарелки						
Для закусок						
Для подачи сладких блюд и фруктов						
Подача хлеба						

Приложение № 3

Из натуральных образцов посуды выберите предметы сервировки

<p align="center"><u>Предметы сервировки</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Закусочная тарелка 2. Бульонная чашка 3. Рыбный нож 4. Розетка 5. Рейнвейная рюмка 	<p align="center"><u>Предметы сервировки</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Десертная мелкая тарелка 2. Фруктовая вилка 3. Нож для сыра 4. Селечник 5. Лафитная рюмка
<p align="center"><u>Предметы сервировки</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Столовая глубокая тарелка 2. Пирожковая тарелка 3. Десертная вилка 4. Креманка 5. Бокал для шампанского 	<p align="center"><u>Предметы сервировки</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Столовая мелкая тарелка 2. Столовый нож 3. Десертная глубокая тарелка 4. Бокал для шампанского 5. Салатник
<p align="center"><u>Предметы сервировки</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Круглое блюдо 2. Десертная ложка 3. Мадерная рюмка 4. Ваза для цветов 5. Коньячная рюмка 	<p align="center"><u>Предметы сервировки</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Чайник заварочный 2. Лопатка для торта 3. Кольцо для складыв. салфеток 4. Мадерная рюмка 5. Соусник порционный
<p align="center"><u>Предметы сервировки</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Блюдо овальное 2. Чашка чайная с блюдцем 3. Ваза для торта 4. Щипцы 5. Стопка 	<p align="center"><u>Предметы сервировки</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сливочник 2. Кофейник 3. Столовый нож 4. Перечница. 5. Стакан цилиндрический с утолщенным дном

ЛИТЕРАТУРА:

1. Скакун В.А. Преподавание общетехнических и специальных предметов в средних ПТУ - М.: Высшая школа, 1987.

2. Активизация учебно-познавательной деятельности учащихся в ПТУ. Методические рекомендации. -М: Высшая школа, 1983.

3. Бабанский Ю.К. Оптимизация учебно-воспитательного процесса. - М.: Просвещение, 1982.

4. Левицкий К.И., Скворцов Б.М. Организация предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1968.

5. Лыба С, Лыба А. Прием гостей. - М.: Высшая школа, 1999.

6. Таппер Г. Сервировка праздничного стола. - М.: Аст-Пресс, 2001.

7. Вольф И. Современный этикет. - М.: Кристина и К⁰, 1996.