Министерство образования Республики Башкортостан

филиал ГБПОУ Аургазинский многопрофильный колледж

с. Архангельское

**План-коспект урока**

**по учебной дисциплине:**

**ОП 11 Организация обслуживания в ресторане**

***по теме:***

**«Элементы складывания салфеток для оформления банкетного стола»**

**по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**

Разработчик:

Автушенко Зоя Викторовна

мастер производственного обучения

2018 г.

**План открытого урока**

**по учебной дисциплине: Организация обслуживания в ресторане**

**Тема: Столовое белье.**

**Тема урока: Элементы складывания салфеток для оформления банкетного стола**

**Тип урока:** Урок формирования и совершенствования профессиональных компетенций

**Цели урока:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Образовательные:** | - Активизация познавательной деятельности и творческого мышления через методы активного обучения;  - Формирование умений и навыков оформления банкетного стола (элементы складывания салфеток) |
| **Развивающие:** | - Развитие художественного и эстетического вкуса; культуры делового общения, способностей самостоятельного решения практических задач;  - Развитие умений анализировать и обобщать полученную информацию;  - Развитие умений работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством. |
| **Воспитательные:** | - Воспитание любви к избранной профессии, ответственности, соблюдения правил техники безопасности на производстве, успешного применения полученных навыков в реальных производственных условиях.  - создание условий для развития профессионального творчества, повышение престижности профессии «Повар, кондитер» |

**Методы обучения:**

- словесные (устное изложение);

- наглядные (демонстрация наглядных пособий, натуральных образцов);

- пояснительно-иллюстративный (пояснение, демонстрация видеоматериалов, слайдов);

- репродуктивный (выполнение заданий по алгоритму);

- проблемно-поисковый;

- исследовательский метод (самостоятельное решение практических задач).

**Материально-техническое оснащение:**

Дидактический материал: инструкционно-технологические карты, мультимедийные презентации.

Демонстрационное оборудование: мультимедийная установка, образцы салфеток в развернутом и свернутом виде

Учебные материалы: салфетки: льняные белые, хлопчатобумажные цветные, скатерти, посуда, столовые прибора, аксессуары для оформления стола.

**Межпредметные связи:**

|  |  |
| --- | --- |
| ОП 01.Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. | «Личная гигиена и санитарные требования в общественном питании». |
| ОП 12. Этика и психология в профессиональной деятельности. | «Столовый этикет», «Правила поведения за столом». |

После проведения урока обучающиеся должны освоить следующие профессиональные и общие компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| **ПК** | **Показатели** |
| ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 | * **- знать:** * правила накрытия столов скатертями, * приемы полировки посуды и приборов; * **приемы складывания салфеток**   правила личной гигиены официанта |
| * **- уметь:** * складывать салфетки разными способами; * соблюдать личную гигиену |

|  |  |
| --- | --- |
| **ОК** | **Показатели** |
| ОК 1 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК 2 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 3 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ОК 4 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |

|  |
| --- |
|  |

**Ход урока**

**I Организационный момент**

* 1. Доклад дежурного о присутствии обучающихся на уроке.
  2. Проверка готовности рабочих мест обучающихся.

**II. Вводный инструктаж**

2.1. **Формирование и формулирование темы урока:**

Без НЕЁ не обойтись ни на официальном приеме, ни на даче у друзей . ОНА может предстать перед вами шикарной, большой, маленькой, яркой разноцветной или элегантной белоснежной. Но даже это не собьет вас с толку, для чего ОНА необходима, если помнить о ее назначении– защищать вашу одежду от пятен. Как вы думаете что это? (салфетка)

В настоящее время растет интерес к культуре сервировки, люди хотят видеть красиво оформленный стол, что позволяет наслаждаться праздничной атмосферой, которая создается на предприятии общественного питания. Давайте вместе сформулируем тему нашего занятия.

Итак, тема нашего урока: «Элементы складывания салфеток для оформления банкетного стола». Ребята, как вы считаете откуда корни салфеток?

***Сообщение обучающегося (задание на поиск новой информации)***

**История столовых салфеток**

Столовая салфетка сегодня — обычная вещь в нашем обиходе. Но так было далеко не всегда.

История салфетки насчитывает несколько тысяч лет, на протяжении которых менялся ее внешний вид, размер, материал и правила «салфеточного» этикета.

(Анжела)Так давайте узнаем побольше об этих с виду незатейливых кусочках ткани, которые украшают и дополнят накрытый стол и защищают нашу одежду во время трапезы. А еще для любой хозяйки полезно знать, как правильно подобрать салфетки и сервировать ими стол, а так же как сложить из салфетки красивую фигуру, которая придаст праздничному убранству торжественность и изысканность.

(Илья)Каждый человек, наделенный даром воображения, может совершать путешествия во времени. Достаточно оглянуться вокруг, выбрать какой-нибудь самый обычный предмет и задуматься, откуда он к нам пришел и как он выглядел сто или двести лет назад.

(Саша)Первые заметки об использовании столовой салфетки, берут свое летоисчисление 3500 лет назад. Здесь столовая салфетка являлась нам в прообразе фиговых листочков, которым рабы вытирали руки и лицо своих господ.

*Древний Рим.* Здесь изготавливали столовую салфетку из алебастровых волокон и были очень дороги. Поэтому пользоваться такой салфеткой в то время могли лишь богатые и знатные особы. Очень долго такими салфетками пользовались и греки, и правители восточных государств. И лишь на границе старой и новой эры римляне открыли для себя полотняные салфетки. Такие салфетки начали украшать вышивкой с различными узорами и вензелями с инициалами хозяев дома.

*В Японии и Китае* столовые салфетки изготавливали из рисовой бумаги. Их носили с собой и, чтобы вытереть губы или руки, сначала разминали. Использованную бумагу просто выбрасывали. А в некоторых восточных странах салфетки заменяли тонким лавашем.

*Европейская* мода на салфетки развивалась благодаря мужчинам, вернее их усам и бородам, которые нуждались в дополнительном уходе во время трапезы.

*Итальянцы* первыми закрепили правило использования столовой салфетки во время приема пищи. А в эпоху Возрождения салфетка вместе с прочими достижениями науки и искусства распространилась далее по Европе.

Для этого обязательного атрибута застолий использовали дорогие прочные ткани, их расшивали тесьмой и золотом. Каждая страна стремилась создать свой стиль в оформлении застолий, где салфеткам отводилась не последняя роль.

Мода на столовые приборы менялась, а вместе с ней и внешний облик столовых салфеток. После начала промышленного производства фарфора в 1710 году, салфетки стали делать из легких тонких тканей и кружев. Именно тогда появилось искусство складывать их в разные фигуры.

*На Руси* вместо салфеток всегда пользовались рукавами одежд или полами скатерти. И продолжалось так почти до XVIII века, пока Петр I не прорубил «окно в Европу». Свои указом он ввел столовые салфетки в обязательный повседневный обиход русской знати. В 1729 году в книге по этикету было дано указание, как и для чего, следует использовать столовые салфетки.

Материалы современных салфеток могут быть самими разнообразными. Размеры обеденных салфеток чуть больше – 35 или 45 см, а чтобы выпить чашечку чая или кофе за маленьким столиком обходятся салфеткой всего 25 см.

Салфетки обязательно крахмалят и разглаживают, чтобы иметь возможность удивить гостей умением создавать различные фигуры. И порой, глядя на изысканно накрытый стол, сложно представить, что предками этого великолепия были обычные фиговые листочки.

Спасибо за доклад!

Существует более 80 способов складывания салфеток. Но мы сегодня на уроке приобретем навыки складывания салфеток 3-мя способами, будем учиться подбирать один из вариантов сложенных салфеток для оформления банкетного стола.

Это творческий процесс, где каждый может проявить свою фантазию, и показать любовь к своему делу.

Современный ресторанный бизнес требует творчески мыслящего профессионала. От уровня вашей компетенции, будет зависеть успешность в профессии.

Прежде чем приступить к практической работе, давайте вспомним теоретический материал, который вы изучали на предметах «Организация обслуживания посетителей» и « Основы физиологии питания, санитарии и гигиены».

**2.2.Актуализация опорных знаний и опыта учащихся**

Блиц опрос:

*Мастер задает вопросы учащимся*

1 Какие ткани используют для изготовления салфеток? (*лен, хлопчатобумажные ткани, бумага*)

2.Что необходимо учитывать при выборе цвета салфетки для сервировки стола (*должны сочетаться с посудой и скатертью, особенно это касается ярких оттенков)*

3.Какие скатерти и салфетки вы будете использовать для сервировки стола в ресторане «Нептун»? *(учитывать тематику ресторана, цветовую гамму, фурнитуру)*

4.Какие требования предъявляются к салфетке при сервировке стола? (*салфетки должны быть* *накрахмалены и хорошо отутюжены*)

5.Какие санитарно-гигиенические требования необходимо соблюдать при складывании салфеток? (*чем меньше касания официанта при складывании, тем гигиеничнее салфетка*)

6. Ваши действия, если у гостя случайно упала салфетка? (*необходимо принести чистую салфетку)*

Мастер:*Мы с вами выяснили, что теоретический материал вы знаете.*

**2.3. Демонстрация приемов, способов работы по новой теме:**

Мастер п/о, демонстрирует способы складывания салфеток. Осуществляет практический пошаговый показ, с поэтапным формированием практических умений со стороны обучающихся.

*Из* *огромного множества способов складывания салфеток мы с вами отработаем три способа:* зонт, пламя, сердце.

*Сейчас я покажу, как складывается первая фигура «Зонт»*

**Инструкционная карта**(слайд)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Описание операции | Эскиз |
| 1. | Верхний слой левого нижнего угла перекиньте направо |  |
| 2. | Правую половину образовавшегося треугольника сложите налево |  |
| 3. | Повторите движение, показанное выше, но в другую сторону. |  |
| 4. | Отогните правую половинку треугольника налево, собрав все уголки |  |
| 5. | Поставьте салфетку не подгибая краёв |  |

Для закрепления складывания салфетки «Зонт» каждый обучающийся повторяет за мастером на своем месте.

*Следующая форма складывания салфетки* «Пламя»

**Инструкционная карта**(слайд)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Вид операции | Эскиз |
| 1. | Исходная форма –салфетка сложена по диагонали |  |
| 2. | Полученный треугольник сложите «гармошкой». |  |
| 3. | Углом закрепите «гармошку.» |  |
| 4. | … и сложите пополам. Полученную фигуру можно закрепить кольцом или лентой |  |

Для закрепления складывания салфетки «Пламя» каждый обучающийся повторяет за мастером на своем месте.

**Инструкционная карта**(слайд)

*Следующая форма складывания салфетки «Сердце»*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Вид операции | Эскиз |
| 1. | Салфетка разложена прямоугольником |  |
| 2. | Складываем прямоугольник втрое. | Описание: E:\мастер года 2018\kak-krasivo-slozhit-servirovochnye-salfetki-71.jpg |
| 3. | Отметить середину образованного прямоугольника и загнуть левую сторону перпендикулярно вниз, произведя сгиб ровно посредине. |  |
| 4. | Переворачиваем салфетку. Загибаем два внутренних и внешних угла салфетки. | Описание: E:\мастер года 2018\kak-krasivo-slozhit-servirovochnye-salfetki-71.jpg |
| 5. | Переворачиваем. Салфетка в виде сердца готова. |  |

Вызывается учащийся для закрепления складывания салфетки «Сердце»

**2.4. Приглашаются трое обучающихся. Им предлагается повторить приемы выполнения работы под контролем мастера.**

**2.5. При демонстрации практических приемов обратить внимание:**

*1. При складывании салфетки изнаночная сторона кладется вверх.*

**III Текущий инструктаж**

Мастер:

Вы будущие выпускники и вам предстоит работать с различным контингентом. Давайте представим, что вы работаете в ресторане, вам необходимо сделать предварительную сервировку стола для банкета и подобрать необходимый вариант складывания салфетки: 1) романтический ужин; 2)партнерская встреча бизнесменов, 3) обед в кругу семьи. (вытягивают задание)

Какие вы подберете салфетки для сервировки стола?

Самостоятельная работа учащихся.

Мастер проводит целевые обходы: а) – организация рабочего места; б) – строгое соблюдение технологического процесса.

**IV. Заключительный инструктаж**:

- мастер п/о подводит общие итоги урока, обращает внимание на наиболее часто встречавшиеся ошибки и методы их устранения;

- объявляет и выставляет оценки в журнале;

Подведем итог урока. Чему вы сегодня научились?

Да это один из профессиональных навыков «Повара, кондитера», используемый при сервировке стола.

- Как вы считаете, возможно оформление банкетного стола без данного элемента сервировки? Почему? (красиво)

- Да, вы правы. Согласно правилам сервировки банкетного стола складывание салфеток различными способами необходимо, это придает торжественность, эстетичность и праздничность столу.

**Уборка рабочих мест.**

**Домашнее задание:**

1. Просмотр видео в сети интернет по работе с салфетками, варианты складывания.
2. Составить инструкционные карты по складыванию салфеток.

**Критерии оценки за выполнение практической работы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **оценка** | **Правильность и самостоятельность выполнения** | **Организация рабочего места, соблюдение правил санитарии и безопасность труда** |
| **«5»** | Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности процесса | Правильная организация рабочего места, соблюдение санитарных норм и правил, соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины |
| **«4»** | Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся: исправление формы | Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера); соблюдение санитарных норм и безопасности труда, выполнение требований трудовой дисциплины |
| **«3»** | Постоянные обращения за помощью мастера | Нарушение правил санитарии, использование не соответствующих инструментов в работе. Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием. Организация рабочего места с помощью мастера. |
| **«2»** | Планирование предстоящей работы только с помощью мастера. Не соблюдение технологического процесса. Не умение осуществлять самоконтроль за выполнением работы | Существенные ошибки в организации рабочего места. Систематические нарушения требований трудовой дисциплины; охраны труда; санитарии |

**Литература и Интернет-ресурсы:**

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: уч. Пособие для студентов СПО / В.В. Усов.- «Академия»,2017,-432 с.
2. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и  
   баров. Ростов н/Д, Феникс, 2008.
3. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного пита­ния: Учебное пособие для колледжей, профессиональных училищ, ли­цеев. Ростов н/Д: Феникс, 2009.
4. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.pitportal.ru.](http://www.pitportal.ru/)
5. Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.kuking.net](http://www.kuking.net/).
6. Федерация рестораторов и оттельеров. – Режим доступа: [www.frio.ru](http://www.frio.ru/),
7. Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru/).
8. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html](http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html).
9. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.creative-chef.ru](http://www.creative-chef.ru/).