**План на урок**

**по Технология на кетърингово събитие**

**Тема:**

Оформяне на масите. Единичен и двоен бюфет. Подреждане на бюфети с ястия. Подреждане на бюфети с напитки.

**Вид:** Урок за нови знания и умения

**Клас:** 9 а клас

**Продължителност:** 3 часа

**Място: Кабинет по сервиране, барманство и кетъринг**

**Цели:**

* **Образователни:** 
  + Да се запознаят с правилата за подреждане на бюфети с храна и напитки
  + Да се запознаят с правилата за изчисляване площ на бюфет, площ за 1 гост в залата, броя на чашите и чиниите, броя на хапките.
  + Да се запознаят с изискванияя при зареждане с ястия и напитки
  + Да се запознаят с основната терминология
* **Възпитателни:**
  + Да се създадат предпоставки за овладяване на естетически подходи при подреждането и оформянето
  + Да се развият знанията за кулинарната култура
  + Да се създадат умения за съчетаване на ястия и напитки
  + Да се създадат умения за взаимно оценяване и самооценяване на постиженията
* **Практико-приложни:**
  + Да се развият умения за работа в екип
  + Да се създадат умения за работа със средствата за зареждане на бюфети и обслужване
  + Да се създадат умения за подреждане и зареждане
  + Да се развият Умения за комуникация в професионалната среда
  + Да се развият умения за събиране и предоставяне на информация
  + Да се развият умения рефлексия и разбиране
  + Да се развият умения за прилагане на знанията

**Методи на обучение:**

* Основен метод е обърнатата класна стая – всички дейности в часа произтичат от учениците към учениците – те са активната страна в процеса на обучението.
* Конкретни методи за часа:

**1) проектно базирано обучение – презентиране по** групи на предварително приложени начини за събиране и предоставяне на информация

**2) учене чрез правене -** методи, използвани в професионалното обучение в учебната работилница

**3) методи и техники за генериране и творческо обощаване на идеи – 3-те важни неща** - синтез на знанията и уменията в часа

**Дидактически материали:** бяла дъска, маркер, тетрадки, таблети, лаптоп, средства за работа в кабинета по сервиране и кетъринг

**Основни понятия:** единичен бюфет, двоен бюфет, бюфет с напитки, бюфет с храна, зареждане.

**Ход на урока /таблично или сценарий/:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Дидактическа задача** | **Дейност на учителя** | **Дейност на учениците** |
| **Час 1 – 45 мин** | | |
| 1. Подготовка и организация на часа.  Време -5 мин | **Поздрав и попълване на документация**. | Поздрав. |
| 2.Актуализация на знанията за:  - подготовката на необходимия инвентар  Време 30 мин  3.Въвеждане на понятието „ Бюфети“   * + Мотивация и разкриване на понятието.   + Формулиране на определението.   Време – 10 мин | ***Презентациите на проектите****, изпълнени под форма на домашни задачи.*  *Метод „Презентиране“*  *Въпроси към всяка от групите.*  ***Схематично изложение на основните понятия****.* | *Презентират домашните си задачи.*  *Отговори.* |
| ***Междучасие – 10 мин*** | | |
| ***Час 2 и 3 – Блок часове – 90 мин*** | | |
| 4. Подготовка и организация на часа  Време – 3 мин  5. Извеждане на основните понятия в темата чрез схема и демонстрация на практически умения.  Време – 5 мин  Време – 4 мин  Време – 25 мин  Време – 25 мин | ***Проверка и попълване на******документация***  ***Схема на основните понятия***  ***Разделяне на класа на 4 групи*** *по 5 ученика.*  ***Поставяне на практически задачи****, които илюстрират основните понятия.*   * *Първа група – Зареждане на маса-бюфет с храна за тържествен прием-коктейл* * *Втора група – Зареждане на маса-бюфет с напитки за тържествен прием-коктейл* * *Трета група – Зареждане на тематична маса-бюфет с ястия от българската национална кухня* * *Четвърта група- Зареждане на маса- бюфет с български вина* | *Изпълняват практико-приложна задача.*  *Работят с таблетите*  *Представят идеята си със схема.* |
| ***Представяне на идеите и корекция*** |
| ***Практическо изпълнение на задачите*** *по групи чрез метода „Учебна работилница“* | *Демонстрират практически умения при изпълнението на задачата* |
| 6. Затвърдяване на придобитите знания и умения чрез  обобщение и систематизация на  термините и понятията на база *основните дейности в отделните етапи от работата на групите*  Време – 8 мин  Време – 10 мин | ***Синтез на информацията по темата***  *(Техника „3-те или 5-те най-важни неща“)*  ***Извеждане и систематизиране на основните понятия в темата*** *чрез схема и общ преглед на цялостната работа за часа,* | *Обобщават основните понятия и записват*  *Записват* |
| 7. Рефлексия  Време - 5 мин. | ***Индивидуална анкета*** *от 5 въпроса* | *Попълват на анкетите* |
| 8. Задаване на домашна работа *Тема на домашната работа: „Да се организира събитие по избор на ученика, като се спазят всички етапи, да се състави подходящо меню и да се пресметне общата цена“.*  *Време – 5 мин.* | *Задаване на темата за* ***домашна работа*** *- проект* | *Записват* |

**Приложения: Учебни материали и презентации в електронния дневник**

**Съставил: инж. Елена Сердарева**