**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 инвентарВреме 30 мин3.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 часаВреме – 3 мин5. Извеждане на основните понятия в темата чрез схема и демонстрация на практически умения. Време – 5 минВреме – 4 минВреме – 25 минВреме – 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**