МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Одеський національний політехнічний університет

Березівське вище професійне училище

**Методична розробка**

на тему: **«Декантування вина»**



Розробила викладач спеціальних

дисциплін кухарів Горобець Л.Б.

Розглянуто на засіданні

методичної комісії

Рекомендовано до використання

в учбовому процесі

Протокол № 9 від 20.05.2017р

м. Березівка

2017

**Тема уроку:** «Декантування вина».

**Мета уроку:** а) *навчальна –* ознайомити учнів з історією вина, його видами і класифікацією та характеристикою; вивчити поетапність виконання декантування вина; розглянути вимоги до зберігання вина; навчити учнів застосовувати знання та вміння, набуті на практиці, при виконанні десантування вина;

б) *розвиваюча –* розвивати креативність думки учнів; розвивати вміння учнів працювати в команді; виявляти інтелектуальні здібності учнів, спрямувати навчання на практичне застосування знань, вмінь, навичок;

в) *виховна –* сприяти розширенню професійного кругозору учнів.

**Тип уроку:** вивчення нового матеріалу з використанням власного досвіду викладача.

**Дидактичне забезпечення:** слайд-шоу, підручники, презентаційні роботи на тему: «Історія вина», «Класифікація вина», «Декантування вина»; картки-завдання, опорний конспект.

**Міжпредметні зв`язки:** технологія виробництва харчової продукції, товарознавство харчових продуктів, устаткування закладів ресторанного господарства, організація виробництва в закладах ресторанного господарства, гігієна та санітарія виробництва, фізіологія харчування, облік, калькуляція та звітність.

**Література:** Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Навчальний посібник. – Київ, 2012; Гриценок Н.І., Бурдейний В.А., Кутузова О.Є. Сервіс в туризмі. – Одеса, Талісман, 2006; Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. – Ростов-на-Дону: «Феникс», 2004; Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа. – Афіша: 2007; Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – Москва: Академія, 2006; В.С.Доцяк „Українська кухня”, Львів, „Оріяна Нова”, 1998.

**Оснащення**: проектор, екран, комп’ютер.

##### Хід уроку

1. ***Організаційна частина:***

* перевірка наявності учнів;
* перевірка готовності учнів до уроку.

1. ***Актуалізація знань:***

* повідомлення теми програми і уроку;
* цільова установка уроку;
* перевірка організації робочих місць;
* перевірка опорних З,У,Н учнів, необхідних для проведення наступних структурних елементів уроку:
  + які технологічні операції включає в себе підготовка торгових приміщень до обслуговування?
  + скільки разів на день прибирають торговельні приміщення?
  + що означає термін «меню»?
  + що враховують при складанні меню?
  + чи впливає пора року на наявність страв у меню?
  + хто складає меню?
  + назвіть вимоги до оформлення меню?
* пояснення характеру і послідовності роботи учнів на уроці.

1. ***Формування нових знань:***

* повідомлення нової навчальної інформації (Додаток №1, №2, №3,№4);
* показ нових прийомів розумової і практичної діяльності;
* повідомлення про передовий досвід за темою уроку;
* усне опитування учнів з метою перевірки засвоєння ними нової інформації:
* відповідь викладача на запитання учнів.

1. ***Закріплення нового матеріалу:***

* робота над тестовими завданнями (Додаток №5);
* пояснення послідовності його виконання;
* перевірка правильності виконання учнями технологічного диктанту;
* перевірка З,У,Н учнів;
* надання допомоги учням.

1. ***Підведення підсумків:***

* аналіз діяльності учнів у процесі всього уроку;
* аналіз причин помилок, зроблених учнями на уроці, та засобів їх усунення;
* повідомлення та обґрунтування оцінок;
* видача домашнього завдання.