

Тячівський професійний ліцей
Закарпатської області

МЕТОДИЧНА РОЗРОБКА

на тему:

**«Організація та методика проведення
уроку виробничого навчання»**

Виконала:

майстер в/н професії офіціант, бармен
Тячівського професійного ліцею
Закарпатської області
Лигирда К. П.

Тячів – 2016

ПЛАН

Вступ	2
Розділ I. Виробниче навчання: суть, значення, особливості організації	5
1.1. Місце виробничого навчання в закладах професійно-технічної освіти	5
1.2. Цілі і принципи виробничого навчання	7
Розділ II. Методика проведення уроку виробничого навчання	11
2.1. Класифікація методів виробничого навчання	11
2.2. Урок – основна форма виробничого навчання, дидактичні вимоги до уроку та його структури	17
Висновки	23
Список використаних джерел	24
Додаток	26

ВСТУП

Докорінна перебудова нашого суспільства на основі принципово нових економічних, соціальних і політичних факторів ставить підвищені вимоги до підготовки робітничих кадрів, їх загальноосвітнього рівня і професійної майстерності.

Особливості науково-технічного розвитку, які викликали глибокі зміни у сфері виробництва, потребують уточнень у визначенні мети, структури, форм, методів і засобів навчання. Ці зміни полягають, насамперед, у демократизації й гуманізації освіти, введенні різних рівнів професійної підготовки, багатоваріативності і гнучкості в питаннях конструювання змісту і форм навчання з урахуванням специфіки підприємств та виробничих організацій, для яких здійснюється підготовка робітничих кадрів; створення навчальних закладів з різною структурою, що відповідає особливостям галузі і регіонів.

Протягом останніх років зміни в характері професійно-технічного навчання відбуваються в контексті глобальних освітніх тенденцій, які отримали назву "мегатенденцій". Серед них:

- масовий характер освіти та її безперервність, як нова якість;
- значимість як для індивіда, так і для суспільства його запитів і норм;
- орієнтація на активне засвоєння учнями способів пізнавальної діяльності;
- адаптація освітнього процесу до запитів і потреб особистості;
- інноваційність навчання, як соціально-філософський аспект.

Найважливіша риса сучасного професійно-технічного навчання - його спрямованість на те, щоб навчити учнів не лише пристосовуватись, а й активно діяти в ситуаціях, які зазнали соціальних змін.

Інноваційне навчання - процес і результат такої навчальної та освітньої діяльності, яка заохочує введення інноваційних змін в існуючу культуру, соціальне середовище. Такий тип навчання, крім підтримки існуючих традицій, стимулює активну участь в рішенні проблемних ситуацій, які виникають як перед окремою людиною, так і перед суспільством в цілому.

Перебудова професійно-технічної освіти вимагає зміни статусу керівників, викладачів і майстрів ПТНЗ, значного підвищення їх особистої відповідальності у виборі форм і методів навчання і виховання, організації суспільно корисної і продуктивної праці учнів, забезпеченні їх участі в різних навчально-виробничих госпрозрахункових кооперативах, технічних, раціоналізаторських, художніх та інших самодіяльних об'єднаннях. А це вимагає від педагогічних кадрів професійно-технічних навчальних закладів постійного творчого пошуку, високої педагогічної і професійної майстерності.

Предмет дослідження: організація і методика проведення уроку виробничого навчання.

Об'єкт дослідження: місце виробничого навчання в закладах професійно-технічної освіти.

Мета роботи: розкрити особливості організації і методики уроку виробничого навчання в закладах професійно-технічної освіти.

Основними завданнями роботи є:

- 1) охарактеризувати цілі і принципи виробничого навчання;
- 2) проаналізувати методи проведення уроків виробничого навчання;
- 3) сформулювати дидактичні вимоги до уроку виробничого навчання та його структури.

РОЗДІЛ 1. ВИРОБНИЧЕ НАВЧАННЯ: СУТЬ, ЗНАЧЕННЯ, ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ

1.1 Місце виробничого навчання в закладах професійно-технічної освіти

Виробниче навчання - це процес і навчальний предмет у системі професійної підготовки. Його можна розглядати як складник професійно-технічної освіти; підготовку, перепідготовку та підвищення кваліфікації робітників безпосередньо на виробництві. Для виробничого навчання, як складника навчального процесу, характерні специфічні цілі, завдання, зміст, форми, методи та засоби навчання.

Основу змісту предмета "Виробниче навчання" становлять головні елементи виробничого процесу (в умовах майстерень, цехів та відділів підприємств тощо). Вони пов'язані не тільки між собою, а й з педагогічними принципами і методами виховання особистості, а також психофізіологічними особливостями професії, віковими можливостями учнів.

Виробниче навчання включає *теоретичну частину* - знання з основ наук, техніки, технології, організації та економіки конкретної галузі й окремих виробництв; уміння застосовувати ці знання у професійній діяльності; *практичну частину* (метою якої є залучення учнів до виробничого процесу): навчально-виробничу роботу в майстернях, лабораторіях, на полігонах училищ, у навчальних та виробничих цехах і відділах підприємств; виробничу практику. Виробниче навчання охоплює до 50 % для професійно-технічної освіти навчального часу.

Виробниче навчання як навчальний процес здійснюється майстрами виробничого навчання. Важливе завдання професійної підготовки - наблизити виробниче навчання до реального виробництва. Мета - підготувати учнів до самостійного трудового життя, швидкої адаптації в реальних виробничих умовах, жорсткої конкуренції на ринку праці. В умовах ринкових відносин система виробничого навчання, з одного боку, має швидко реагувати на зміни потреб виробництва в робітниках певної кваліфікації і спеціалізації, а з іншого -

надати робітникам можливість навчатися залежно від їх інтересів. Розв'язати це завдання допомагають сучасні тренажери (комплексні, універсальні тощо), електронно-обчислювальна техніка" спеціальні майстерні, лабораторії, навчальні науково-виробничі комплекси, які дають змогу значною мірою імітувати виробничий процес. Доцільно створювати такі ситуації, щоб учні мали можливість творчо підходити до вирішення практичних завдань, самостійно знаходити їх оптимальні рішення.

До загальних закономірностей виробничого навчання належать: професійна зумовленість, пов'язана з наявністю багатьох професій та професійних груп; взаємозв'язок виробничого, навчального та виховного процесів; взаємодія між людиною і технікою; інтелектуалізація професійної діяльності кваліфікованих робітників; поєднання та раціональне чергування систем виробничого навчання на окремих етапах навчання; політехнічна і професійна спрямованість продуктивності праці; поєднання професій та оволодіння декількома спеціальностями; єдність соціальних, професійних та індивідуальних якостей особистості.

Виробниче навчання має характерні особливості. Його основу становлять загальноосвітні, загальнотехнічні та спеціальні знання, професійні вміння та навички. Фундаментальними принципами процесу виробничого навчання є інтеграція та диференціація загальноосвітніх і професійних знань, кооперація трудової діяльності, політехнізм, комплексність видів робіт, системність навчання тощо. Ефективність системи виробничого навчання забезпечується органічним зв'язком з підприємствами, якщо базові підприємства та установи надають необхідне устаткування, матеріали; забезпечують робочі місця та кваліфікованих спеціалістів для консультування.

Основні напрями виробничого навчання - створення умов для оволодіння учнями виробничими процесами, соціально-економічними, науково-технічними та професійними знаннями, передовим досвідом; виховання конкурентоспроможного фахівця, підготовленого до різноманітної діяльності. Критерій професійної підготовленості майбутнього спеціаліста - кваліфікація, а

головні її показники - професійна мобільність, володіння декількома професіями, здатність до зміни виду роботи.

Якщо виробниче навчання здійснюється поза межами підприємства, то роль замовника фахівців полягає у визначенні не тільки кількості спеціалістів, але й напрямів навчання, що закріплюється у відповідних договорах на підготовку кадрів.

Виробниче навчання в навчальних майстернях здійснюється через моделювання видів професійної діяльності. В умовах підприємств навчальний процес включається до виробничого. Основна форма виробничого навчання в навчальному закладі - урок, а на підприємстві - навчально-виробнича робота та виробнича практика. Проміжна організаційна форма - лабораторно-практичні заняття, що забезпечують взаємозв'язок теоретичного й виробничого навчання.

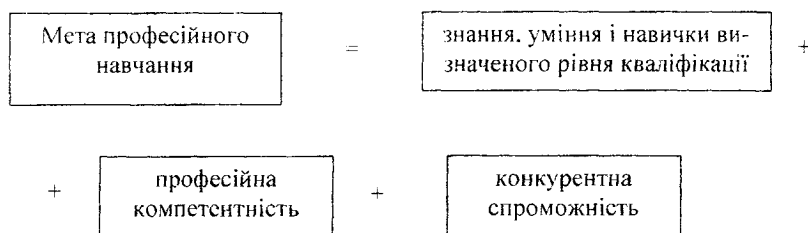
1.2 Цілі і принципи виробничого навчання

Цілі професійного навчання.

До основних цілей професійної освіти в сучасних умовах треба віднести:

- створення умов для набуття професії кожного людиною і включення її в суспільно корисну, продуктивну працю відповідно до її інтересів та здібностей;
- задоволення поточних та перспективних потреб народного господарства в кваліфікованих, конкурентоздатних працівниках, що мають широкий політехнічний світогляд, професійну мобільність, загальну культуру;
- забезпечення перепідготовки робітничих кадрів, підвищення їх кваліфікації відповідно до сучасних вимог науково-технічного прогресу та потреб виробництва, які швидко змінюються.

Таким чином:



Знання (З) - система понять, засвоєних людиною. Загальний обсяг і якість знань, які мають бути засвоєні в процесі навчання, визначаються навчальними програмами теоретичних дисциплін, а обсяг і якість знань з професії - кваліфікаційними характеристиками і навчальними програмами загальноосвітніх, загальнотехнічних і спеціальних дисциплін.

Уміння (У) - здатність людини продуктивно, з належною якістю і у визначений нормою час виконувати професійну роботу. Будь-яке уміння включає в себе уявлення, поняття, знання та навички концентрації, розподілу і переключення уваги, сприймання, мислення, самоконтролю і регулювання процесу діяльності.

Навички (Н) - здатність людини в процесі цілеспрямованої діяльності виконувати її складові окремі дії автоматично, без спеціально спрямованої на них уваги.

Професія - вид трудової діяльності, що визначається метою і характером трудових функцій (гірник, металург, будівельник тощо). Під професією слід розуміти таку форму розподілу праці або видів трудової діяльності, яка потребує певних теоретичних знань і практичних умінь і навичок, необхідних для виконання певної роботи.

Спеціальність - це вид трудової діяльності, яка відокремилась всередині професії в результаті розподілу праці. Спеціальність залежить від характеру знань, умінь і навичок (З,У,Н) з даної професії. У межах однієї і тієї ж самої професії формуються різноманітні спеціальності, особливістю яких є більш вузький характер трудової діяльності робітників.

Кваліфікація - ступінь володіння професією чи спеціальністю, наявність у нього З,У,Н, необхідних для виконання певного виду роботи.

Професійно-кваліфікаційна характеристика (ПКХ) - описова модель професії, що визначає її зміст і структуру, окреслює її профіль, містить дані про необхідний рівень освіти та термін навчання з урахуванням віку тих, кого приймають у професійно-технічний навчальний заклад (ПТНЗ). ПКХ розкриває взаємовідношення загальної, політехнічної і професійної освіти, їх диференціацію та взаємозв'язок.

ПКХ - це є база для розробки стандарту на професію.

Цілі виробничого навчання.

Навчальна мета передбачає:

- засвоєння міцного та усвідомленого обсягу загальнотехнічних та спеціальних З,У, Н за обраним фахом шляхом практичних її застосувань у виробничій діяльності;
- формування, закріплення і розвиток умінь та навичок планування і здійснення виробничого процесу;
- формування і розвиток умінь і навичок застосування знань для розв'язання навчально-виробничих завдань пошукового характеру;
- формування готовності до оволодіння сучасними технікою та технологією виробництва.

Розвиваюча мета передбачає формування:

- раціонального мислення та творчості;
- пізнавальної активності та самостійності;
- уваги, спостережливості;
- критичного, аналітичного та логічного мислення;
- вміння та навички самовдосконалення в обраній професії;
- звички планувати та контролювати свою працю.

Виховна мета спрямована на виховання:

- культури навчального процесу;
- поваги до праці, обраної професії;
- моральних якостей учнів як особистостей;

- дисципліни, сумлінності, відповідальності, ініціативи.

Принципи виробничого навчання

Принципи навчання - це нормативні вихідні положення навчання, якими повинні користуватися педагогічні працівники при плануванні і організації навчально-виробничого і виховного процесів.

В умовах сучасного професійно-технічного навчання пріоритетними є такі *принципи*:

- системність і послідовність навчання;
- усвідомлене та активне застосування З,У,Н у продуктивній виробничій діяльності;
- принцип випереджуючого навчання;
- доступність і посиленість навчання;
- пізнавально-творчий, розвиваючий характер навчання;
- індивідуальний та диференційний підхід у навчанні професії;
- поєднання наочності з розвитком абстрактного мислення.

РОЗДІЛ 2. МЕТОДИКА ПРОВЕДЕННЯ УРОКУ ВИРОБНИЧОГО НАВЧАННЯ

2.1 Класифікація методів виробничого навчання

Існують різні підходи до здійснення класифікації методів виробничого навчання залежно від вибору основи. У теорії і практиці виробничого навчання найпоширенішою є класифікація методів за ознакою джерела інформації та характеру і активності пізнавальної діяльності.

Методи за джерелом інформації

1. Словесні методи (інструктаж, бесіда, пояснення, розповідь, робота з друкованим джерелом інформації).

Словесні методи:

- дозволяють в короткий термін передати велику за обсягом інформацію;
- розвивають абстрактне мислення;
- розвивають у учнів здібності до вірного, глибокого та осмисленого сприйняття докільця і визначення сутності предметів, явищ, зв'язків та закономірностей між ними.

2. Наочні методи - це візуальне сприйняття дійсності, поєднання наочного сприйняття і слова.

У профтехучилищах застосовуються різні види наочності, які можна поділити на три основні групи:

- демонстрація об'єктів і процесів, що вивчаються, у натуральному, природному вигляді (роздатковий матеріал, макети, моделі, натуральні зразки, показ прийомів роботи, проведення дослідів);
- демонстрація зображень, у тому числі символічних, умовних (креслення, принципові монтажні, кінематичні, електро-, радіотехнічні схеми та ін.);
- демонстрація за допомогою інформаційних технічних засобів навчання, у тому числі кінематографа і телебачення, комп'ютерів, кадрів діафільмів тощо.

Основні форми поєднання наочності і слова:

- за допомогою слова педагог керує за спостереженнями учнів, а знання про

сам об'єкт, що вивчається, учні добувають із самої наочності об'єкту;

- наочні об'єкти використовуються як підтвердження словесного викладання навчальної інформації;
- наочні об'єкти доповнюють словесні пояснення у тих випадках, коли слово не може з достатньою повністю охарактеризувати явище;
- наочні об'єкти використовуються як засіб об'єднання, узагальнення і систематизації окремих словесних інформацій;
- позитивно впливають на емоційну сферу діяльності учнів.

3. Практичні методи (вправи, лабораторно-практичні роботи, рішення виробничих і технічних задач, дослідження, самостійна практична робота учнів).

Практичні методи забезпечують формування, закріплення та удосконалення практичних умінь і навичок через такі *методичні прийоми*:

- постановка задач;
- планування і організація їх виконання;
- оперативне стимулювання;
- регулювання і контроль;
- аналіз підсумків практичної роботи;
- виявлення причин недоліків;
- коректування практичної діяльності.

Вправи - основний метод виробничого навчання. Вправи використовуються на всіх етапах професійного навчання, в тому числі:

- при виконанні трудових прийомів;
- при виконанні трудових операцій;
- при виконанні трудових процесів;
- при керуванні технологічним процесом;
- при виконанні вправ на тренажерах тощо.

Методи за характером пізнавальної діяльності (репродуктивні і продуктивні)

Репродуктивні

1. *Пояснювально-ілюстративний*, при застосуванні якого учні слухають пояснення та спостерігають за показом майстра. Використовується переважно на початкових етапах навчання.

2. *Репродуктивний*, який полягає у:

- виконанні учнями прийомів та операцій за зразком, показаним майстром;
- виконанні робіт згідно з інструкційно-технологічною карткою;
- вправах на тренажерах за докладно розробленою інструкцією;
- контролі процесу та підсумків роботи за вказівкою майстра.

Продуктивні

1. *Частково-пошуковий*, який полягає у:

- виконанні завдань за технологічною карткою, яка не має інструктивних вказівок;
- самостійній роботі на тренажерах при різних режимах та ситуаціях;
- прийнятті оптимальних рішень при роботі в незвичних умовах;
- активній участі при розборі особливостей нових трудових прийомів та їх застосуванні у виробничій діяльності;
- відшуку причинно-наслідкових зв'язків.

2. *Дослідницький*, який полягає у:

- самостійному визначенні технології та режимів виконання завдань;
- проведенні досліджень для встановлення закономірностей та алгоритмів технологічних процесів;
- плануванні і виконанні індивідуальних та кваліфікаційних робіт або курсових і дипломних проектів.

Репродуктивні методи забезпечують міцність засвоєння навчальної інформації, швидкість формування практичних умінь і навичок,

безпосередність керування навчальним процесом, оперативність при виправленні помилок та їх причин.

Перевага використання репродуктивних методів надається у тих випадках, коли учні ще не володіють уміннями і навичками пошукової діяльності.

Продуктивні методи використовуються у тих випадках, коли учні мають базові З.У.Н для пошукової роботи. Ці методи забезпечують розвиток творчої навчально-пізнавальної діяльності учнів, сприяють більш осмисленому та самостійному оволодінню знаннями, уміннями і навичками.

Проблемно-розвиваючі методи:

- монологічне проблемне викладання;
- діалогічне проблемне викладання;
- евристичний;
- алгоритмічний;
- програмований.

При застосуванні проблемно-розвиваючих методів можуть бути застосовані такі *методичні прийоми*:

- утворення проблемної або нестандартної виробничої ситуації;
- організація колективного обговорення можливих гіпотез рішення;
- вибір оптимальних рішень;
- планування і виконання готового проблемного завдання.

Види проблемно-розвиваючих прийомів:

- *проблемна розповідь*, коли педагог по ходу пояснення висуває проблему, розмірковує, доводить, узагальнює, аналізує факти і обирає приклад оптимального рішення;
- *евристична проблемна бесіда*, коли педагог ставить перед учнями ряд послідовних і взаємопов'язаних питань, у відповідях на які вони повинні висказувати свої припущення та пропозиції і намагатись самостійно довести їх справедливність;

- *проблемно-пошукові справи* можуть бути застосовані у тих випадках, коли учні можуть самостійно, за завданням майстра виконати окремі види дій, що підводять їх до засвоєння нової інформації та формування умінь і навичок виконання практичної діяльності в нестандартних ситуаціях;
- *дослідницькі лабораторні роботи* використовуються з метою розвитку умінь і навичок творчої науково-пізнавальної діяльності, сприяють більш усвідомленому і самостійному оволодінню професією;
- *алгоритмічна діяльність* полягає у тому, що новий навчальний матеріал розподіляється на частини, вивчення яких здійснюється у строгій логічній послідовності, причому кожна частина навчального матеріалу насичена проблемними запитаннями, ситуаціями, завданнями;
- *програмовані завдання* - це створення різноманітних програм вивчення одного і того ж навчального матеріалу в залежності від інтелекту учнів, періоду навчання і наявної виробничої ситуації.

Методи активного навчання

Загальні ознаки активних методів:

- вимушена активність учнів;
- тривалість активності;
- можливість застосування нетрадиційних методів контролю З.У,Н;
- висока позитивна емоційність активних методів;
- тривалість співпраці педагога і учнів при застосуванні активних методів;
- можливість самостійного і творчого вибору алгоритму дій.

Методи активного навчання поділяються на традиційні (неімітаційні) та інноваційні (імітаційні та імітаційні ігри). За своїм характером традиційні методи спрямовані на формування особистості із заданими якостями, яка професійно діє лише в стандартних умовах. Але, враховуючи той факт, що у багатьох галузях зміст і технологія виробництва поновлюються кожні 5-7 років, а також те, що сучасні виконавці робіт все частіше вимушені діяти у

нестандартних або непередбачених обставинах, наші випускники дуже часто стають неуспішними людьми і професіоналами невисокого гатунку. Тому все частіше при навчанні професії застосовуються інноваційні методи навчання.

Поняття "інновація" стосується не стільки розробки та впровадження нового змісту освіти, нових педагогічних технологій, скільки, перш за все, зміни стилю мислення, образу діяльності, системи взаємовідносин педагога і учнів.

В процесі виробничого навчання можуть бути реалізовані такі методи активного навчання:

Традиційні

- лабораторно-практичні заняття;
- самостійне виконання навчально-виробничих робіт;
- виробничий семінар;
- виробнича практика;
- виконання індивідуальних завдань;
- дискусія з мозковим штурмом;
- програмоване навчання на ПСОМ;
- дослідницька робота.

Інноваційні

- розробка варіантів рішень;
- імітаційні вправи;
- індивідуальний тренінг;
- аналіз конкретних ситуацій;
- розігрування ролей;
- ігрове проектування;
- ігри, ділові ігри.

Критерії вибору методів навчання.

Методи навчання повинні відповідати:

- принципам навчання;
- цілям і задачам навчання;
- змісту теми, що вивчається;
- періоду навчання;
- навчальним можливостям учнів: інтелектуальним, віковим, психологічним, рівню підготовленості;
- наявним умовам та відведеному для навчання часу;

- наявному дидактичному і матеріально-технічному забезпеченню;
- можливостям педагога: досвіду, рівню наполегливості, педагогічним здібностям, особистим якостям.

2.2 Урок – основна форма виробничого навчання, дидактичні вимоги до уроку та його структури

Урок - динамічна форма організації навчального процесу певного складу учнів під керівництвом майстра виробничого навчання, яка включає зміст, форми, методи і засоби навчання для вирішення завдань (задач) освіти, виховання і розвитку учнів в процесі навчання. Це педагогічний витвір, а тому він повинен відрізнятися цілісністю, внутрішнім взаємозв'язком всіх структурних елементів, єдиною логікою діяльності педагога і учнів.

Сьогодні урок залишається основною формою організації навчальної діяльності, тому що відображає цілісний процес навчання в органічному поєднанні з іншими традиційними формами організації навчальної роботи: позаурочна діяльність учнів, виробнича практика і стажування, проведення конкурсів, дослідницька діяльність тощо. Але, з іншого боку, цілісність уроку характеризується взаємообумовленістю цілей, змістом навчання, методів та засобів його реалізації.

Урок необхідно розглядати не як статичну форму занять, а як варіативну форму організації процесу цілеспрямованої взаємодії і спілкування педагога і учнів.

Сучасний урок відрізняється від традиційного цілями, змістом, методами та засобами реалізації, рівнем активізації діяльності учнів, структурою, темпами, насиченістю ТЗН тощо.

Найбільш загальна характеристика сучасного уроку - це показник самостійності і активності учнів. Чим меншу активність під час уроку виявляє педагог і чим більше спонукає він учнів до активності, тим інтенсивнішим стає професійний розвиток учня.

Навчання не може уникнути репродуктивності, проте вона має бути раціональною, а частка її використання повинна поступово зменшуватися на всіх етапах навчання.

Основними елементами сучасного уроку виробничого навчання мають бути практична діяльність учнів, аналіз практики, дослідження і пошук.

Сучасний урок є майстернею аналізу та обробки інформації, яка привноситься учасниками навчального процесу з різних джерел інформаційного простору (література, телебачення, комп'ютерні мережі, спілкування). Сучасний урок - це технологічний урок (відео, комп'ютер, факс, мультимедійні системи) для економії навчального часу при ефективній підготовці майбутніх фахівців.

Ефективність сучасного уроку залежить від багатьох причин, тому що являє собою складну процесуальну психолого-педагогічну систему. Але головне полягає у ретельності осмислення мети кожного уроку, до тих пір, доки педагог, готуючись до уроку, не буде чітко уявляти, чому він конкретно повинен навчити, з чого починати і продовжувати розвивати і виховувати своїх учнів, говорити про реалізацію задач навчання не доводиться.

Типи і види уроків виробничого навчання

У сучасній дидактиці та педагогічній практиці найбільш розповсюджена класифікація уроків згідно визначення основної дидактичної мети, що вирішується на тому чи іншому уроці. Така класифікація характерна і для уроків виробничого навчання, що мають багатокomпонентну структуру і визначають велике розмаїття дидактичних цілей.

Отже, тип уроку виробничого навчання визначається основною дидактичною метою, а вид – це засіб його реалізації (або вказує на методику його проведення).

Отже, тип уроку виробничого навчання визначається *основною дидактичною*

Класифікація типів і видів уроків виробничого навчання.

Таблиця

Тип уроку 1	Основна дидактична мета 2	Вид уроку 3
Урок формування первинних умінь	Сприйняття і первинне усвідомлення нової навчальної інформації; показ нових трудових прийомів і операцій трудової діяльності: формування первинних умінь правильного виконання окремих прийомів з дотриманням правил безпеки	- інструктаж - екскурсія - кіно - вправа - тренаж
Урок формування складних умінь	Закріплення і розвинення умінь виконання окремих прийомів і операцій трудової діяльності з дотриманням якості в роботі: формування умінь і навичок по об'єднанню декілька простих операцій в одну складну при раціональному використанні урочного часу	- лабораторно-практичні заняття - вправи - імітаційний тренаж - самостійна робота
Урок вдосконалення вмінь та формування навичок	Удосконалення та систематизація умінь при виконанні складних робіт, формування навичок при вирішенні складних виробничих завдань.	- аналіз конкретних ситуацій - конкурс - виконання індивідуальних робіт - дослідження
Урок комплексного застосування З.У.Н при виконанні НВР	Розвинення критичності, аналітичності, логічності мислення, самостійності та творчості учнів при виконанні НВР: комплексне застосування набутих З.У.Н.	- ділова гра - аналіз конкретних ситуацій - виконання індивідуальних робіт - ігрове проектування
Контрольно-перевірочний урок	Виявлення глибини знань, перевірка і оцінка умінь і навичок виконання окремих операцій та складних і комплексних робіт: Виявлення недоліків в З.У.Н та їх причин: Отримання даних для атестації учнів	- залік - тестування - контрольно-перевірочна робота - імітаційні вправи - конкурс - гра

За формою проведення можна окремо виділити такі групи нетрадиційних уроків:

- уроки у вигляді змагань та ігор (конкурси, турніри, ділові ігри, вікторини тощо);
- уроки у вигляді публічного спілкування;
- уроки, що спираються на фантазію;
- уроки, комбіновані з іншими організаційними формами навчання (урок-консультація, урок-практикум, тощо);
- уроки, основані на імітації діяльності проведення громадсько-культурних заходів;

- уроки, ґсновані на нетрадиційній (інноваційній) діяльності учнів (уроки взаємонавчання, уроки співпраці, уроки самоуправління тощо);
- інтегровані, бінарні уроки.

У сучасній дидактиці вживається поняття *"синтетичний урок"*, сутність якого полягає в тому, що повторення попереднього навчального матеріалу, як правило, зливається з введенням нової навчальної інформації та її закріпленням. При цьому відбувається непомітне "входження" учнів у нову тему та її ефективне засвоєння. Вивчення нового матеріалу, таким чином, починається вже на етапі актуалізації опорних знань, а закріплення ведеться паралельно із сприйманням нової інформації.

Синтетичному уроку характерні ознаки проблемного уроку, на якому майже завжди спостерігається складне переплетення майже всіх етапів навчального процесу, свого роду комплексність.

Дидактичні вимоги до уроку виробничого навчання та його структури

1. Забезпечення єдності теорії і практики.
2. Чітка постановка дидактичної мети і задач уроку та їх ефективна реалізація.
3. Науковість викладання на основі НТП галузі.
4. Застосування найбільш ефективних форм, методів і засобів навчання з метою раціональної реалізації поставлених задач уроку.
5. Проблемно-пошуковий підхід до вивчення і застосування учнями нової навчальної інформації.
6. Ефективне використання дидактичного і матеріально-технічного забезпечення.
7. Формування в учнів професійних знань, умінь і навичок на основі самостійної і усвідомленої активності.
8. Інтегрований і системний підхід у навчанні професії на основі ефективної реалізації міжпредметних зв'язків.
9. Диференційний і індивідуальний підхід до особливості учнів у процесі навчання.

10.Логічність, доступність і посиленість викладання і закріплення нової навчальної інформації.

11 .Забезпечення оптимальної кількості структурних елементів уроку в залежності від їх змісту і ролі у досягненні основної дидактичної мети.

II. Практичні рекомендації щодо організації і проведення уроку виробничого навчання.

Алгоритм підготовки майстра виробничого навчання до занять

Готуючись до уроку, майстер виробничого навчання повинен:

- проаналізувати підсумки попередніх занять з метою виявлення причин недоліків та внесення змін і доповнень у наступний урок;
- визначити основну дидактичну мету уроку;
- визначити тип, вид, структуру уроку та час, відведений для проведення кожного його елементу;
- скласти план уроку;
- підготувати науково-технічну та методичну літературу, а також матеріали з передового досвіду за темою уроку;
- намітити практичні та навчально-виробничі роботи, вправи, завдання для самостійної роботи учнів під час закріплення нового навчального матеріалу;
- підготувати дидактичне і матеріально-технічне забезпечення уроку;
- визначити міжпредметні (внутрішньопредметні) зв'язки та прийоми їх реалізації на уроці;
- визначити типові помилки, яких допускаються учні під час вправ, намітити засоби їх попередження або виправлення;
- приготуватися до показу на уроці наочних засобів, експериментів, нових операцій і прийомів трудової діяльності;
- визначити зміст і обсяг домашнього завдання учнів;
- спланувати методику та форму контролю якості З, У, Н учнів на уроці.

Зміст та порядок підготовки майстра до уроку багато в чому залежить від періоду навчання, змісту навчального матеріалу, досвіду майстра, складу учнівської групи тощо.

ВИСНОВКИ

Метою виробничого навчання є формування в учнів основ професійної майстерності в області визначеної професії або групи професій, закріплення отриманих учнями первинних навичок та професійних умінь самостійного виконання робіт, оволодіння сучасною технікою, механізмами, інструментами, технологією, опанування передовими формами організації праці.

Специфічною особливістю процесу виробничого навчання є поєднання навчання учнів у спеціально організованих, у тому числі змодельованих умовах (навчальні майстерні, навчальні лабораторії, полігони, навчальні господарства, тренажери, навчальні установки і т.д.), і в умовах виробництва. На рівні з дидактичними засобами особливе значення має учбово-матеріальне оснащення учбово-виробничого процесу: обладнання, робочі і контрольні-вимірні інструменти, прилади, технічна документація і т.д.

Всі ці специфічні особливості, що характеризують процес виробничого навчання, необхідно враховувати при визначенні конкретного змісту, форм, методів і засобів виробничого навчання учнів, тобто системи.

Використовуються наступні системи виробничого навчання: процесуальна, технологічна і процесуально-технологічна.

Процес виробничого навчання відбувається на основі тісної взаємодії теорії і практики. Практичні уміння і навички формуються на основі знань, що поглиблюються, вдосконалюються. Це визначає необхідність, по-перше, координації вивчення спеціальних предметів і виробничого навчання таким чином, щоб теорія випереджала практику, по-друге, високого рівня спеціальних знань майстрів виробничого навчання, по-третє, наявність тісних між предметних зв'язків у діяльності майстрів і викладачів спеціальних предметів (спеціальної технології).

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Волкова Н.П. Педагогіка: Посібник. – К.: Вид. центр „Академія”, 2001. – 576 с.
2. Галузинський В.М., Євтух М.Б. Педагогіка: теорія та історія. - Київ, Вища школа, 1999.
3. Дидактика производственного обучения. /Под ред. О. Ф. Федоровой. — М.: Высшая школа, 1973. — 418 с.
4. Дидактика средней школы. / Под ред. М.Н. Саткина. - М.: Просвещение, 1982
5. Древис У.М., Фурманн З.Н. Организация урока (в вопросах и ответах). Век Х. - М.: Просвещение, 1984
6. Дьяченко В.К. Сотрудничество в обучении. - М, 1991
7. Загальна психологія: Підруч. для студентів вищ. навч. закладів/ За загальн. ред. акад. С.Д. Максименка. — К: Форум, 2002.
8. Зайченко І.В. Педагогіка: Навч. посібник. – Чернігів, 2003. – 528 с.
9. Зотов Ю.Б. Организация современного урока. - М., Просвещение, 1984
10. Ильина Т.А. Педагогика: Курс лекций. - М.: Просвещение, 1984
11. Индивидуализация и дифференциация обучения. - М.: Педагогіка. - 1990. - 70 с.
12. Ковальський М. И. Производственное обучение учащихся средней школы. - М.: Изд-во АПН РСФСР, 1963.
13. Липова Л., Ренський С. Інтеграція індивідуальної роботи з іншими формами навчальної діяльності. // Рідна школа, №1. — 2002. – С. 25-31.
14. Онищук В.А. Урок в современной школе. - М., Просвещение, 1980.— 70 с.
15. Онищук В.О. Типи, структура і методика уроку в школі. - К.: Радянська школа, 1976.
16. Организационные формы обучения/ Под ред. Ю.И. Малеваного. - К., 1999.
17. Паламарчук І.Н. В.Ф., Румянцева Д.І., Антипова О.Й. У пошуках

нестандартного уроку// Рад. школа. - 1991. - №1. - С.66.

18. Педагогіка. / За ред. М.Д. Ярмаченка. - К.: Вища школа, 1986
19. Педагогіка. / Под ред. Ю.К. Бабанского . - М.: Просвещение, 1983.
20. Пометун О.І. Сучасний урок. Інтерактивні технології навчання. - К.: А.С.К., 2004
21. Психология и педагогика: Учебное пособие / Под ред. А.А.Радугина. – М.: Изд-во „Центр”, 1997. – 255 с.
22. Страхов И. С. Психология труда. - М.: Учпедгиз, 1963. - 240 с.
23. Тхоржевський В.С. Методика трудового навчання: Навч. посібник. – К., 1995. – 280 с.
24. Фіцула М.М. Педагогіка: навч. посібник. – К.: Вид-во „Академія”, 2000. – 544 с.
25. Форми навчання в школі: Книга для вчителя / За ред. Ю.І.Мальованого. – К.: Освіта, 1992. – 160 с.
26. Харламов И.Ф. Педагогика: Учеб. пособие. – М.: Юристь, 1997. – 512 с.
27. Чебышев В. В. Психология трудового обучения. — М.: Просвещение, 1969. - 303 с.
28. Шведов А. Активизация учащихся на уроках производственного обучения. - Профессионально-техническое образование, 1965, №2,с. 8 - 10.
29. Якиманская И. С. Формирование интеллектуальных умений в процессе производственного обучения. — М.: Высшая школа, 1979. — 88 с.

ДОДАТОК

ПЛАН УРОКУ ВИРОБНИЧОГО НАВЧАННЯ

З ПРОФЕСІЇ ОФІЦІАНТ, БАРМЕН

«Ніхто не робиться майстром,
не тренуючись у майстерності»

(Ян Коменський)

Тема програми: Підготовка торгового залу до обслуговування відвідувачів.

Тема уроку: Попереднє сервірування столу до вечері.

Мета уроку:

навчальна: формувати професійні вміння і навички при попередньому сервіруванні столу до вечері; навчити правильному виконанню операцій розміщення предметів на обідньому столі з дотриманням правил охорони праці;

розвиваюча: розвивати професійну компетенцію учнів у відпрацюванні навиків сервірування столу до сніданку, творче та раціональне мислення;

виховна: виховувати креативність, естетичні смаки.

Методична мета:

Методика проведення уроку виробничого навчання із використанням ігрових технологій та ІКТ.

Очікувані результати:

1. Вміти правильно виконувати всі прийоми та операції при попередньому сервіруванні столу до вечері, організувати робоче місце, полірувати посуд, готувати спеції.

2. Під час виконання робіт дотримуватися правил особистої гігієни та правил охорони праці.
3. Правильно та усвідомлено використовувати професійні навички та компетенції.
4. Здобути практичний досвід як у простих, так і виняткових ситуаціях

Тип уроку: урок формування початкових (первинних) умінь.

Вид уроку: імітаційний тренінг.

Дидактичне забезпечення:

- мультимедійні дошка;
- ноутбук;
- інструкційно-технологічні картки;
- презентація уроку.

Матеріально-технічне забезпечення:

Обідній стіл, сервант офіціанта, білизна (скатертини, серветки, ручник, рушник), посуд порцеляновий, скляний, прилади металеві, аксесуари, квіти.

Міжпредметні зв'язки: «Організація обслуговування в ресторанах», «Професійна етика і психологія», «Охорона праці», «Фізіологія харчування, санітарія і гігієна», «Технологічне обладнання (з основами електротехніки)», «Кулінарна характеристика страв»

Методи навчання: учительська презентація, майстер-клас, метод «Світлофор», метод «Барон Мюнхаузен», вирішення проблемних питань.

Перелік навчально-виробничих робіт: організація робочого місця офіціанта, полірування посуду, накривання столів скатертинами, сервірування обідніх столів до вечері.

ХІД УРОКУ

I. ОРГАНІЗАЦІЙНА ЧАСТИНА. Мотивація навчальної діяльності

- метод «Емоції нагору»	-3 хв.
II. ВСТУПНИЙ ІНСТРУКТАЖ	- 45 хв.
1 Актуалізація опорних знань	- 20 хв
1.1. Розгадування кросворду учнями	
1.2. Поглиблення знань учнів шляхом постановки проблемних питань	
1.3. Метод «Інформаційний калейдоскоп»	
1.4. Метод «Незакінчене речення»	
2 Майстер – клас	
(показ трудових прийомів із демонстрацією слайд-шоу)	- 15 хв
3 Моделювання проблемної ситуації.	
Метод «Барон Мюнхаузен»	- 2 хв
4 Слайд-шоу майстра виробничого навчання	
«Складання серветок різними формами»	- 5 хв
III. ПОТОЧНИЙ ІНСТРУКТАЖ	- 5 год
- видача завдань для самостійної роботи учнів у творчих групах;	
- повідомлення про критерії оцінювання практичної роботи учнів	
- самостійна робота учнів над виданим завданням;	
- цільові обходи майстра виробничого навчання робочих місць учнів з метою: оцінювання зовнішнього вигляду учня, організації робочого місця, дотримання правил охорони праці, правильного використання інструкційних карток, виконання учнями нових прийомів та технологічного процесу виконання робіт;	
- надання допомоги учням;	
- прийом майстром виконаних робіт;	
- перевірка якості роботи учнів та виконання ними норм часу;	
- прибирання робочих місць.	
IV. ЗАКЛЮЧНИЙ ІНСТРУКТАЖ	- 15 хв

- аналіз діяльності учнів у процесі всього уроку;
- оцінка роботи учнів;
- аналіз причин помилок учнів та засоби їх усунення;
- видача домашнього завдання.

МЕТОДИКА ПРОВЕДЕННЯ УРОКУ ВИРОБНИЧОГО НАВЧАННЯ

1. ОРГАНІЗАЦІЙНА ЧАСТИНА:

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

1.1. Мотивація навчальної діяльності учнів:

Метод «Емоції нагору»

Слово майстра виробничого навчання

Уявіть себе в ролі відвідувачів. Чи хотіли б ви, щоб вас обслуговував такий офіціант? (Відповіді учнів)

А зараз увага: у вас на партах малюнки, з іншого боку яких пам'ятка, що допоможе вам у майбутній професії. Зачитайте її, щоб підняти настрій.

(Відповіді учнів: 1 – офіціант – це вміння діяти без зайвої метушні;

2 – офіціант – це професійність та охайність;

3 – офіціант – це чіткість рухів та швидкість в роботі;

4 – офіціант – це м'яка посмішка на обличчі;

5 – офіціант – це вміння спілкуватися з людьми;

6 - офіціант – це турботливість і уважність;

7 - офіціант – це психологічний контакт;

8 – офіціант – це артист і жонглер;

9 - офіціант – це дипломат;

10 - офіціант – це престиж ресторану)

Слово майстра виробничого навчання.

Зводити та піднімати престиж ресторану досить важко. Там страви розкішні, різноманітні, інтер'єр модний і яскравий, алкоголь заморський на всі випадки життя, в цілому ж справа - ресторану підкорювати серця людські. Але ж страви та напої не потраплять до відвідувачів самостійно. Отож виникає проблема, як всю цю красу підготувати!

Все ж таки є кому за цю складу справу взятися. Хто ж і ще Вас із посмішкою зустріне, за стіл запросить, забаганки ваші вислухає, нагодує, напоїть та ще й поспілкується на будь-яку тему. Так і виходить, що ресторан тримається на плечах стійких офіціантів. Професія ця не з легких, необхідно багато знань та умінь, тому без офіціантів жоден заклад громадського харчування не обійдеться.

Мабуть, справедливим можна вважати вислів: чим гірше готують кухарі, тим професійніше повинні бути офіціанти.

II. ВСТУПНИЙ ІНСТРУКТАЖ.

Слово майстра виробничого навчання

Необізнаній людині може здатися, що офіціант – це проста професія, яка не вимагає особливих навиків і знань. Проте кожному грамотному рестораторові відомо, на скільки важливим виявляється професіоналізм співробітників у сфері обслуговування, тому навчання офіціантів – це невід'ємна частина ресторанного бізнесу.

Справжній офіціант повинен володіти широким спектром специфічних знань, починаючи з правил етикету і навиків практичного поводження зі столовим посудом, і закінчуючи розумінням тонкощів психології гостя.

Професія офіціант одна з найдавніших. На фресках єгипетських пірамід зустрічаємо зображення людей, які подають їжу на стіл фараону.

Сьогодні професія стала дуже поширеною, адже жоден ресторан, кафе чи бар не можуть обійтись без офіціанта.

Кожен робочий день офіціанта це енциклопедія психологічних контактів. Той хто обирає професію офіціанта повинен легко і вільно вступати в контакт з різними людьми, за всіх обставин бути ввічливим, тактовним, приємним у спілкуванні. Якість роботи офіціанта визначається перш за все за його вміння діяти без зайвого шуму. Чим акуратніше, тихіше та спокійніше працює офіціант тим вище цінується його праця.

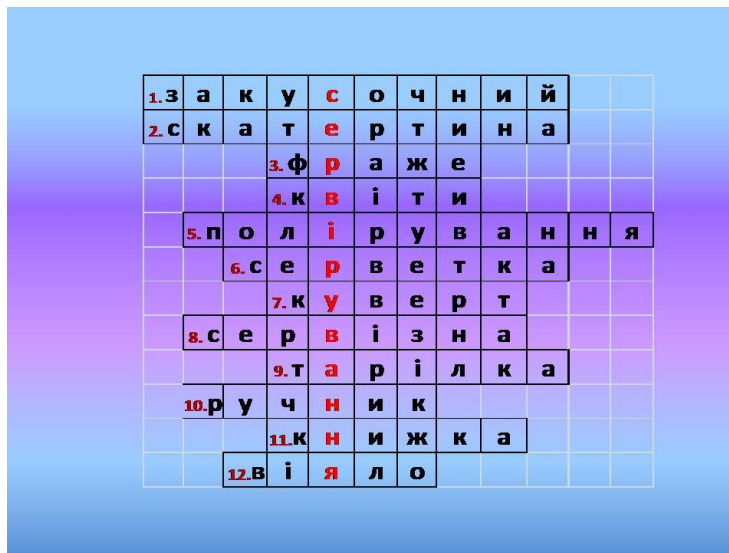
Сьогодні професія офіціанта одна з найпоширеніших в нашій країні. У будь – якій газеті обов'язково знайдеться оголошення про відкриття відповідних вакансій. Як показує статистика – офіціант у респектабельному закладі може заробити до 15 000 доларів на місяць. Але щоб опинитися в еліті, що обслуговує прийоми на найвищому рівні, необхідно пройти твердий кастинг, продемонструвавши себе в повній бойовій готовності.

Одним із головних завдань офіціанта є сервірування столу, а це справжнє мистецтво зі своїми правилами і законами, захоплююча робота, де фантазія та творчість може приносити йому справжнє задоволення від своєї професії. Майстерно виконане сервірування столу – це естетичне задоволення для відвідувачів.

1. Актуалізація опорних знань

1.1. Розгадування кросворду:

Зараз ми пригадаємо терміни, які використаємо на уроці. З цією метою ми розв'яжемо кросворд, а ключовим словом даного кросворду буде саме тема нашого уроку:



Питання до кросворду:

1. Один з основних видів столових приборів (закусочний)
2. Вона – основа усієї композиції столу та інтер'єру залу, усі предмети сервіровки повинні бути з нею у гармонії (скатертина)
3. Назвіть одним словом ніж, виделку і ложку (фразе)
4. Вони, безперечно, прикрасять будь – який стіл, але принципово важливо, щоб вони не заважали спілкуванню гостей (квіти)
5. Процес, що завершує підготовку столового, скляного посуду та наборів до сервірування столу (полірування)
6. Невід'ємний естетичний аксесуар за сервірованого столу (серветка)
7. Місце, відведене для сервірування на одну персону (куверт)
8. Приміщення, призначене для зберігання посуду та наборів для сервірування (сервізна)
9. Предмет сервірування столу, що розміщується навпроти посадкового місця (тарілка)
10. Незмінний супутник офіціанта (ручник)
11. Один зі способів накривання столу скатертиною (книжка)
12. Спосіб розміщення десертних наборів (віяло)

Ключове слово нашого кросворду СЕРВІРУВАННЯ. А ознайомимося з попереднім сервіруванням столу і відпрацюємо вміння і навички по цій темі.

1.2 Поглиблення вивченого матеріалу шляхом постановки проблемних питань:

Зараз ми повторимо ваші знання з теоретичного навчання та охорони праці:

1. Чому перед початком роботи офіціант повинен перевіряти стан підлоги в торговому залі біля роздачі? (Стан підлоги в торговому залі біля роздачі офіціант перевіряє для того, щоб визначити нерівності, різні забруднення, зайві предмети, які заважають працювати.)

2. Які наслідки використання щербатого, тріснутого посуду, або таці з нерівною поверхнею під час сервірування столу? (Наслідки використання щербатого, тріснутого посуду можуть привести до травм або бою по посуду.)

3. Які наслідки перевантаження таці посудом під час сервірування столу? (Перевантаження таці посудом під час роботи може привести до того, що офіціант втратить рівновагу, що сприятиме отриманню травми і втрати матеріальних цінностей.)

4. Чому скатертина не повинна звисати нижче краю столу на 35 см і менше ніж 25 см? (Скатертина не повинна звисати нижче на 35 см. тому, що вона буде заважати відвідувачу сісти за стілець, а короткий її край матиме не естетичний вигляд.)

5. Чому під час сервірування при використанні візочка підноси з тарілками повинні бути розміщені на верхній полиці? (Тарілки повинні бути розміщені на верхній полиці візочка тому, що під час сервірування в першу чергу на обідньому столі розміщують тарілки, потім столові прибори та скляний посуд.)

1.3 Метод «Інформаційний калейдоскоп»

- 1. З чого складається підготовка торгового залу до обслуговування відвідувачів?** (Підготовка торгового залу до прийняття відвідувачів складається з прибирання приміщення, розміщення меблів, отримання посуду, приборів, білизни та попереднє сервірування столу)
- 2. О котрій годинні повинно бути завершено прибирання торгового приміщення ?** (Прибирання торгового приміщення повинно бути забезпечене за дві години до початку відкриття торгового залу, торгові приміщення гарно провітрені)
- 3. Хто отримує столовий посуд і прибори?** (Столовий посуд і прибори отримують метрдотель, бригадир офіціантів або індивідуально кожен офіціант в сервізній під розпис)
- 4. Що необхідно перш за все зробити з отриманим посудом, приборами?** (Перш за все отриманий посуд і прибори необхідно гарно продивитися і предмети, на яких виявлені залишки їжі, повернути для повторного миття, а інші відполірувати. Посуд не повинен мати тріщин, щербин і сколів.
- 5. Що спільного між тарілкою столовою глибокою і столовою мілкою?** (Тарілки столова глибока і столова мілка мають однаковий діаметр – 240 мм. І застосовують їх для індивідуального користування.)
- 6. В чому полягає різниця приборів основних від допоміжних?** (Різниця між основними приборами та допоміжними полягає в тому, що основні прибори застосовуються під час споживання їжі, а допоміжні – для порціонування страв.)
- 7. Яка різниця між ручником і рушником?** (Рушники застосовують для полірування посуду, для витирання рук. Ручник використовують для подавання страв і напоїв, для того щоб зберегти манжет від забруднення, а руки від опіків.)

8. Що спільного між серветками складеними простою формою і складною формою ? (Спільне є те, що вони відповідають єдиним вимогам, які дозволяють швидко звернути їх , а в розгорнутому вигляді вони не повинні виглядати пом'ятими).

1.4 Метод «Незакінчене речення»

- **Під час сервірування столу невеликою кількістю приладів офіціант може застосовувати...** (столову мілку тарілку, на якій розміщено серветку , для того, щоб покласти прибори).
- **При попередньому сервіруванні до сніданку закусочну тарілку не ставлять у випадку ...** (тарілку закусочну не ставлять, якщо страви подають у салатнику або металевому посуді).
- **При попередньому сервіруванні на обід на столі розміщують прибори для спецій, а саме ...** (прибор для спецій – солянка, перечниця).

2. Майстер – клас

(показ трудових прийомів із демонстрацією слайд-шоу)

Слово майстра виробничого навчання «Якщо бажаєш пізнати людину – подивися, як він спілкується з офіціантом»

Сервірування столів - завершальний етап підготовки торговельного залу до прийому відвідувачів.

Сервірування столу виконується з певною метою. У першу чергу ми хочемо показати гостеві, що його в ресторані чекають. Сервіровані столи є прекрасним доповненням до інтер'єру, створюють враження затишку та комфорту.

Сервірування столу має відповідати наступним вимогам:

- відповідати заходу (сніданок , обід, вечеря);
- строго поєднуватися з меню закусок, що подаються, страв і напоїв;

- бути естетичною, гармоніювати з формою столу, скатертиною, серветками (формою їх згортання), інтер'єром;
- відобразити тематичну направленість свята (День народження, Новий рік);
- всі предмети сервірування повинні бути розміщені у відповідності з прийнятими правилами.

Існує лише дві умови, згідно яких сервірують столи. Це попереднє сервірування та сервірування згідно замовлення.

Попереднє сервірування столу виконують у процесі підготовки залу до обслуговування, за 1 - 2 год до відкриття. Це прискорює процес обслуговування.

Попереднє сервірування столу може бути різним у залежності від характеру обслуговування (сніданок, обід за обіднім або комплексним меню, вечірнє обслуговування за меню порціонних страв, обслуговування бенкету).

Керуючись основними правилами, офіціанти можуть творчо підходити до сервірування стола. При цьому слід пам'ятати про тематичну і естетичну спрямованість підприємства, національні особливості, потребу створення комфортних умов для відвідувачів.

В їдальнях, кафе, закусточних де використовують столи з гігієнічним покриттям, для споживання їжі сидячи, столи не покривають скатертиною. Для покриття столів з красивою деревиною можуть бути використані фірмові паперові серветки. Охайного вигляду надають залу квіти у невеликих вазах, які встановлюють посеред столу. У центрі розміщують прилади для спецій.

Сервірування столу у буфеті закусточній передбачає розміщення у центрі столу наборів для спецій і паперових серветок, тому що їжу споживають стоячи.

Якщо обслуговуються туристи сервіровка включає в себе: тарілку, прилади, чайну ложку і серветки з тканини. У залежності від виду меню можуть бути ще ніж для масла, закусточна тарілка. Туристи з Європи не уявляють сніданку без чаю й кави, тому у попередню сервіровку на столі викладають кавові і чайні чашки, кавовник, молочник, цукерницю, розетки для варення, лимонів.

2. Майстер – клас (показ трудових прийомів із демонстрацією слайд-шоу)

Майстер демонструє показ прийомів, коментує їх. При цьому націлює учнів на правильність організації робочого місця офіціанта під час сервірування столу, а саме :

- сервант офіціанта , покритий льняною скатертиною ;
- на поверхні столу розміщено (посуд порцеляновий, скляний, металеві прибори, серветки, ручник, рушник, тача, на столовій мілкій тарілці у полотняній серветці столові виделки і ножі);
- належний вигляд офіціанта згідно санітарних норм.

Першим кроком нашої роботи при сервіруванні столу має бути накривання столів скатертинами.

- офіціант заносить до залу добре відпрасовані скатертини і кладе їх на кожний стіл;
- скатертину складену в четверо розгортає так, щоб у запросованому вигляді розгорнути її вздовж столу;
- тримає двома руками край скатертини, що знаходиться між зовнішньою крайкою (прилягаючого до столу) і середньою запросованою лінією, струшує її, викидаючи руки вперед потім опускає середню лінію , ретельно розміщуючи її на кришці столу;
- невеликій стіл можна накривати скатертиною, взявши її за край і струснувши над столом;

- скатертина має звисати з усіх боків на 25-35 см, так щоб краї її досягали поверхні стільців, але не нижче;
- при сервіруванні стіл поділяють по периметру на рівні частини довжиною 60-80 см, розраховані на одне місце;
- навколо столу розставляють стільці.

Попереднє сервірування столу до сніданку:



1. Спочатку розміщують пиріжкову тарілку, яку ставлять з лівої сторони від основної тарілки, на відстані від неї 5-10 см, від краю стола на відстані 8-8,5 см, емблема має бути на верхньому краї тарілки. Існує декілька варіантів розміщення.

2. Закусочні прилади (виделка, ніж). Ніж розміщують справа лезом до тарілки або серветки, які розміщені навпроти стільця. Виделку кладуть з лівої сторони від того місця де стоятиме тарілка або буде розміщуватися серветка, зубчиками до гори. Відстань між приборами 22-24см. Відстань від краю столу до ручок приборів – 2 см.

3. Сервірування доповнюється келихом для води, закускою тарілкою (якщо закуски подаються у салатнику), ножем для масла який розміщується на пиріжковій тарілці (лезом до центру тарілки), чайною ложкою.

4. Посередині ставлять прибор для спецій і вазочку для квітів.

3. Метод «Барон Мюнхаузен». Вирішення проблемних питань. Даний метод використаний майстром виробничого навчання з метою уникнення учнями помилок при попередньому сервіруванні столу. Майстер демонструє неправильно виконані операції, а учні мають уважно стежити за процесом та виправляти помилки.

1 помилка. Під час накривання столу скатертиною майстер не вирівняв краї



2 помилка. Майстер тримає тарілку, при цьому великий палець знаходиться всередині неї.



помилка. Під час сервірування столовою мільковою тарілкою її борттик знаходиться на відстані від краю столу.



4 помилка. Під час сервірування столу столовими приладами лезо ножа розмістив в протилежну сторону від тарілки.

5 помилка. Під час сервірування столу приладами біля столової тарілки спочатку розмістив столову ложку, а потім столовий ніж.



помилка. Під час сервірування столу склом майстер тримав склянку за ємкість.



6

5. Слайд-шоумайстра виробничого навчання по використанню інновацій у складанні серветок різними формами.



III. ПОТОЧНИЙ ІНСТРУКТАЖ

1. Перевірка правильності організації робочих місць учнів та додержання ними правил охорони праці.
2. Видача карток - завдань для самостійної роботи учнів у творчих групах по відпрацюванню наступних вправ:
 - Накривання столів скатертинами;
 - Сервірування обіднього столу тарілками до сніданку;
 - Сервірування обіднього столу до сніданку приладами;
 - Сервірування обіднього столу склом до сніданку;
 - Розміщення на столі вази з квітами та приладів для спецій.

При виконанні завдань слід користуватися інструкційно-технологічними картками.

3. Повідомлення про критерії оцінювання практичної роботи учнів
4. Самостійна робота учнів над виданим завданням;
5. Цільові обходи майстра виробничого навчання робочих місць учнів з метою:
 - дотримання безпечних умов праці на робочому місці;
 - оцінювання зовнішнього вигляду учня;
 - організації робочого місця;
 - правильного використання інструкційних карток;
 - виконання учнями нових прийомів технологічного процесу;
 - надання допомоги учням.

Наступні обходи проводяться під час виконання учнями вправ. Тут увага майстра фіксується на роботі кожного учня, але особливо на діяльності слабких. Виявивши помилкові дії учнів, майстер навідними запитаннями допомагає ліцеїстові самому знайти свою помилку і відшукати шляхи їх подолання.

6. Якщо ж однакових помилок допускає значна частина учнів групи, то майстер призупиняє роботу всіх учнів і робить додаткові роз'яснення біля свого робочого місця. Допущені помилки, причини і способи їх усунення аналізуються разом з учнями. При цьому повторно показуються і роз'яснюються недостатньо засвоєні учнями прийоми.

ІV. ЗАКЛЮЧНИЙ ІНСТРУКТАЖ

1. Прийом майстром виконаних робіт;
2. Перевірка якості роботи учнів та виконання ними норм часу;
3. Оцінка роботи учнів;
4. Прибирання робочих місць;
5. Видача домашнього завдання.