***Ірина Олександрівна Жуковська,***

*викладач спецдисциплін , спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії,викладач-методист*

***Олена Леонідівна Вільхова****,*

*викладач спецдисциплін, спеціаліст першої кваліфікаційної категорії*

*Комерційного технікуму Дніпровського державного технічного університету,*

*м. Кам’янське*

**МЕТОДИЧНА РОЗРОБКА УРОКУ – ГРИ «ПІДКОРЕННЯ ВЕРШИНИ ЗНАНЬ»**

****Бінарні уроки - одна з форм реалізації міжпредметних зв'язків і інтеграції знань з кількох дисциплін. Це нетрадиційний вид уроку. Бінарний урок по своїй природі є однією з форм проекту, а саме, звичайно це межпредметний, внутрішній короткостроковий чи середньої тривалості проект. Бінарні уроки дозволяють інтегрувати знання з різних областей для рішення однієї проблеми, дають можливість застосувати отримані знання на практиці.

Мета професійного навчання - формування компетентності майбутніх фахівців, закріплення отриманих теоретичних знань на уроках.

В урок включені можливості інформаційно-комунікаційних технологій. Студенти при підготовці до уроку (виконання домашнього завдання) здійснюють пошук інформації, необхідної для ефективного проведення уроку.

Урок такого типу дає студентам можливість організовувати власну діяльність, розуміти сутність і соціальну значущість своєї майбутньої професії, виявляти до неї стійкий інтерес, і застосовувати отримані професійні компетенції з урахуванням конкурентоспроможності і затребуваності на ринку праці.

На уроці застосовуються такі методи навчання:

• словесні (пояснення):

• наочно - демонстраційні (показ навчальних фільмів);

• практичні методи (самостійна робота).

Їх використання дає можливість викладачам перевірити рівень знань студентів, детально і зрозуміло викласти тему уроку, наочно показати результат засвоєних знань.

Урок має на меті закріплення теоретичних знань, вміння працювати в команді, ефективно спілкуватися з товаришами. Урок проводиться у вигляді змагання чотирьох команд, підсумки виявлять кращу з них.

Студенти, працюючи в командах, планують і виконують навчальну роботу. У процесі змагання кожна з команд набирає бали, перемагає команда, що має в своєму арсеналі більше балів. Крім балів за завдання йде залік оцінок індивідуально. Для підведення підсумків уроку назначається асистент викладачів.

Актуальність уроку полягає в тому, яким чином організувати кожного студента, щоб вони свідомо засвоювали знання, творчо прагнули використовувати їх у своїй трудовій діяльності, щоб на кожному уроці теоретичного навчання виховувалася і розвивалася творча особистість.

Особливості підходу, реалізованого в цьому уроці дають можливість:

• підвищувати рівень професійної підготовки студентів;

• формувати стійкий інтерес в отриманні обраної професії;

• викликати прагнення домагатися кращих результатів;

• формувати творчі якості особистості;

• виховувати відповідальність до праці.

Урок розроблений з елементами педагогічної технології - формування професійних і загальних компетенцій.

Питання для перевірки теоретичних знань студентів складені таким чином, що дозволяють викладачам перевірити теоретичний рівень підготовки студентів за даними темами. Кожен студент має можливість самостійної перевірки своїх теоретичних знань.

**Спеціальність :** 181 «Харчові технології»

**Дисципліна:** Барна справа

Тема: «Технологія приготування кави та напоїв на основі кави»

**Дисципліна:** Устаткування закладів ресторанного господарства

Тема: «Теплове устаткування. Пароварильні шафи, кавоварки»

***Завдання уроку.*** Рішення освітніх, виховних і розвиваючих завдань в комплексі з практичною спрямованістю на всіх етапах уроку.Створити умови мотивованого практичного застосування знань, навичок і умінь, дати учням можливість побачити результати своєї праці і отримати від нього радість і задоволення.Сформувати в учнів переконання в зв'язності предметів, в цілісності світу.

***Навчальна мета уроку .*** Поглибити і розширити, узагальнити і систематизувати знання з даної теми. Сформувати уявлення студентів про різновиди кави, способах приготування напою, види застосовуваного обладнання, про способи подачі. Формувати вміння застосовувати теоретичні знання на практиці і вирішувати виробничі проблеми. Оцінити знання та вміння учнів з даної теми. Провести корекцію знань і умінь студентів.Відпрацювати навички користування обладнанням (кавомолка, кавоварка); навички технології приготування напою; навички правил подачі різних видів кави.

***Розвиваюча мета уроку.*** Розвивати у студентів навички роботи в групах, вміння приймати рішення, прагнення внести особистий внесок у здійснення колективної діяльності, здатність до самооцінювання.Розвинути у студентів спостережливість, самостійність, узагальнювати, виділяти головне, робити висновки. Розвивають аналітичні здібності і винахідливість.

***Виховна мета уроку.*** Переконання студентів в необхідності знань, як основи їх професійної майстерності, яке набуває надзвичайно високе значення в умовах конкуренції ринкової економіки. Виховувати потребу у творчості, вдосконалення наявних знань.Виховувати акуратність, працьовитість, естетичний смак.Виховувати дбайливе ставлення до природи.

***Тип уроку.*** Вивчення нових знань.

***Форма проведення уроку.*** Урок - гра.

***Дидактичне і матеріально - технічне забезпечення:***

* ілюстрації сировини, обладнання, готового напою;
* фрагменти навчальних фільмів;
* технологічне обладнання (кавоварка; кавомашина; кавомолка та ін..)
* набір посуду для приготування та подавання кави (фарфоровий, фаянсовий, глиняний, металевий);
* натуральні зразки кави в зернах, кава мелена, кава розчинна;
* інструменти, прилади;
* картки-завдання;
* компьютер, мультимедійний проектор.

***Умови проведення заняття.*** Студенти групи діляться на чотири команди. Кожна команда має капітана і назву:

* Команда «Арабіка»
* Команда «Робуста»
* Команда «Ліберіка»
* Команда «Ексцельза»

Для поповнення «накопичувальних корзин» в кожній команді призначається асистент викладачів.

**Хід заняття:**

***I. Організаційна частина.***

***II. Мотивація навчальної діяльності:***

ВИКЛАДАЧ БАРНОЇ СПРАВИ. Повідомляє тему і мету уроку. Ставить завдання спільної співпраці викладачів спецдисциплін зі студентами на період уроку.

ВИКЛАДАЧ УСТАТКУВАННЯ В ЗРГ*.* Наш урок буде проводитися у формі експедиції, де студенти перевтіляться в спортсменів - альпіністів, що підкорюють вершину знань і змагаються один з одним, прагнучи першими підкорити гірську вершину.

В процесі проведення уроку ми будемо проводити закріплення нового матеріалу у вигляді конкурсів. Команди мають «накопичувальні кошики». За кожен конкурс усі отримають певну кількість балів. Набрані вами бали будуть оцінками за урок.

Хочу звернути увагу, що кожен спортсмен - альпініст накопичує бали своїй команді, отже, від ступеня участі кожного з вас буде залежати кількість балів на кожному етапі сходження до вершини знань.

***III. Вивчення нових знань.***

ВИКЛАДАЧ БАРНОЇ СПРАВИ*.* Спортсмени - альпіністи, любителі кави, зібралися і вирішили об'єднатися для того, щоб самим зібрати кавові зерна. Тому виникла необхідність спорядити експедицію.

Як відомо, експедиції передує ретельна підготовка, тому розділимо наш урок на 3 етапи.

На першому етапі студенти-альпіністи повинні вивчити карту місцевості, особливості кліматичних умов. Вибрати маршрут. Дізнатися, як росте кавове дерево, як збирають плоди і як обробляють їх.

Доповідь викладача з питань : кліматичні умови зростання кавового дерева; характеристика сировини для виробництва натуральної кави, види кави.

*Конкурс 1.* ВИБІР МАРШРУТУ.

Перед тим як йти в похід, група осіб повинна повідомити співробітникам МНС про вибір маршруту яким вони збираються слідувати. Щоб уникнути непередбачених надзвичайних ситуацій, співробітники аварійно - рятувального загону спеціального призначення проводять плановий інструктаж з учасниками експедиції.

Для перевірки готовності вам необхідно відповісти на питання. За кожну правильну відповідь команда отримує 2 бали.

Продовжуючи перший етап, присвячений підготовці до експедиції, подивимося фрагмент навчального фільму про вирощування і про обробку кавових зерен.

Фрагмент навчального фільму «Обробка кавових зерен».

*Конкурс 2*. ПРОГНОЗ ПОГОДИ.

Перед кожною експедицією ви, як досвідчені альпіністи, знаєте, що перед сходженням необхідно уточнити на найближчий час кліматичні умови. Заходимо на сайт «прогноз погоди».

Кожній команді задається питання. Якщо отримано правильну відповідь - на екрані з'являється сонце. Якщо отримано неправильну відповідь - на екрані з'являються хмари. За правильну відповідь команда отримує 2 бали.

Доповідь викладача з питання - обсмажування кавових зерен. Перегляд фрагменту навчального фільму «Ступені обсмажування кави».

Конкурс 3. ТРЕНАЖЕР.

Продовжуємо готуватися до експедиції, тому необхідна хороша розминка.

Проведемо її, використовуючи «метод відповідності».

Командам дають картки-завдання для заповнення. В завданні необхідно вказати напрямки стрілками, якого виду обсмажування відповідає той або інший ступінь обсмажування. Час виконання завдання - 2 хвилини. Максимальна кількість балів - 12. За кожну неправильну відповідь забирається 2 бали.

Заповнені картки - завдання після закінчення часу передаються іншим командам для перевірки.

На екрані з'являється правильно заповнена картка.

ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ I ЕТАПУ. Асистент викладачів називає кількість балів кожної команди.

ВИКЛАДАЧ УСТАТКУВАННЯ В ЗРГ. Переходимо до другого етапу нашої експедиції. Альпіністи готові до початку сходження на вершину. Але що візьмемо з собою в дорогу? Для цього йдемо в магазин і придбаємо необхідне обладнання.

Демонструється слайд - шоу: «Види кавоварок».

Під час демонстрації слайд-шоу звучить текст: у літературних джерелах і в побуті існує безліч назв кавоварок - наплитна, електрична, турка, джезва, ібрік, кавовий прес, поршнева, френч - прес, французький прес, наполетана, неаполітанська машина, мачінетта, фільтраційна, вакуумна, гейзерная, перколяційна, циркуляційна, фонтануюча, крапельна, мокка, парова, пружинно-поршнева, кавова машина ...

Пояснюється це тим, що кожен з розробників конкретної кавоварки давав своєму творінню ім'я за принципом: «що і як бачу - так і називаю ».

Конкурс 4. МОЗКОВИЙ ШТУРМ.

Команди отримують чисті аркуші, на яких необхідно написати назви кавоварок. Час проведення - 1 хвилина. Команда, яка назвала більше кавоварок отримує максимальну кількість балів - 4.

ВИКЛАДАЧ БАРНОЇ СПРАВИ. Команди скоро почнуть сходження. На шляху для підтримки тонусу необхідно випити чашечку кави. Але для того, щоб правильно заварити цей напій, необхідно знати який помел кавових зерен краще.

Як і обсмажування, розмелювання кави - важливий етап для виявлення аромату масел, що містяться в зернах. Заварювати каву краще відразу після розмелювання. Для різних способів заварювання необхідна кава, розмелений до різного ступеня.

Грубий помел з частинками розміром до 0,8 мм добре підходить для заварювання в поршневий кавоварці або в будь-якій посудині-кавнику. Час екстракції кави грубого помелу - 6-8 хвилин.

ВИКЛАДАЧ УСТАТКУВАННЯ В ЗРГ. До початку науково-технічного прогресу майже весь світ задовольнявся способом приготування кави, винайденим ще арабами: каву варили в турці або в спеціальній посудині. Турка (або джезва) використовується і сьогодні: вона відносяться до наплитних кавоварок - тобто до тих, які треба нагрівати.

Крім турки, в сімействі наплітних кавоварок є ще гейзерная (фонтануюча, мока). Перегляд фрагменту навчального фільму «Гейзерная кавоварка».

Перед тим, як почати сходження, необхідно ще раз перевірити спорядження. Цим займуться капітани команд. Можна зайти в магазин. Щоби ви не забули, що треба купити в магазині, у нас є Тест-пам'ятка.

Конкурс 5. КОНКУРС КАПІТАНІВ.

Командам на екрані показують слайди. Питання в вигляді тестів. Максимальна кількість балів - 4. За кожну правильну відповідь - 1 бал.

ВИКЛАДАЧ БАРНОЇ СПРАВИ. Середній помел: це дуже зручний вид помелу, тому що його можна використовувати для багатьох способів заварювання. Час екстракції кави середнього помелу - 4-6 хвилин.

ВИКЛАДАЧ УСТАТКУВАННЯ В ЗРГ. Крім наплітних кавоварок, з простих пристосувань можна назвати поршневу кавоварку, або френч-прес.

Фрагмент навчального фільму «Френч - прес, кава на піску».

Експедиції завжди передує ретельна підготовка, тому альпіністи перевіряють свою готовність до підкорення гірської вершини.

Конкурс 6: ПЕРЕВІРКА СПОРЯДЖЕННЯ.

Що візьмемо з собою в дорогу? Командам дають картки-завдання, які знаходяться в імпровізованому рюкзаку з назвами основних термінів і понять теплового обладнання, яким студенти повинні дати чіткі усні формулювання. Максимальна кількість балів - 10. За кожну неправильну відповідь забирається 2 бали.

ВИКЛАДАЧ БАРНОЇ СПРАВИ. Тонкий помел: використовується для приготування напою в кавоварках з фільтрами. Час його екстракції - 1-4 хвилини.

ВИКЛАДАЧ УСТАТКУВАННЯ В ЗРГ. Кавоварка - праматір фільтраційної. У 1800 р французький архієпископ де Беллуа винайшов краплинну кавоварку, в якій вода, крапля за краплею, одноразово проходила через фільтр з меленою кавою. У 1819 році французький бляхар Моріз удосконалив конструкцію де Беллуа, зробивши кавоварку, що перевертається. Винахід де Беллуа відносився до типу так званих фільтраційних кавоварок.

Фрагмент навчального фільму «Гейзерная і крапельна кавоварки».

Конкурс 7. ТРЕНАЖЕР «Дивись - не ловити гав»

Командам показують слайди із зображенням кавоварок і їх креслення. Необхідно визначити відповідність між кавоварками 1-5 і кресленнями А - Д. Час - 2 хвилини. Максимальна кількість балів - 10. За кожну неправильну відповідь забирається 2 бали.

ВИКЛАДАЧ БАРНОЇ СПРАВИ. Тонкий еспресо помел: він необхідний для кавоварок еспресо, в яких струмінь гарячої води пропускається через мелені зерна. Порошкоподібний, надтонкий помел: цей вид помелу схожий на борошно і використовується виключно для варіння справжньої турецької кави за допомогою ібрік (турки, джезви).

Командам пропонується розглянути проблемну ситуацію. Запрошуються представники команд. Необхідно, на попередньо засервірованному столі, залишити предмети сервіровки кавового столу. Час - 2 хвилини. Максимальна кількість балів - 2 бали.

ВИКЛАДАЧ БАРНОЇ СПРАВИ. Пропонує студентам, які задіяні для проведення практичної частини уроку внести готову каву і подати її гостям бінарного уроку. При цьому студенти демонструють різні способи подачі кави:

При подачі кави в кавник перед гостем ставлять порожню чашку ємністю 100 мл. і, отримавши дозвіл, наповнюють її. Зазвичай в кавнику залишається кава, його ставлять праворуч від гостя, з тим щоб йому зручніше було наливати другу чашку самому.

Якщо кава подається в чашках, їх ставлять на блюдце, куди кладуть кавову ложку. Чашки повинні попередньо підігрівати. Цукор в розетці до кави подається окремо.

При подачі кави на невеликих тацях всі предмети (кавник, чашки з блюдцями, цукорницю) розставляють таким чином, щоб встановити рівновагу. Кавник ставлять у центрі таці. Такий спосіб подачі таці зручний і тому, що тяжкість доводиться на внутрішню частину руки і ліва рука менше втомлюється.

ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ II ЕТАПУ. Асистент викладачів називає кількість балів кожної команди.

ВИКЛАДАЧ БАРНОЇ СПРАВИ. Заключний третій етап нашої експедиції «Підкорення вершини знань». Буде названо переможця. Але на цьому етапі ще більше труднощів.

Конкурс 7. ВІДНОВИТИ ПОРЯДОК.

Командам дають картки-завдання з технологічними схемами приготування різних видів кави для заповнення. Студенти повинні відновити технологічну схему приготування кави. Час виконання завдання - 2 хвилини. Максимальна кількість балів - 10. За кожну неправильну відповідь забирається 2 бали.

Конкурс 8. СНІГОВА ЛАВИНА

На екрані з'являються букви, які летять зверху і шикуються в безладді. Завдання командам - із букв скласти слова, пов'язані з темою уроку. Час виконання завдання - 2 хвилини. За кожне слово команда отримує 2 бали.

Конкурс 10: КАМЕНЕПАД

Цей конкурс пройде у вигляді гри «Щасливий випадок». Капітани команд кидають кубик, сторони якого пронумеровані. На перші п'ять цифр складені питання. За кожну правильну відповідь - 2 бали. Цифра 6 - це «щасливий випадок», команда автоматично отримує 12 балів.

ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ III ЕТАПУ.

Асистент викладачів називає кількість балів кожної команди.

Підведення підсумків уроку-гри «ПІДКОРЕННЯ ВЕРШИНИ ЗНАНЬ».

Обов'язковою умовою створення розвивального середовища на уроці є етап рефлексії.

Проведемо цей етап за допомогою методу «Мікрофон», тобто кожен учасник оцінить свій внесок в досягненні поставлених на початку уроку цілей, свою роботу, свою активність, захопливість і корисність обраних форм роботи.

Студенти доповідають:

сьогодні на уроці я дізнався ........

на уроці мене здивувало .........

на уроці мені було цікаво .......