**Урок теоретичного навчання з предмету**

**«Організація харчування моряків»**

**ЗМІСТ**

[Анотація](#Анотація)

[План уроку](#ПЛАН)

# [Хід уроку](#Хід)

Додатки:

[Стислий конспект викладача з викладанням харчування моряків –А](Додаток%20А.doc)

[Комплексне одноденне меню сумісного екіпажу(різні умови плавання) –Б](Додаток%20Б.doc)

[Таблиця розрахунку продуктів згідно плану меню на 7 днів –В](Додаток%20В.doc)

[Таблиця розрахунку раціону харчування моряків за нормою на 1 людину –Г](Додаток%20Г.doc)

[Приклад меню комплексного обіду, розрахунок меню розкладки, накладна –Д](Додаток%20Д.doc)

[Таблиця розрахунку продуктів в програмі EXCEL –Е](Додаток%20Е.xls)

[Таблиця розрахунку продуктів в програмі EXCEL –Ж](Додаток%20Ж.xls)

[Презентація роботи кухаря суднового на судні –З](Додаток%20З)

[Приклад меню на 7 днів для змішаного українсько–грецького екіпажу –Л](Додаток%20Л.doc)

[Зразок розрахунку комплексного меню по меню розкладці –М](Доодаток%20М.doc)

[Приклад форми складання заявки на продукти на судні –Н](Додаток%20Н.xls)

[Приклад форми складання заявки на продукти на судні –О](Додаток%20О.xls)

[Технологічні картки для розрахунку комплексного обіду –П](Додаток%20П.doc)

[Комплексне меню харчування екіпажу в штормову погоду(завдання) –Р](Додаток%20Р.doc)

[Обладнання камбузу сучасного судна –С](Додаток%20С)

[**Анотація**](file:///C:\Documents%20and%20Settings\User\Рабочий%20стол\Добруха%20М.М.%20на%20сайт\КМЗ.docx#ЗМІСТ#ЗМІСТ)

**до уроку за темою**

**«Організація харчування моряків в різноманітних умовах плавання»**

Урок розробив викладач предмету «Організація харчування моряків» – Березова Т.В. . Рекомендовано для учнів І-го та ІІ-го року навчання з професії кухар судновий.

Урок створено для ознайомлення з особливостями харчування моряків на судні, правил складання меню враховуючи різні умови плавання та відпрацювання учнями загальних правил вміння послідовності виконання складання заявки на продукти харчування судового кухаря на судні.

Після вивчення матеріалу уроку учні повинні:

*знати:* види і призначення різних видів меню на судні з урахуванням умов плавання, загальні правила і послідовність правил форми складання та подачі заявки на продукти, правил виписування накладної для отримування продуктів на судні, правила особистої підготовки кухаря суднового до роботи при прийомі продуктів на судні згідно поданої заявки.

*вміти:* складати меню на один день, сім днів та на місяць враховуючи різні умови плавання; складати заявку на продукти згідно складеного меню; виписувати накладні на отримання продуктів; приймати продукти на судні визначаючи ії якість органолептичними методами; виконувати основні вимоги до роботи кухаря суднового.

Урок може бути впроваджено для теоретичного та практичного використання в училищах обслуговуючих професій викладачами теоретичних предметів.

**ПЛАНУ УРОКУ**

**Предмет: Організація харчування моряків**

**Група № 5,** 1 курс навчання.

**Професія: 5122 Кухар судновий.**

Тема програми: «**Організація харчування моряків в різноманітних умовах**

**плавання»**

Тема уроку **: «Особливості харчування екіпажу в різних умовах плавання. Підбір страв згідно національного складу екіпажу, складання меню та заявки ».**

**Тип уроку:** Комбінований

**Вид уроку:** лекція з презентацією викладача, короткими доповідями учнів, виконання практичного завдання в вигляді розрахунків.

**Мета уроку:**

***а)навчальна****:* первинне осмислення нової навчальної інформації за темою: «Організація харчування моряків в різноманітних умовах плавання», правила складання меню залежно від національного складу екіпажу, особливості харчування екіпажу залежно від району плавання, правила складання заявки на продукти, виписування накладної на отримування продуктів, практичне проведення роботи з необхідними документами на судні. Навчити учнів правильно користуватися нормативно –технологічною документацією в процесі практичної роботи.

***б)розвиваюча***: розвинути аналітичне, увагу, зосередженість, навики самостійної роботи, вміння організувати послідовність та алгоритм дій при складанні меню та заявки, удосконалювати почуття творчості та уміння планувати свою діяльність, розвивати технологічне мислення при виконанні навичок в розрахунках, розвивати в учнів уміння працювати в команді, ефективно спілкуватись з колегами, викладачем, нести відповідальність за кінцевий результат роботи.

***в)виховна****:* виховувати відповідальне ставлення до роботи, сумлінність, повагу до праці, відповідальність за здоров’я екіпажу та пасажирів; виховувати у учнів охайність, дбайливість та економічність при приготуванні та оформленні страв, при розрахунках в складанні заявки на продукти, виховувати якості особистості, індивідуальності, комуникативності, колективізму, здатність до партнерського спілкування, вміння прийти на допомогу, виховувати дисциплінованість, відповідальність, увагу при виконанні завдання, прищеплювати любов до обраної професії

**Дидактичне забезпечення:** авторські матеріали викладача у форматі Word , PawerPoint, Ехсеl, потемна папка для кожного учня, в тому числі у вигляді файлових документів для домашнього опрацювання, авторський дидактичний матеріал викладача та учнів, таблиці, зразки розрахунків меню, приклади різновидів меню, технологічні картки, правил роботи на судні кухаря суднового, збірник рецептур страв та кулінарних виробів, інструкції з техніки безпеки та охорони праці при роботі на судні, журнал з техніки безпеки.

**Матеріально-технічне забезпечення:** Мультимедійний комплекс, ноутбук, екран, мультимедійна дошка, електронний варіант уроку.

**Форми організації навчальної діяльності учнів:** групова, індивідуальна, колективна, фронтальна - самостійне засвоєння знань учнями, постановка запитань під час пояснення нового матеріалу.

**Методи та прийоми навчання :**Пояснювально-ілюстративний, частково-пошуковий, проблемно-розвиваючий, наочно –демонстративний, слайд-шоу приготування та подачі страв для екіпажу при роботі кухаря на судні.

**Міжпредметні зв'язки: Предмети**: виробниче навчання, організація виробництва, калькуляція та облік, професійна етика, санітарія і гігієна, технологічне обладнання, охорона праці, товарознавство, технологія приготування страв з основами товарознавства, кулінарія, інформаційні технології.

**Література:**

* Сборник рецептур блюд и кулинарныхизделий для ПОП, Москва, Экономика – 1983. -847с.
* Винокурові Л.Е., Васильчик М.В., Гаман Н.В. “Основи охорони праці”. Київ: «Факт», 2005.-243с.
* Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів. Наш час, 2014. -400с.; іл.
* Доцяк В.С. Українська кухня. – Львів: Оріяна – Нова, 2014.-512с.
* Жуков А.Ф., Оприснык Б.В. «Организацияпитанияекипажейморскихсудов. Практическоепособие. –Одеса. 2006. -8с.
* Лукьянова Н.Г., Степурко А.П. Рецептурныйсправочник судового повара. «СтудияНегоциант». Одесса -2008. –328 с.
* Набережная М.В. Кухня народов мира. Екатеринбург. У-Фактория.2006. –672 ст., 11 л. ил.
* Косовенко М.С. ″Технологія приготування їжі″, підручник для ПТЗО, «Факт», Київ – 2003. -356с.

Інтернет-ресурси:

<http://milkalliance.com.ua/>

<http://uk.wikipedia.org/wiki/>

<http://ukrmolprom.kiev.ua/>

<http://kedem.ru/glossary/cheese/>

**Методична мета:** удосконалення власних можливостей і умінь використання сучасних педагогічних технологій, аналіз освітнього інформаційного середовища за заданою темою, впровадження виробничих інновацій в навчальний процес.

**ХІД УРОКУ**

1. ***Організаційна частина -1 хвилина:***

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

1. ***Підготовка учнів до вивчення нового навчального матеріалу – 2 хвилини: Повідомлення теми програми і теми уроку:***

Тема програми: «**Організація харчування моряків в різноманітних умовах**

**плавання»**

Тема уроку : **«Особливості харчування екіпажу в різних умовах плавання. Підбір страв згідно національного складу екіпажу, складання меню та заявки ».**

***Повідомлення цілей та завдань уроку; мотиваційно-цільова настанова уроку:***

Після вивчення теми уроку Ви:

повинні знати: види і призначення різних видів меню на судні з урахуванням умов плавання, загальні правила і послідовність правил форми складання та подачі заявки на продукти, правил виписування накладної для отримування продуктів на судні, правила особистої підготовки кухаря суднового до роботи при прийомі продуктів на судні згідно поданої заявки;

повинні вміти : складати меню на один день, сім днів та на місяць враховуючи різні умови плавання; складати заявку на продукти згідно складеного меню; виписувати накладні на отримання продуктів; приймати продукти на судні визначаючи ії якість органолептичними методами; виконувати основні вимоги до роботи кухаря суднового.

***Актуалізація опорних знань, умінь і навичок учнів:***

1. Що ми називаємо меню?.
2. Охарактеризуйте різновиди меню.
3. Який графік харчування екіпажу на судні?
4. Охарактеризуйте поняття «кава –тайм».
5. Хто складає меню на судні.
6. Охарактеризуйте порядок та послідовність запису страв в меню.
7. Охарактеризуйте обов’язки старшого кухаря на судні.
8. Охарактеризуйте обов’язки другого кухаря на судні
9. Які методи використовують для визначення якості продуктів на судні?.
10. Яка добова потреба енергетичної цінності члену екіпажу на судні.
11. Які вимоги до технологічного процесу при приготуванні страв на судні?

***Пояснення характеру та послідовності роботи учнів на уроці.***

1. ***Повідомлення нового навчального матеріалу — 60 хвилин.***

**При підготовці викладача до лекції можна виділити наступні етапи:**

Лекція викладача за темою уроку [(Додаток А](Додаток%20А.doc)), ([Додаток С](Додаток%20С)) (Презентація [(ПРЕЗЕНТАЦІЯ)](ПРЕЗЕНТАЦІЯ.pptx), РашегРоіпі, -повідомлення у excel види заявок на судні [(Додаток Н)](Додаток%20Н.xls), [(Додаток О)](Додаток%20О.xls), -повідомлення у excel види розрахунків в таблиці [(Додаток Е)](Додаток%20Е.xls), ([Додаток Ж)](Додаток%20Ж.xls); робота кухаря на судні - ([Додаток З](Додаток%20З));

* показ прикладів комплексного меню сумісних екіпажів в різноманітних умовах плавання [(Додаток Б)](Додаток%20Б.doc) та обговорення особливостей при складанні меню;
* ознайомлення учнів з таблицею розрахунку раціону харчування моряків за нормами раціону продуктів на одну людину на день, місяць [(Додаток Г)](Додаток%20Г.doc);
* показ прикладу розрахунку комплексного обіду українсько–грецького екіпажу згідно меню розкладки на 15 членів екіпажу та виписування накладної [(Додаток М](Доодаток%20М.doc)), пояснення правил проведення розрахунків ;
* показ прикладу складеного меню на сім днів для змішаного українсько–грецького екіпажу [(Додаток Л)](Додаток%20Л.doc), пояснення правил складання таблиці використаних продуктів згідно плану меню [(Додаток В)](Додаток%20В.doc), також додаткова таблиця в програмі excel в якій при занесенні даних розрахунки проводить сама програма [(Додаток Е)](Додаток%20Е.xls), [(Додаток Ж)](Додаток%20Ж.xls);
* показ прикладу розрахунку меню комплексного обіду ([Додаток Д)](Додаток%20Д.doc) з використанням технологічних карток ([Додаток П](Додаток%20П.doc));
* підведення підсумків змісту лекції.

***Виконання практичного завдання, пояснення послідовності виконання завдань студентами -20 хвилин:***

Учні розподіляються на міні-групи. Пропонується алгоритм виконання практичного завдання за темою уроку, бланк завдання – складене меню та зразки таблиць видаються учням:

* розподіл учнів по робочих місцях **–** 2 хвилини;
* видача завдань для самостійної роботи учнів з указуванням додатків необхідних для виконання даної роботи **–** 3 хвилини:

Варіанти завдань:

Варіант 1. Скласти комплексне меню на день для екіпажу в штормову погоду ([Додаток Р](Додаток%20Р.doc)).

Варіант 2. Зробити розрахунок комплексного обіду згідно меню розкладки ([Додаток Д)](Додаток%20Д.doc) використовуючи технологічні картки ([Додаток П](Додаток%20П.doc)) та виписати накладну на продукти.

Варіант 3. Зробити розрахунок комплексного обіду згідно меню розкладки ([Додаток Д)](Додаток%20Д.doc) використовуючи технологічні картки ([Додаток П](Додаток%20П.doc)) та виписати накладну на продукти (для порівняння виконання робіт виконаних різними групами).

Варіант 4. Зробити розрахунок складеного меню на сім днів для змішаного українсько–грецького екіпажу ([Додаток Л](Додаток%20Л.doc)) використовуючи таблицю розрахунку раціону харчування моряків [(Додаток Г)](Додаток%20Г.doc) та таблиці використаних продуктів згідно плану меню [(Додаток В)](Додаток%20В.doc), ([Додаток Ж](Додаток%20Ж.xls)).

***Закріплення ЗУН,***

**Питання для закріплення.**

1. Яка особливість харчування моряків під час шторму?
2. Яка особливість харчування моряків в тропіках?
3. Яка особливість харчування моряків в нормальних умовах плавання?
4. Що ми називаємо денним раціоном харчування моряків?
5. У чому полягає сутність органолептичної оцінки якості продуктів?
6. Як розраховують продукти по меню розкладці?.
7. на підставі чого виписується накладна на отримання продуктів?.
8. Що необхідно для складання заявки на продукти?.
9. Який порядок складання заявки на продукти?
10. ***Підведення підсумків уроку -*5 *хвилин:***

аналіз діяльності учнів на уроці;

повідомлення та обґрунтування виставлених оцінок;

видача домашнього завдання.

**Домашнє завдання**

* Опрацювати матеріали викладача до уроку (видані в друкованому і

електронному вигляді).

* Скласти комплексне меню харчування змішаного українсько–італійського екіпажу на 7 днів

Викладач Березова Тетяна Василівна