

ВЪЗМОЖНОСТИ НА УЧЕБНИЯ ПРЕДМЕТ „СЕРВИРАНЕ“ ЗА РЕАЛИЗИРАНЕ НА ИНТЕРАКТИВНИТЕ МЕТОДИ ЗА ОБУЧЕНИЕ

Слава Рачева

Професионална гимназия по туризъм „Иван Петрович Павлов“ – Русе

Резюме. Интерактивните методи намират все по-широко приложение в професионалното обучение. Избраният за статията учебен предмет „Сервиране“ е от специфичната професионална подготовка за професия „Готвач“ и има голямо значение за равнището на тази подготовка.

В изложението е направен анализ на учебното съдържание по предмета с оглед прилагане на интерактивните методи. Представен е модел на успешно съчетаване на традиционните и интерактивните методи на обучение за постигане на целите и очакваните резултати от обучението по сервиране.

Статията обосновава необходимостта от използване на подходящи и разнообразни методи на обучение в професионалното образование. Успешното съчетаване на традиционните и интерактивните методи повишава качеството на обучението и културата на общуване на учениците.

Keywords: interact, interactive, methods of training, serving, learning objectives

През последните години интерактивните методи за обучение стават все по-актуални. Проблемът за тяхното използване в професионалната подготовка заема важно място и заслужава специално внимание. Той е продиктуван от променящите се функции на учителя в образователната система и способства за преодоляване на стереотипите в обучението, за изработване на нови подходи към професионалните ситуации, съдейства за развитие на творчески способности.

Терминът интерактивност произхожда от английския глагол „interact“ (inter – взаимно, act – действам), който се превежда на български език като „взаимодействаме си, влияем си взаимно“.

Интерактивните методи са дефинирани от различни автори, работещи в областта на педагогиката, психологията и дидактиката. Тези методи се основават на принципите на взаимодействието, на активността на обучаемите, намират опора в груповия опит и при тях е задължителна обратната връзка. Чрез умелото съчетаване на традиционните и интерактивните методи за обучение може да се достигне висока ефективност на обучението по „Сервиране“.

В педагогиката са познати различни модели на обучение, сред които са:

- традиционен (пасивен) – на обучаемия се предлага да усвои голям обем от вече готови знания; той е в ролята на „обект“ на обучението (слуша и наблюдава);
- интерактивен – обучаемият активно участва в процеса на обучението, взаимодейства с учителя и със съучениците си; от обект на въздействие той се превръща в субект на взаимодействие.

Провеждането на традиционното обучение се характеризира с използване на традиционни методи като: лекция, изложение, демонстрация, онагледяване, инструктаж и други. При тези методи се наблюдава подчертана дистанция между учителя, който е в позицията на обучаващ, знаещ и можещ, и ученика, който е незнаещ и неможещ. Недостатък на традиционните методи на обучение е и липсата на постоянна обратна връзка между учителя и ученика. Основните източници на познания са учителят, учебниците и помагалата, книгите и понякога интернет.

Интерактивното обучение се характеризира с използване на интерактивни методи, основани на взаимодействието между учител и ученик. Такива методи са: брейнсторминг, ролеви игри, дискусии, решаване на казуси, обсъждане, дебати и др. При интерактивните методи се наблюдава постоянно взаимодействие между „учител – ученик“, „ученик – ученик“ при работа по двойки; „ученик – група“ при работа в екип; „ученик – аудитория“ или „група – аудитория“ при презентация на груповата работа. Типична е и непрекъснатата обратна връзка между учителя и ученика. Учащите свободно могат да избират средствата, мястото, времето и ритъма на учене.

Интерактивните методи за обучение са добър начин за постигане на учебните цели, при които учители и ученици заедно участват в учебния процес.

Целта на теоретичното обучение по „Сервиране“ е учениците да усвоят актуални знания за:

- обзавеждането в търговските помещения;
- формите и правилата на обслужване в заведенията за хранене и развлечение;
- изпълнението на дейности, свързани с посрещането, настаняването и храненето;
- производствения цикъл в търговската част на заведението.

Учениците трябва да придобият умения за поемане на отговорност, за изпълнение на самостоятелни задачи и работа в екип.

Очаквани резултати от обучението по „Сервиране“:

В края на обучението учениците трябва да знаят:

- професионалната терминология;
- средствата за работа в ресторанта;
- задълженията на обслужващия персонал в ресторанта;
- правилата за културно поведение с гостите;
- системите за сервиране и формите на сервитьорско обслужване;

- правилата за сервиране на храни и напитки;
- организацията на работа в ресторанта;
- хигиенните и безопасни условия на труд.

Обучението по учебния предмет „Сервиране“ се извършва във взаимовръзка с учебни предмети от културно-образователната област и с учебни предмети от задължителната професионална подготовка. Обучението се организира чрез активно включване на ученика в учебния процес, чрез проблемно поставяне и изясняване на учебното съдържание, като се използват различни методи на преподаване.

Учебното съдържание в учебната програма по „Сервиране“ – теория, е разделено в девет раздела:

Раздел I: Здравословни и безопасни условия на труд.

Раздел II: Материално-техническа база на търговската дейност в ЗХР.

Раздел III: Персонал в ЗХР.

Раздел IV: Сервитърски бригади и системи на сервиране.

Раздел V: Организация и функциониране на ресторанта.

Раздел VI: Видове сервиране.

Раздел VII: Сервиране на храна.

Раздел VIII: Сервиране на напитки.

Раздел IX: Организация на обслужването в ресторанта.

В раздел I се затвърждават знанията на учениците за причините за възникване на трудови злоупотреби и начините за тяхното предотвратяване (от учебния предмет „Здравословни и безопасни условия на труд“); за личната и производствената хигиена в заведенията за хранене и развлечение (от предмета „Хигиена на храненето и хранително законодателство“).

В раздел II се затвърждават и разширяват знанията на учениците за класификацията на заведенията за хранене и развлечение; за търговските помещения и технологичното обзавеждане (от предмета „Технологично обзавеждане в заведенията за хранене и развлечение“). Усвояват се нови знания за организацията на обслужване в ЗХР и за средствата за работа в търговската зала.

В раздел III се формират знания по отношение на основните изисквания към персонала в заведенията за хранене и развлечение.

В раздел IV учениците се запознават с най-популярните системи за сервиране.

В раздел V се припомнят и обобщават знания за хигиенните изисквания в ЗХР (от учебния предмет „Хигиена на храненето и хранително законодателство“). Формират се знания за основните етапи в организацията и функционирането на ресторанта и за начините за извършване на основните операции в процеса на обслужване.

В раздел VI учениците усвояват знания за основните видове сервиране – за техните особености, предимства и недостатъци.

В раздел VII се припомнят и обобщават знания за кулинарната и сладкарската продукция (от предметите „Материалознание на хранителните продукти“,

„Технология на кулинарната продукция“). Формират се знания за основните правила при сервиране на храна; за културата на подреждане на масите; за особеностите при сервирането на основните групи ястия, деликатеси и десерти.

В раздел VIII се припомнят и систематизират знания за класификацията и химичния състав на напитките (от предмета „Материалознание на хранителните продукти“). Учениците усвояват знания за правилата за сервиране на безалкохолни и алкохолни напитки; за приготвянето и сервирането на смесени напитки.

В раздел IX учениците се запознават с организацията на обслужване на закуска, обяд и вечеря; с обслужването в различни видове заведения за хранене и развлечение; с организацията на обслужване при специални случаи.

Учебното съдържание по „Сервиране“ осигурява много възможности за прилагане на интерактивните методи за обучение и за успешното им съчетаване с традиционните методи. Особено благоприятно в това отношение е съдържанието в трети, седми, осми и девети раздел – позволява прилагането на вече усвоени знания от предходните раздели и осъществяване на много междупредметни връзки.

Разработване на методическа единица при използване на различни методи за обучение

Учебна дисциплина: „Сервиране“

Тема на урока: Сервиране на десерти

Клас: XI клас

Тип на урока: урок по теория

Вид на урока: комбиниран

Разработване на методическа единица при използване само на традиционни методи за обучение

Цели на урока:

1. Да се усвоят нови знания за общите правила и особеностите при сервиране на десерти.

2. Да се възпитат личностни качества, които са изключително важни в работата на сервитьора – комуникативност, самообладание, способност за импровизация, естетичен вкус.

Предварителна подготовка на учителя:

- разработване на учебното съдържание;
- определяне на принципите и методите, които ще се използват в урока;
- разпределяне на времето;
- подготовка на необходимите дидактически средства.

Дидактически принципи:

1. Съзнателност и активност – чрез подходяща мотивировка на темата да се предизвика интерес у обучаемите, което ще спомогне за активното им участие по време на урока.

2. Нагледност – учениците възприемат по-добре със своите зрителни, слухови и двигателни анализатори; колкото повече анализатори се включат, толкова по-лесно обучаемите ще възприемат учебния материал.

3. Достъпност – при подбора на учебното съдържание се вземат предвид възрастовите особености на учениците.

Методи:

1. Лекция – използва се за представяне на новото учебно съдържание.
2. Самостоятелна работа – учениците решават задачи в часа и след урока.
3. Дидактически средства – схеми, фотоси.

Понятия:

- стари – кухненски десерти, тестени сладкарски десерти;
- нови – топли, студени и замразени кухненски десерти; десертни вина.

Ход на урока:

План на урока:

СЕРВИРАНЕ НА ДЕСЕРТИ

1. Характеристика на десертите
 - а) предназначение;
 - б) класификация:
 - кухненски десерти;
 - тестени сладкарски десерти.
2. Средства за сервиране:
 - а) тестени сладкарски десерти
 - съдове за сервиране;
 - прибори за консумация и за пресипване;
 - б) кухненски десерти:
 - топли (65 – 70°C) – съдове и прибори за сервиране на суфлета, пудинги, палачинки;
 - студени (12 – 15°C) – съдове и прибори за поднасяне на кремове, мляко с ориз, желета, плодове в желе;
 - замразени (0 – 5°C) – съдове и прибори за сервиране на сладоледи, мелби, сладоледени торти и пасти.
3. Сервиране на десерти от еднпорционен съд – примерни схеми, фотоси.
4. Сервиране на десерти от многопорционни съдове – примерни схеми.
5. Подходящи напитки:
 - а) алкохолни напитки;
 - б) безалкохолни напитки.

Задача за самостоятелна работа в края на часа – избройте пет десерта, които се сервират в стъклени чаши или купички. Време за работа – пет минути, след което поне пет ученици представят отговорите си на въпроса.

Задача за самостоятелна работа след урока – въкщи учениците да опишат начина на оформяне на десерт-специалитет и да направят схема за сервирането му.

Разработване на методическа единица при използване само на интерактивни методи за обучение

Цели на урока:

1. Да се усвоят нови знания за общите правила и особеностите при сервиране на десерти.
2. Да се възпитат личностни качества, които са изключително важни в работата на сервитьора – комуникативност, самообладание, способност за импровизация, естетичен вкус.
3. Да се развие логическото мислене на учениците.
4. Да се развият умения за приложение на знанията при изготвяне на схеми за сервиране на десерти.

Предварителна подготовка на учителя:

- разработване на учебното съдържание;
- определяне на принципите и методите, които ще се използват в урока;
- разпределяне на времето;
- подготовка на необходимите дидактически средства.

Предварителна подготовка на ученика:

- да си припомни знания от други учебни предмети от професионалната подготовка – знания за класификацията на десертите и за физиологичната им роля в храненето на човека;
- да си припомни знания от преходни теми по „Сервиране“ – знания за трапезните съдове и прибори, подходящи за десерти; за общите правила при сервиране на храни.

Дидактически принципи:

1. Съзнателност и активност – чрез подходяща мотивировка на темата да се предизвика интерес у обучаемите, което ще спомогне за активното им участие по време на урока.
2. Системност и последователност – чрез системно и последователно задаване на въпроси в началото на урока да се осъществи логическа връзка между стари и нови знания.
3. Нагледност – учениците възприемат по-добре със своите зрителни, слухови и двигателни анализатори; колкото повече анализатори се включат, толкова по-лесно обучаемите ще възприемат учебния материал.
4. Достъпност – при подбора на учебното съдържание се вземат предвид възрастовите особености на учениците.

Методи:

1. Беседа – използва се за актуализация на опорни знания и при обсъждането на отговора на проблемния въпрос.

2. Брейнсторминг – използва се, за да се получат възможно най-много отговори на проблемния въпрос.

3. Дидактически средства – мултимедийна презентация, схеми, фотоси. Новото учебно съдържание се представя чрез презентацията.

Вътрешнопредметни връзки – с темите: „Трапезни съдове“, „Прибори за хранене“, „Общи правила при сервиране на храна“, „Организация на обслужване на закуска, обяд и вечеря“, „Организация на обслужване при специални случаи“.

Междупредметни връзки – с учебните предмети: „Технология на кулинарната продукция“, „Хигиена на храненето и хранително законодателство“, „Сервиране“ – учебна практика.

Понятия:

- стари – кухненски десерти, тестени сладкарски десерти;
- нови – топли, студени и замразени кухненски десерти; десертни вина.

Ход на урока:

Актуализация на знания от:

– Технология на кулинарната продукция – знания за класификацията на десертите и за мястото им в храненето.

– Хигиена на храненето и хранително законодателство – знания за физиологичната роля на десертите в храненето на човека.

– Сервиране – знания за трапезни съдове и прибори, подходящи за десерт; за общите правила при сервиране на храни.

Проблемен въпрос: Кои десерти се сервират в стъклени чаши или купички?

План на урока:

СЕРВИРАНЕ НА ДЕСЕРТИ

1. Характеристика на десертите

а) предназначение;

б) класификация:

– кухненски десерти;

– тестени сладкарски десерти.

2. Средства за сервиране:

а) тестени сладкарски десерти:

– съдове за сервиране;

– прибори за консумация и за пресипване;

б) кухненски десерти:

– топли (65 – 70°C) – съдове и прибори за сервиране на суфлета, пудинги, палачинки;

– студени (12 – 15°C) – съдове и прибори за поднасяне на кремове, мляко с ориз, желета, плодове в желе;

– замразени (0 – 5°C) – съдове и прибори за сервиране на сладоледи, мелби, сладоледени торти и пасти.

3. Сервиране на десерти от еднопорционен съд – примерни схеми, фотоси.
4. Сервиране на десерти от многопорционни съдове – примерни схеми.
5. Подходящи напитки:
 - а) алкохолни напитки;
 - б) безалкохолни напитки.

! Отговор на проблемния въпрос – чрез метода „брейнсторминг“, който включва **три етапа**:

1. Предварителният етап е постановка на проблема – проблемният въпрос е зададен на учениците преди представянето на новото учебно съдържание.

2. Генериране на идеи – представят се възможно най-голям брой идеи в рамките на пет минути, като не се налагат никакви ограничения; има пълна забрана за критика или за положителна оценка до момента, в който не се изкажат всички идеи; следва комбиниране и подобряване на идеите; равноправно участват всички ученици; идеите се записват на дъската от ученик.

3. Групиране, подбор и оценка на идеите – подбират се най-ценните идеи и се вижда окончателният резултат от мозъчната атака.

Задача за самостоятелна работа след урока – вкъщи учениците да опишат начина на оформяне на десерт-специалитет и да направят схема за сервирането му.

Разработване на методическа единица при използване на съчетание от традиционни и интерактивни методи за обучение

Цели на урока:

1. Да се усвоят нови знания за общите правила и особеностите при сервиране на десерти.

2. Да се възпитат личностни качества, които са изключително важни в работата на сервитьора – комуникативност, самообладание, способност за импровизация, естетичен вкус.

3. Да се развие логическото мислене на учениците.

4. Да се развият умения за приложение на знанията при изготвяне на схеми за сервиране на десерти.

Предварителна подготовка на учителя:

- разработване на учебното съдържание;
- определяне на принципите и методите, които ще се използват в урока;
- разпределяне на времето;
- подготовка на необходимите дидактически средства.

Предварителна подготовка на ученика:

– да си припомни знания от други учебни предмети от професионалната подготовка – знания за класификацията на десертите и за физиологичната им роля в храненето на човека;

– да си припомни знания от преходни теми по „Сервиране“ – знания за трапезните съдове и прибори, подходящи за десерти; за общите правила при сервиране на храни.

Дидактически принципи:

1. Съзнателност и активност – чрез подходяща мотивировка на темата да се предизвика интерес у обучаемите, което ще спомогне за активното им участие по време на урока.

2. Системност и последователност – чрез системно и последователно задаване на въпроси в началото на урока да се осъществи логическа връзка между стари и нови знания.

3. Нагледност – учениците възприемат по-добре със своите зрителни, слухови и двигателни анализатори; колкото повече анализатори се включат, толкова по-лесно обучаемите ще възприемат учебния материал.

4. Достъпност – при подбора на учебното съдържание се вземат предвид възрастовите особености на учениците.

Методи:

1. Беседа – използва се за актуализация на опорни знания и при обсъждането на отговора на проблемния въпрос.

2. Лекция – използва се за представяне на новото учебно съдържание.

3. Брейнсторминг – използва се, за да се получат възможно най-много отговори на проблемния въпрос.

3. Дидактически средства – мултимедийна презентация, схеми, фотоси.

Вътрешнопредметни връзки – с темите: „Трапезни съдове“, „Прибори за хранене“, „Общи правила при сервиране на храна“, „Организация на обслужване на закуска, обяд и вечеря“, „Организация на обслужване при специални случаи“.

Междупредметни връзки – с учебните предмети: „Технология на кулинарната продукция“, „Хигиена на храненето и хранително законодателство“, „Сервиране“ – учебна практика.

Понятия:

– стари – кухненски десерти, тестени сладкарски десерти;

– нови – топли, студени и замразени кухненски десерти; десертни вина.

Ход на урока:

Актуализация на знания от:

– Технология на кулинарната продукция – знания за класификацията на десертите и за мястото им в храненето.

– Хигиена на храненето и хранително законодателство – знания за физиологичната роля на десертите в храненето на човека.

– Сервиране – знания за трапезни съдове и прибори, подходящи за десерти; за общите правила при сервиране на храни.

Проблемен въпрос: Кои десерти се сервират в стъклени чаши или купички?

План на урока:

СЕРВИРАНЕ НА ДЕСЕРТИ

1. Характеристика на десертите
 - а) предназначение;
 - б) класификация:
 - кухненски десерти;
 - тестени сладкарски десерти.
 2. Средства за сервиране:
 - а) тестени сладкарски десерти
 - съдове за сервиране;
 - прибори за консумация и за пресипване;
 - б) кухненски десерти:
 - топли (65 – 70°C) – съдове и прибори за сервиране на суфлета, пудинги, палачинки;
 - студени (12 – 15°C) – съдове и прибори за поднасяне на кремове, мляко с ориз, желета, плодове в желе;
 - замразени (0 – 5°C) – съдове и прибори за сервиране на сладоледи, мелби, сладоледени торти и пасти.
 3. Сервиране на десерти от еднопорционен съд – примерни схеми, фотоси.
 4. Сервиране на десерти от многопорционни съдове – примерни схеми.
 5. Подходящи напитки:
 - а) алкохолни напитки;
 - б) безалкохолни напитки.
- ! Отговор на проблемния въпрос – чрез **метода „брейнсторминг“**.

Задача за самостоятелна работа след урока – вкъщи учениците да опишат начина на оформяне на десерт-специалитет и да направят схема за сервирането му.

В заключение могат да бъдат формулирани следните **изводи**:

1. Използването само на традиционните методи на обучение по учебния предмет сервиране води до пасивност от страна на учениците. Тези методи не провокират развиване на логическото мислене на учениците, както и на уменията им за прилагане на стари знания в нови ситуации.
2. Използването на интерактивни методи в обучението по сервиране увеличава интереса на учениците към учебния предмет, повишава тяхната активност. Прилагането на тези методи повишава качеството на обучението и културата на общуване на учащите. Същевременно при използване само на интерактивните методи учителят може да срещне трудности при пълното и изчерпателно представяне на новото учебно съдържание.
3. За усъвършенстване на образователния процес е целесъобразно да се използват всички възможности както на традиционните, така и на интерактивните методи на обучение.

БЕЛЕЖКИ

1. Учебна програма по Сервиране (2006), София.

ЛИТЕРАТУРА

- Андреев, М. (1996). *Процесът на обучението: Дидактика*. С.
- Иванов, И. (2012). *Педагогическата интерактивност*. Иновации и интерактивни технологии в образованието. С.
- Иванов, И. (2005). *Интерактивни методи на обучение*. Юбилейна научна конференция с международно участие 50 години ДИПКУ – Варна, на тема „Образование и квалификация на педагогическите кадри – развитие и проекции през XXI век“.
- Мойнова, М. (2008). *Интерактивни методи в обучението по изобразително изкуство*. С.

REFERENCES

- Andreev, M. (1996). *Protsesat na obuchenieto: Didaktika*. S.
- Ivanov, I. (2012). *Pedagogicheskata interaktivnost*. Inovatsii i interaktivni tehnologii v obrazovaniето. S.
- Ivanov, I. (2005). *Interaktivni metodi na obuchenie*. Yubileynа nauchna konferentsiya s mezhdunarodno uchastie 50 godini DIPKU – Varna, na tema „Obrazovanie i kvalifikatsiya na pedagogicheskite kadri – razvitie i proektsii prez I vek“.
- Moynova, M. (2008). *Interaktivni metodi v obuchenieto po izobrazitelno izkustvo*. S.

EDUCATIONAL OPPORTUNITIES ON THE SUBJECT OF SERVING: IMPLEMENTATION OF INTERACTIVE METHODS OF TEACHING

Abstract. The interactive methods are becoming more widely used in vocational education. The main subject of the article is serving as a part of the training for the occupation of “Cook”.

The objective of the study is an analysis of the present educational content of the subject and the opportunities for implementation of interactive teaching methods. The presented model is a successful combination of traditional and modern methods who meet the learning objectives in serving.

✉ **Eng. Slava Racheva**

Vocational School of Tourism “Ivan Petrovich Pavlov”
Ruse, Bulgaria

E-mail: slavaracheva@mail.bg