**План занятия №\_\_\_**

Занятие №\_\_\_ (2/\_\_\_) ч.

**Практическое занятие № \_\_\_\_**Создание кулинарной базы данных.

**✍ - условное обозначение материала для записи обучающимися.**

Цели занятия:

*предметно-ориентированная*– познакомить обучающихся со специализированными программами с базой данных по технологии приготовления пищи.

*личностно-ориентированная* – развивать умения анализировать, сравнивать, систематизировать и обобщать; интерес к учению, стремление к расширению кругозора; внимание и память; способность к логическому анализу разнообразного объема информации с предварительным ее системным отбором.

*Тип занятия:* получение и первичное закрепление новых знаний

*ТСО:* компьютер, проектор, интерактивная доска

*Метод преподавания:* комбинированный: рассказ, беседа, демонстрация, индивидуальное выполнение заданий.

**Ход занятия.**

1. Организационный момент:
* проверить присутствующих на занятии;
* проверить подготовку обучающихся к занятию.
1. Проверка домашнего задания:

***Актуализация знаний:***

**Знакомство с программой мини-кулинария.**

**Мотивация знаний:** сообщение темы и цели занятия, запись темы в тетрадях.

***✍*Создание кулинарной базы данных.**

1. Изложение нового материала:

***1 Вопрос Специализированные программы.***

Программа **Мини-Кулинария** работает только с одной базой данных.

Чтобы добавить новое блюдо, необходимо, чтобы были добавлены все его ингредиенты.

***Заполнение справочников.*** Выберите пункт меню *Справочники -> Рецептура изделий* или щелкните левой кнопкой мыши на соответствующей иконке «рабочего стола». В левом верхнем углу появившегося окна – *справочник изделий*, справа – *справочник сырья (компонентов)*, слева внизу – *калькуляционная карточка*.

Для ввода нового изделия или сырья щелкните левой кнопкой мыши на кнопку с надписью «*Добавить*» рядом с соответствующим справочником. В справочнике изделий фразу « *\* новая запись* » замените на наименование изделия, «код» формируется автоматически, вводится цена одного изделия, выход в граммах готового изделия, выбирается один из вариантов расчета калькуляции: «на 100 штук», для весовых изделий «на 10 кг» или «на 1 кг».

Кнопкой «Enter» или горизонтальной полосой прокрутки можно вывести на экран и заполнить столбцы «Срок реализации» (в часах) и «Ед.изм». В справочнике сырья заполняются наименование и цена.

Замечание. Полная очистка базы данных приведет к потере всех данных

***✍2 Вопрос. Выполнение практической работы в соответствии с методическими рекомендациями по ПЗ.***

1. Обобщающее слово преподавателя.

Важно идти в ногу со временем и использовать новые технологии, которые упрощают жизнь. Одна из таких — автоматизация общепита, уже не актуально вести учет на бумажке или в таблице. Чтобы бизнес рос и приносил прибыль, нужен порядок и контроль. Для современных заведений подойдет современный вариант учета — облачная программа. Вы сможете руководить бизнесом на расстоянии и быть в курсе всех дел в заведении. И самое главное не забывать о правовых нормах и помощниках области законодательства.

1. Задание на дом:
* Со сколькими базами данных одновременно может работать программа?

|  |
| --- |
|  |

* Для чего предназначена пиктограмма ?

|  |
| --- |
|  |

* Возможна ли полная очистка базы?

|  |
| --- |
|  |

1. Подведение итогов учебного занятия.
2. Рефлексия.

Преподаватель: \_\_\_Бирченко С.И.\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)