Открытый урок по теме: **Сервировка стола. 5кл**

**Тип урока:**урок освоение нового материала.

**Цель урока:** познакомить учащихся  с правилами сервировки стола, научить сервировать стол к завтраку;

развивать логическое мышление, умение выделять общие закономерности, развивать познавательный интерес;

развивать эстетический вкус; сохранение и возрождение семейных традиций.
**Задачи:**

**Обучающие:** научить учащихся сервировки стола, тренировать способность к практическому применению, прививать навыки культуры труда и аккуратности;

**Развивающая задача**: содействовать в развитии интереса к процессу приготовления пищи, умения применять знания на практике, навыков целеполагания, исследования, анализа, сравнения, умения выражать свои мысли, оценки, планирования, самоконтроля ;

**Воспитательная задача**: мотивировать на осознание потребности к труду, экологической культуре, профессиональному самоопределению, взаимовыручке, содействовать эстетическому воспитанию.

**Планируемые результаты**

**Личностные:**сориентированы на плодотворную работу на уроке, соблюдение правил поведения на уроке.

 **Метапредметные**: **Познавательные**: анализ, выбор способов решения задач, построение цепи рассуждений, поиск информации.

**Регулятивные**: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.

**Коммуникативные**: умение вести учебное сотрудничество на уроке с учителем и одноклассниками; распределение ролей в группе..

**Предметные**:расширят знания о сервировке стола и правилах этикета; научатся выполнять сервировку стола к ужину, объективно оценивать результаты работы в группах с точки зрения эстетических и технологических требований.
**Оборудование:** скатерти, салфетки полотняные, салфетки бумажные, столовая посуда и столовые приборы, элементы декора, памятка с правилами этикета, иллюстрации.

**Ход урока**

1. **Организационный момент** Приветствие.- Проверка явки учащихся.- Заполнение учителем классного электронного журнала.- Проверка готовности к уроку.
**II. Актуализация знаний.**

 ***Постановка проблемы.*** Постановка цели, задач и темы урока.

Мотивация учебной деятельности учащихся.- Предположите, о чём пойдёт сегодня речь на уроке? Вы любите собирать пазлы? (ответ – да).

 Вот сейчас у вас будет возможность собрать картинку. (Разрезаем картинку на несколько частей и собираем пазл.) Каждая из вас берёт по одному фрагменту и у доски выкладываем картинку

 Вопрос — что изображено на картинке? (ответы учащихся — чайный стол, сервировка). Фронтальный опрос учащихся:

- Что же такое сервировка стола?

Сервировать стол – значит подготовить его для приема пищи , создать порядок на столе, обеспечить всех необходимыми предметами.

- Какую посуду и приборы используют для сервировки стола к завтраку? Обеду?

- Сегодня на уроке мы с вами познакомимся с историей некоторых столовых приборов, правилами этикета, некоторыми приемами сервировки стола к обеду, научимся красиво оформлять его при помощи салфеток, и правилам поведения за столом.

Первичное усвоение новых знаний.Основная цель сервировки – удобство, опрятность и приятный вид стола.

Что же необходимо для того, чтобы накрыть стол?

 -В настоящее время еда бывает различной формы и расцветки. Для того чтобы подавать ее на стол, есть ряд вещей, которыми обычно пользуются. Все они выполняются из фарфора, стекла, металла и других материалов. (Посуда)Историческая справка.

 Первая в России фабрика по производству посуды была построена купцом А. Гребенщиковым в 1724 г. в Москве в Алексеевской слободе. Там производили фаянсовую посуду белого цвета, покрытую эмалью.

 Вилка - это столовый прибор с интересной судьбой. В ХI веке у нее был только один зубец, а к началу ХХ века - четыре.Первая вилка в виде золотого шильца на ручке из слоновой кости была изготовлена в Византии.

В Римской империи пользовались уже двузубыми вилками. В Россию вилку привезли из Польши в начале XVII века. В то время истиннорусским прибором считалась только ложка. Появление вилки при царском дворе даже стало поводом для заговора. Считали, что вилка доказывала нерусское происхождение того, кто ею пользовался.Ложка - один из самых распространенных предметов европейского столового прибора. Это говорит о большой доле жидких вязких блюд в меню европейцев.Первые серебряные ложки на Руси были сделаны в 998 году для варяжской дружины князя Владимира Святославовича.

-Они, несомненно, украсят любой стол, но принципиально важно, чтобы они не мешали общаться гостям. (Цветы.)Ставят в их центре стола. Цветы не должны быть высокими и иметь резкий запах. Можно оформить стол любыми цветами, в т.ч. искусственными, ветками, листьями, а также гирляндами из цветов.-Как одним словом можно назвать нож, вилку и ложку?

***Записываем в тетрадь***

**Сервировка стола** – это подготовка его к завтраку, обеду или ужину, то есть расстановка всех необходимых предметов в определенном порядке.  Давайте занесем это  определение  в  опорный  конспект, который  я  вам  приготовила.  В  течение  урока  вы  будете заносить  в  него    необходимые  сведения  и  выполнять практические  задания.

**Салфетка** - обязательный элемент сервировки стола. Надо сказать, что в Древней Греции около 3500 лет тому назад было принято, что во время еды раб или слуга утирал своему хозяину губы листком фигового дерева. Можно считать, что салфетки впервые стали употреблять в Древнем Риме около 2000 лет тому назад. В знаменитых домах ее шили из полотна и украшали вышивкой в виде вензелей из инициалов хозяина дома. Гости нередко уносили с собой эти красивые салфетки. В богатых семьях салфетки гостям меняли после каждого блюда. Их украшали художественной вышивкой из серебряных и золотых нитей.          Она - основа всей композиции стола. Ложки, салфетки, цветы должны с ней гармонировать. Классический материал для нее - лен, хлопчатобумажные ткани.

 **Основная цель сервировки** – создать приятную атмосферу для приема пищи. Красиво сервированный, благоухающий ароматами всевозможных блюд стол сближает людей, снимает напряжение, располагает к задушевной беседе. За столом мы собираемся и в моменты радости, и в горе. В старину для русского человека стол был не просто мебелью, а предметом особого уважения. Само слово «стол» созвучно слову «престол» (в церкви это алтарь), поэтому сидеть на столе считалось грехом. В избе стол стоял в красном углу, под образами. Располагались за столом в порядке старшинства или семейного ранга. Посадить человека за столом на место, не соответствующее его положению, считалось величайшим оскорблением.

**Последовательность сервировки праздничного стола** Накрывают стол скатертью. Расставляют тарелки. Раскладывают столовые приборы. Расставляют стеклянную и хрустальную посуду. Складывают и расставляют салфетки. Ставят цветы, расставляют наборы для специй .

1. ***Беседа*** Как вы думаете, в каком месте комнаты должен стоять стол к приходу гостей? (в центре комнаты под люстрой.)
2. Почему стол нужно ставить в центре комнаты под люстрой? (чтобы пища и лица сидящих, не были в тени)
3. Что служит украшением стола? (скатерть, цветы, салфетки, свечи, фрукты, веточки, листья, элементы декора и т.д.).

***Сервировка стола должна отвечать******следующим требованиям:***
Соответствовать набору подаваемых закусок, блюд и напитков. Быть эстетичной: красивая посуда, приборы, красивая скатерть украшают стол, создают торжественность, уют и, в определенной мере, способствуют аппетиту. Сначала надо застелить скатертью стол, а дальше внимательно слушая меня, вы раскладывайте столовую посуда и столовые приборы.

***Общие правила сервировки стола для ужина:*** Сначала ставят мелкие столовые тарелки, на них закусочные или суповые.С левой стороны ставят пирожковую (хлебную) тарелку с ножом ручкой вправо.С левой стороны кладут полотняную салфетку.С левой стороны тарелки размещают вилки (столовую, рыбную, закусочную).С правой стороны лезвием к тарелке кладут ножи (столовый, рыбный, закусочный) и ложку.Над столовой тарелкой выкладывают приборы для десерта – нож, вилку, ложку.С правой стороны ставят посуду для напитков.

Давайте вместе с вами накроем стол для повседневного ужина на 2 персоны. Для этого делимся на 2 команды (с выбором капитанов) и из каждой команды мне понадобятся помощницы (выбираю себе помощниц из класса).1 команда сервирует стол с подачей сырного супа с овощами, 2 команда – подача жаренного картофеля с котлетой.Сравниваем сервировку, отмечаем и исправляем ошибки.

***Физкультминутка*** «Глазкам нужно отдохнуть»
(Ребята закрывают глаза)
«Нужно глубоко вздохнуть»
(Глубокий вдох. Глаза все так же закрыты)
«Глаза по кругу побегут»
(Глаза открыты. Движение зрачком по кругу по часовой и против часовой стрелки)
«Много-много раз моргнут»
(Частое моргание глазами)
«Глазкам стало хорошо»
(Легкое касание кончиками пальцев закрытых глаз)
«Пусть увидят глазки все!»
(Глаза распахнуты. На лице широкая улыбка).

***Существуют несколько способов подачи блюд: Французкий***– угощение перекладывают из общего блюда на тарелку, стоящую перед гостем. Для этого существуют специальные столовые приборы – ложки, вилки, лопатки, щипцы. ***Русский***– угощение расставляют на столе в большой посуде, из которой гости сами кладут порции себе в тарелки. ***Английский***– блюда раскладываются по тарелкам на подсобном (сервировочном) столе.Ужин предполагает больше вариантов сервировки. Его можно сервировать в *различном стиле*:деловой;романтический;по случаю окончания чего-либо;приезд гостей и т.д. Предлагаю проявить свои творческие способности. За окном осень, природа готовится к зимней спячке. Давайте создадим романтическую обстановку к ужину. Постарайтесь украсить стол и создать сервировку осеннего настроения. Декоративные элементы помогут вам проявить фантазию. Работает вся группа (10 мин.).

***Правила этикета***. Хорошая хозяйка должна уметь не только сервировать стол, но и знать основные правила этикета. А вы знаете, что означает слово «этикет»? Слово «этикет» - французское, толкуется оно как «установленный порядок поведения где-либо». Но не случайно оно стоит рядом со словами «этика» и (не удивляйтесь!) «этикетка». Потому что этика занимается нормами поведения, а этикетками изначально назывались специальные карточки, на которых фиксировались основные правила. От того, как мы себя ведем, во многом зависит и наш успех, и отношение окружающих к нам. Существуют правила этикета, как принимать гостей. Приглашая гостей к себе на ужин, постарайтесь сообщить им об этом заранее и в одно и тоже время. Самых первых гостей принимают хозяин и хозяйка, последних – один хозяин или взрослые дети. Гости садятся за стол только после того, как села хозяйка, поэтому, если еще что-то осталось недоделанным, все-таки сначала надо сесть за стол, чтобы гости последовали твоему примеру. Это значит, что нужно вести себя так, чтобы не мешать окружающим спокойно принимать пищу.
***7 . Работа с текстом*** А теперь я раздам вам памятки, где перечислены правила этикета, которые должны сопровождать человека всю жизнь. Прочтите вслух эти правила по одному (чтение правил цепочкой).
**Памятка** За стол следует садиться в опрятном виде, вымыв руки. На стуле сидеть надо прямо, не горбиться, не наклоняться низко к тарелке, не класть локти на стол, на столе могут находиться только кисти рук. Салфетку берут с тарелки тогда, когда подают блюдо. О верхний край салфетки вытирают пальцы и промокают губы. Салфетку кладут на колени, а по окончании еды – на стол слева от тарелки. Во время еды ложку держат в правой руке, черпают от себя, ко рту подносят слегка наискось. Нож держат в правой руке, вилку – в левой. Если едят одной вилкой, ее держат в правой руке. С ножом едят блюда, которые нужно резать из-за твердой консистенции. Горячее мясо отрезают понемногу, холодное нарезают на небольшие кусочки сразу всю порцию. Хлеб, булочки, фрукты, пироги берут руками. Если нож или вилка упали на пол, их не поднимают, а просят подать новые. Окончив есть, приборы кладут крест-накрест. Прервав еду, приборы кладут параллельно друг другу. Есть надо спокойно, не торопясь, бесшумно и обязательно с закрытым ртом. Не принято тянуться через чужую тарелку, нужно попросить передать то, что сам достать на столе не можешь. Масло, икру, паштет сначала кладут к себе на тарелку, а уже потом намазывают на хлеб. Неприлично трогать все на блюде или вазе, выбирая себе, что получше. Берут то, что лежит с края. Если подают к столу какое-либо блюдо в небольшом количестве, надо взять себе столько, чтобы хватило и другим, сидящим за столом.Размешивая сахар, нельзя очень громко звенеть ложкой о чашку.Запомните эти правила и пользуйтесь ими.
**IV. Подведение итогов *Осознание значимости для детей освоенной информации.*** На сегодняшнем занятии вы узнали много нового и интересного. А теперь давайте еще раз повторим:

Что вы сегодня узнали на уроке?

Пригодится ли вам это в жизни?

Чему вы научились на уроке?

Для чего нужно знать правила этикета?
Предлагаю каждой команде заполнить карту самооценки и сдать учителю.
**Карта самооценки: Выставление оценок.** Анализ оценивания учащихся (по группам) на основе работы с картой самооценки.
**V. Домашнее задание:** Из различных источников информации или Интернета подберите материал по оформлению и сервировке стола к празднику, дню рождения и т.п. Подготовьте сообщение.

Спасибо всем за сегодняшний урок! Надеюсь, что знания, полученные на уроке, пригодятся и вы будете пользоваться ими на протяжении всей жизни.

**Анализ урока по технологии.Раздел: «Кулинария», 5 классТема урока: «Сервировка стола к завтраку»**

**Цель урока:**организовать деятельность учащихся по приобретению знаний и умений сервировки стола к завтраку.

**Задачи урока:**

1. *Обучающая*: ознакомить с понятием «Сервировка стола» освоить правилами сервировки стола к завтраку ознакомить с технологией складывания салфеток ознакомиться с правилами этикета.

 2)    *Развивающая*: развития у учащихся умений формулировать цель, проблемы, предлагать пути их решения. развитию у учащихся потребности в творческой деятельности, в самовыражении, самоактуализации через различные виды деятельности на уроке**.**

3)    *Воспитательная:*  Воспитывать аккуратность, развивать эстетический вкус воспитывать уважение к традициям и культуре. Организационная часть урока проведена четко, переход к следующему этапу был логичный, это дало мне возможность оценить степень готовности учащихся к восприятию нового для них материала. Учащиеся сами вышли на тему и цель урока. Для формирования новых знаний использовалась презентация с показом слайдов, материал излагался последовательно. Во время презентации проводилась демонстрация действий, а получение новых навыков формировалось путем самостоятельной практической деятельности. Материал излагался последовательно. Во время объяснения проводилась демонстрация действий. В ходе урока сохранялся доброжелательный тон. Темп работы оптимальный. Учебный материал подобран эффективно в соответствии с целями и задачами урока и согласно возрастным особенностям детей.

**Тип урока-**комбинированный Я использовала **формы обучения**: фронтальная, индивидуальная, самостоятельная, работа в парах. Для достижения поставленных целей я использовала как традиционные, так и **инновационные методики и технологии**, а именно: метод стимулирования интереса и мотивации учебной деятельности обучающихся, метод проблемного обучения, системно-деятельностный подход, здоровьесберегающая технология, исследовательская деятельность.

**Организация деятельности учащихся на уроке: -**самостоятельно определяют тему, цели урока; -самостоятельно выходят на проблему и решают её;-выполняют практическую работу;-выполняют тестирование;-отвечают на вопросы;-рефлектируют.

**Необходимое оборудование:**компьютер, проектор, экран, электронная презентация, раздаточный материал (тесты, памятки), посуда для сервировки стола, скатерти, салфетки.
Структура урока, считаю, была выдержана: орг.момент, освоение новой темы, практическая работа, закрепление, контроль, оценивание, домашнее задание. В целях быстрого вовлечения обучающихся в тему урока, активизации их познавательной активности и мотивации развития мышления, я не стала сама объявлять тему урока, а с помощью наглядных предметов подвела учащихся к самостоятельному определению темы и проблемы, что соответствует технологии проблемного обучения. В целях более эффективного освоения новой темы были использованы информационно - коммуникативные технологии, а именно приготовлена мной презентация данной темы. Для поддержания интереса учащихся к теме, а также в целях текущего контроля я сопровождала объяснение темы проблемными вопросами, демонстрацией опыта.В течение урока была проведена физ.минутка «Глазкам нужно отдохнуть».
Для закрепления темы и в целях развития аналитической деятельности учащимся была предложена практическая работа и даны задания на карточках. Эта форма контроля объединяет несколько задач: закрепить изученную тему и развивать личностные компетенции. Была проведена рефлексия урока. Она проводилась с помощью фронтального опроса, учащиеся пытались оценить урок, свою деятельность и главное – понять практическую значимость изученной темы в дальнейшей жизни.

Домашнее задание носит творческий характер, я предполагаю, что все ученики выполнят его с большим интересом. Активность и работоспособность ребят на уроке хорошая, судя по их работе и ответам, считаю, что цели, поставленные в начале урока  достигнуты, программный материал полностью усвоен.