

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение Новобирюсинская
средняя общеобразовательная школа

СЦЕНАРИЙ
урока по технологии
7 класс (девочки)

«Сервировка стола к обеду и правила поведения за столом»

Подготовила
учитель технологии
Фирсенко Е.А.
Педагогический стаж:
19 лет 10 месяцев

Урок разработан на основании рабочей программы по технологии 5-8 класс

Раздел: Кулинария – 14 часов

Место в учебном плане – 10 урок

Тема урока: «Сервировка стола к обеду и правила поведения за столом»

Учебник (УМК): Н.В. Синица, В.Д. Симоненко

Тип урока: комбинированный

Оборудование: учебник, тетрадь, набор столовой посуды, скатерть, салфетки, плакаты.

Цели:

1. Обучения: Познакомить с понятием «Сервировка стола», предметами сервировки. Научить правилам сервировки стола.

2. Воспитания: Развивать эстетический вкус при сервировке стола.

Формировать творческую активность, навыки общения, умение высказывать свою точку зрения и аргументировать свою позицию.

Воспитывать аккуратность, чувство прекрасного, культуру поведения за столом.

3. Развивающие: развивать мышление, память, эстетический вкус

Планируемые результаты:

Метапредметные:

регулятивные УУД – научатся определять и формулировать цель деятельности на уроке с помощью учителя; планировать своё действие в соответствии с поставленной задачей; вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учёта характера сделанных ошибок;

коммуникативные УУД - научатся оформлять свои мысли в устной форме; слушать и понимать речь других;

познавательные УУД - научатся ориентироваться в своей системе знаний; отличать новое от уже известного с помощью учителя; добывать новые знания; находить ответы на вопросы, используя учебник, свой жизненный опыт и информацию, полученную на уроке

Личностные - воспитывать ответственность за результаты своей деятельности, уметь проверять свои действия.

Методы обучения:

- словесный
- наглядный
- практический

Ход урока:

1. Вступительное слово учителя:

Вы подрастаете, придет время и вам придется общаться с разными людьми, может, быть путешествовать а, значит, есть вне дома – в кафе, ресторанах. И, как порой неудобно себя чувствует человек, приглашенный, к примеру, в кафе, не зная назначения многих из разложенных пред ним приборов. Особенно если на одну персону приходится не одна вилка и нож, а две или три, и все разные –

вот тут утрачивается чувство комфортности, и, возможно испорчен весь вечер. Да и дома нелишне умело орудовать вилок и ножом, правильно пользоваться салфеткой.

Хотя, вы можете и возразить, что можно обойтись и без ножа, и без салфетки. Но знаете, сейчас столько много вкусной еды, которую удобно есть при помощи ножа и вилки, а некоторые морепродукты и вовсе специальными приборами. Очень трудно порой сказать человеку, что он не умеет правильно и красиво есть. Такое замечание часто вызывает обиду. Поэтому лучше, если человек сам овладеет этой несложной наукой. А начать наш сегодняшний урок я хотела бы начать со стихотворения Остера Г. «Вредный совет»

Если друг на день рожденья
Пригласил тебя к себе,
Ты оставь подарок дома —
Пригодится самому.
Сесть старайся рядом с тортом,
В разговоры не вступай.
Ты во время разговора
Вдвое меньше съешь конфет.
Выбирай куски помельче,
Чтоб быстрее проглотить.
Не хватай салат руками —
Ложкой больше зачерпнешь.
Если вдруг дадут орехи,
Сыпь их бережно в карман,
Но не прячь туда варенье —
Трудно будет вынимать.
Вы согласны? (Ответы детей.)

Как вы думаете, о чем сегодняшний урок? Итак, тема сегодняшнего урока:
«Сервировка стола и правила поведения за столом»

2. Целевые установки на занятие:

Сегодня на уроке мы с вами познакомимся с правилами этикета, некоторыми приемами сервировки стола, научимся красиво оформлять его при помощи салфеток, и я надеюсь, что полученные на уроки знания помогут вам в жизни.

3. Формирование новых ЗУН.

Сейчас я хочу рассказать вам одну поучительную историю:

Жила-была девочка Даша. Пошла она одна в лес, заблудилась и очень проголодалась. Вдруг видит: стоит избушка, а из ее открытых окон так вкусно пахнет! Девочка постучала в дверь и спрашивает: «Кто здесь живет? Можно войти?»

- Входи! - ответила старушка, выглянувшая в окно. - Я здесь живу с моими внуками.

Девочка вошла и не успела сделать двух шагов, как упала, поскользнувшись на валявшихся, на полу макаронах. Когда она встала, то увидела мальчиков,

сидевших за столом: один дул на горячий суп так сильно, что брызги летели во все стороны, другой устроил настоящую охоту за котлетой и, громко стуча вилкой, старался пронзить ее насквозь. И, наконец, наколол на вилку котлету и стал ее откусывать, измазав при этом нос и щеки и вытер их рукавом.

- Фу, как противно! - Подумала Даша. - Лучше сяду с девочкой, которая пьет компот.

И тут же вскрикнула, потому что девочка стала выплевывать вишневые косточки так далеко, что попала ей прямо в лоб...

- Как вам не стыдно так некрасиво есть! - в слезах крикнула Даша.

Все разом стали что-то отвечать ей, но понять ничего было нельзя, потому что говорили они с набитыми ртами.

- Извините, - вздохнула Даша, - но за столом с вами сидеть очень неприятно. Уж лучше я останусь голодной. И ушла.

Как вы думаете, почему девочка Даша ушла? (Ответы детей). Конечно же, необходимо знать правила поведения за столом, которые называют правилами этика.

Давайте запишем в тетрадях основные правила поведения, за столом которые представлены перед вами на плакате.

ПРАВИЛА ПОВЕДЕНИЯ ЗА СТОЛОМ

- Когда ешь, не откусывай сразу больших кусков - это некрасиво.
- Не разговаривай с полным ртом. Если тебе задали вопрос, сначала проглотить пищу, а потом ответить.
- Во время еды не прихлебывай громко, не стучи ложкой по тарелке. Старайся есть беззвучно.
- Мясо отрезай небольшими кусочками. Когда съешь один кусок, отрежь следующий. Не нарежь на кусочки всю порцию сразу: от этого твоя тарелка будет выглядеть неряшливо, а еда быстро остынет.
- Жареную или вареную птицу надо брать с тарелки вилкой, отрезая небольшими кусочками, а когда отрезать уже трудно можно взять руками косточку и доесть.
- Косточки из рыбы тоже можно вынимать вилкой или руками. Но руки при этом не облизывать, а вытирать салфеткой.
- Гарнир - овощи, картошку, макароны - набирай на вилку с помощью хлебной корочки или ножа.
- Не ешь ложкой то, что можно есть вилкой.
- Не ешь с ножа - это некрасиво, да и можно поранить рот.
- Рыбу, сырники, котлеты, яичницу, заливное ножом резать не надо – их легко разломить вилкой.
- Когда пользуешься ножом, держи его в правой руке, а вилку - в левой.
- Косточки из компота не выплевывай прямо на блюдо. Поднеси ложку ко рту, и положи на нее косточки, а затем на блюдце.
- Если тебе нужно что-нибудь достать, не тянись через весь стол, а вежливо попроси передать.
- Из общего блюда бери, крайний кусочек - не выбирая.

- Когда вы доедаете суп, то тарелку необходимо наклонить от себя.
- Салфетку необходимо класть себе на колени.
- Лезвие ножа, когда он лежит на столе, должно быть обращено к тарелке.
- Если ваша салфетка упала на пол, надо попросить новую.
- Нож, вилку и ложку после еды следует положить в тарелку. Блинчики с начинкой едят при помощи ножа и вилки.
- Окончив еду, ложку не облизывай.
- Грязные нож и вилку на скатерть не клади.
- Когда застолье закончится, хозяева должны встать из-за стола первыми.

Что же такое сервировка стола?

Сервировка стола - это подготовка и оформление стола для приёма пищи. Предварительная сервировка создаёт не только приятную обстановку, но и определённый порядок на столе, обеспечивая присутствующих всеми необходимыми предметами и приборами. Красиво убранный стол, на котором удобно расставлены все необходимые предметы и оформленные блюда, вызывает приятное чувство и повышает аппетит. Сервировать стол надо повседневно, а не только для гостей и в праздничные дни. Это поможет выработать привычку принимать пищу опрятно, правильно пользоваться ножом, вилкой, ложкой, что является необходимым для каждого культурного человека.

Основная цель сервировки – удобство, опрятность и приятный вид стола.

Сервировка стола должна отвечать следующим требованиям:

- Соответствовать мероприятию
- Строго сочетаться с едой и напитками
- Быть эстетичной – гармонировать с общим интерьером
- Сервировка должна соответствовать тематической направленности (Новый год, День рождения)
- Все предметы сервировки расположены в соответствии с принятыми правилами.

- Что же необходимо для того, чтобы накрыть стол?

Последовательность сервировки праздничного стола (плакат):

1. Накрывают стол скатертью
2. Расставляют посуду (тарелки)
3. Раскладывают столовые приборы (нож, вилка, ложка)
4. Расставляют стеклянную и хрустальную посуду (бокалы, фужеры)
5. Складывают и расставляют салфетки.
6. Ставят цветы, расставляют наборы для специй (перец, соль).

Стол рекомендуется застелить скатертью.

Все на столе должно размещаться таким образом, чтобы можно было, не задевая других предметов, взять то, что вам нужно. На столе не должно быть лишних предметов.

Сервировка праздничного стола на одну персону

Начинаем с основной тарелки, то есть подстановочной.

Далее следует закусочная тарелка. Слева, на расстоянии **5-7** см от основной, помещаем пирожковую тарелку (для хлеба, булочек, тостов, гренок и других хлебобулочных изделий, предназначенных каждому участнику застолья).

Теперь приборы с правой стороны: столовый нож (для мяса, птицы, дичи) кладём лезвием к тарелке, чтобы ее край на пару миллиметров прикрывал отточенный край. Далее столовая ложка. Ручки приборов и тарелки должны находиться на расстоянии 2 см от края стола.

Приборы с левой стороны, начиная от края тарелки: столовая вилка, сверху - десертный нож, ручкой вправо. И ложки, и вилки кладут выпуклой стороной вниз.

С каждой стороны должно быть не больше трёх приборов. (В обеденном варианте столовая ложка и столовый нож считаются как единое целое.)

Подстановочную тарелку убирают перед подачей второго блюда, которое подаётся на подогретой тарелке. Но при подаче десерта подстановочная тарелка нам вновь понадобится. В зависимости от перемен блюд тарелки меняются, но подстановочная, всегда остаётся на своём месте.

На званом обеде столовые приборы раскладываются так, чтобы ими можно было пользоваться, беря один за другим «извне к себе», а стаканами - справа налево (в соответствии с последовательностью подачи блюд).

4. Практическая работа

Давайте попробуем накрыть стол на три персоны. Как мы расположим тарелки и приборы?

(Учащиеся делятся на 2 команды, каждая команда накрывает стол на три персоны).

Давайте посмотрим, что получилось. Ваши замечания и предложения? Прокомментируйте.

(Ребята из команд соперников высказывают свою точку зрения о том, как накрыт стол, делают замечания, исправляют ошибки, помогают друг другу).

5. Заключительная часть.

А сейчас для того, чтобы закрепить знания, полученные на уроке, я предлагаю вам пройти тестирование по теме сегодняшнего урока.

Тест к теме «Сервировка стола»

- К столовым приборам относятся:
 - а) кружка;
 - б) нож;
 - в) молочник;
 - г) вилка;
 - д) салатник;
 - е) ложка.**Ответ: б; г; е.**
- При сервировке стола ложку кладут:
 - а) в тарелку;
 - б) перед тарелкой;

- в) слева от тарелки;
- г) справа от тарелки;
- д) в специальную укладку.

Ответ: г.

- При сервировке стола к обеду вилку кладут:
 - а) справа от тарелки зубцами вверх;
 - б) слева от тарелки зубцами вверх;
 - в) справа от тарелки зубцами вниз;
 - г) слева от тарелки зубцами вниз;
 - д) в специальную укладку.

Ответ: б.

- При сервировке стола салфетки кладут:
 - а) в кольцо;
 - б) в стакан;
 - в) на закусочную тарелку;
 - г) слева от тарелки;
 - д) справа от тарелки.

Ответ: а; б; в.

- Праздничный стол накрывают:
 - а) белой скатертью;
 - б) белой скатертью с прозрачной клеенкой;
 - в) цветной клеенкой;
 - г) цветной скатертью;
 - д) цветной скатертью с прозрачной клеенкой.

Ответ: а; г.

Рефлексия.

Сегодня, ребята, мы с вами узнали как красиво и правильно сервировать стол, рассмотрели варианты оформления стола. Данные знания пригодятся вам в дальнейшем при организации и проведении семейных праздников или встреч с друзьями.

А сейчас я хотела бы узнать ваше отношение к сегодняшнему уроку, на столах у вас находятся смайлики и карточка к ним, прошу вас разместить на доске тот смайлик, который ближе вам по итогам урока.

Спасибо за ваш выбор.



Карточка к рефлексии