Мастер – класс по СБО

Проблема: «Формирование эстетического вкуса, этических норм и навыков культурного поведения у обучающихся с особыми образовательными нуждами на уроках СБО»

Тема: « Декорирование стола бумажными и полотняными салфетками»

Цель: Формирование у обучающихся представления об особенностях декорирования стола бумажными и полотняными салфетками.

Задачи:

- образовательная: дать представление обучающимся об особенностях декорирования стола бумажными и полотняными салфетками.

- коррекционно – развивающая: активизация мыслительных процессов обучающихся; коррекция и развитие логического мышления.

- воспитательная: формирование навыков культурного поведения у обучающихся.

МТО: интерактивная доска (таблицы по кулинарии), скатерть (прямоугольной формы), стол (прямоугольной формы), столовые приборы ( 4 мелкие тарелки, 4 вилки, 4 ножа, бокалы под вино, водку и воду), салфетки, стол круглой формы (демонстрационный) на котором накручены салфетки разных видов, и цветов, и размеров, музыкальное сопровожление, школьная доска, словарь.

Ход мастер-класса:

-Орг. момент.

- Актуализация знаний:

-на уроках СБО мы не один год изучаем тему «Сервировка стола»

- в 6 классе мы знакомились с понятием «Сервировка стола»

- в 7 классе говорили на тему «Сервировка стола к завтраку и ужину»

- в 8 классе изучали «Сервировка стола к обеду»

- в 9 классе познакомились с «Праздничной сервировкой стола».

-Давайте вспомним, что такое сервировка (само понятие)

Сервировка стола – это подготовка и оформление стола для приема

пищи.

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

- Основные требования к сервировке стола:

- соответствовать мероприятию – строго сочетаться с меню подаваемых блюд и закусок.

- отражать тематическую направленность застолья. (Новый год, день рождения).

- быть эстетичной – гармонировать с формой стола, скатертью, салфетками.

- все предметы сервировки должны быть расположены в соответствии с принятыми правилами.

- Назовите основные этапы сервировки стола?

1. Накрыть стол скатертью (если стол прямоугольной формы то и скатерть должна быть прямоугольной; она должна свисать со всех краев одинаково, а углы на половину прикрывать ножки стола).

2. Поставить тарелки (посуда должна быть одинаковой и стоять на 3-5 см от края стола).

3. Разложить приборы (нож справа, вилку – слева)

4. Поставить стеклянную посуду (поставить бокалы перед тарелками, чуть правее).

5.Разложить салфетки (бумажные и полотняные).

6. Расставить приборы для специй, вазочку с цветами.

- обучающиеся называют по порядку этапы сервировки праздничного стола, а Люда Казакова сервирует.

- потом внимательно смотрим на стол, и думаем, чего не хватает (салфеток)

- Учитель: Салфетки – обязательный предмет сервировки стола, но их надо уметь правильно складывать. Тема нашего мастер – класса : «Декорирование стола бумажными и полотняными салфетками»

Существует много способов складывания салфеток. И сейчас с некоторыми из них мы познакомимся.

Салфетки бывают бумажные и полотняные (тканевые). Бумажные салфетки ставят в салфетницах, кладут на тарелку. Также можно использовать для оформления салфеток специальное кольцо или широкий бокал. Салфетки должны подходить к скатерти и посуде.

Сейчас разделимся на 4 группы, каждая группа выберет себе 1 вид салфеток, и будем сворачивать, и оформлять их на столе.

У вас на столах есть карточки с поэтапным сворачиванием салфеток. Каждый выбранный вами вид салфеток я покажу, как поэтапно сложить, а затем каждый в группе будет пробовать складывать самостоятельно.

У каждой группы будет поэтапная инструкция и карточка с вопросами для подготовки к защите своей работы.

Этапы практической работы мастер – класса:

1. Распределение на группы
2. Выбор инструкции с поэтапным сворачиванием салфеток
3. Памятка для каждой группы по описанию своей работы
4. Выполнение работы
5. Обсуждение

Подведение итогов мастер – класса (домашнее задание)

Приложение: 1

1. Название работы.
2. Цвет работы (почему вы выбрали этот цвет салфетки?)
3. Оформление (подойти к столу и оформить свою салфетку)
4. Название работы.
5. Цвет работы (почему вы выбрали этот цвет салфетки?)
6. Оформление (подойти к столу и оформить свою салфетку)
7. Название работы.
8. Цвет работы (почему вы выбрали этот цвет салфетки?)
9. Оформление (подойти к столу и оформить свою салфетку)

Приложение: 2

Историческая справка:

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. Сначала роль салфетки исполняло сырое тесто. Тесто прикладывали к лицу, и к нему прилипали остатки пищи. Потом, его можно было испечь и съесть свою салфетку вместе с остатками трапезы. Затем 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 домах салфетки гостям меняли после каждого блюда. Их украшали художественной вышивкой из серебряных и золотых нитей.