Областное казенное специальное (коррекционное) образовательного учреждения для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья «Льговская специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат VIII вида»

**Урок ПТО**

 **по профилю подготовка младшего обслуживающего персонала в рамках стажировочной площадки КИНПО (ПК и ПП) СОО**

***Тема урока: Сервировка стола.***

Подготовила и провела:

учитель ПТО: Н.С.Незнамова

Льгов 2014

**Учитель:** Незнамова Наталья Сергеевна

**Предмет:** ПТО (подготовка младшего обслуживающего персонала)

**Класс:** 7

**Дата проведения:** 18.03.2014

**Количество часов:**1

**Тема урока:**«Сервировка стола»

**Цели урока:**

**Обучающие** – формирование знаний о понятиях «посуда», «сервировка стола», правилах сервировки стола.

Научить учащихся красиво, со вкусом накрыть стол к приему посетителей.

Учить делать красивые вещи из подручного материала.

**Коррекционно - развивающие** – развитие трудовых навыков и исполнительского умения и самоконтроля при сервировке стола, складывания салфеток.

 Формировать практические умения и навыки по украшению стола. Развивать память на основе практикума.

**Воспитательные** – воспитание эстетического вкуса, самостоятельности, аккуратности.

Воспитывать аккуратность в работе, чувство красоты, гармонии.

Прививать чувство бережного отношения к посуде при сервировке стола.

**Тип урока:**комбинированный

**Методы:**проблемный, практический; объяснительно - иллюстративный, беседа, стимулирование и мотивация учащихся

**Практическая работа:**«Сервировка стола к чаю».

**Словарь:**

Посуда - это хозяйственные предметы, предназначенные для еды, питья, приготовления пищи и хранения продуктов.

Сервировка стола – приготовление к приему пищи.

**Оборудование:**интерактивная доска, медиапроектор, презентация, предметы сервировки стола(самовар, чашки, блюдца, чайные ложки, скатерть, салфетки, сахарница, сухарница, конфеты, печенье, бублики )

**Вид контроля:**ответы на вопросы, контроль за действиями, контроль качества.

 **Ход урока:**

**1.Организационно-мотивационный этап:**

*Приветствие учащихся*

Когда встречаем мы рассвет,

Мы говорим ему ... (Дети хором) ПРИВЕТ!

С улыбкой солнце дарит свет,

Нам посылая свой ... (Дети хором) ПРИВЕТ!

При встрече через много лет

Вы крикните друзьям ... (Дети хором) ПРИВЕТ!

И улыбнутся вам в ответ

От слова доброго ... (Дети хором) ПРИВЕТ!

 И вы запомните совет:

Дарите всем друзьям ... (Дети хором) ПРИВЕТ!

Подарим привет и свои улыбки гостям, друг другу и мне.

**2.Актуализация знаний - фаза вызова**

Ребята нас с вами ждет много интересных заданий на уроке. Поэтому будем стараться и не тратить время на лишние разговоры. А приступим к работе.

Давайте вспомним, о чем говорили на прошлом уроке и для этого займите свои места за компьютерами (прохождение компьютерных тестов)

**Гимнастика для глаз**(чтоб отдохнули ваши глаза, давайте сделаем особую гимнастику)

Капля первая упала – кап!

 И вторая прибежала – кап!

 Мы на небо посмотрели

 Капельки «кап-кап» запели,

 Намочили лица,

 Мы их вытирали.

 Туфли – посмотрите –

 Мокрыми стали.

 Плечами дружно поведем

 И все капельки стряхнем

Прежде чем мы начнем новую тему я предлагаю вам посмотреть небольшой сюжет

Просмотр сюжета.

Узнали героев?

О чем они вам рассказали?

Как вы думаете о чем пойдет речь на нашем уроке?

Ребята вы хотите узнать о сервировке стола и правилах складывания салфеток?

Что нам понадобится для сервировки стола? Вы узнаете, отгадав слово на доске. А помогут вам в этом ваши фамилии и имена

* 1. Поднимите руку у кого из вас фамилия начинается на букву (П)пройди запиши
	2. Поднимите руку у кого из мальчиков в фамилии есть две буквы (О)пройди запиши
	3. Поднимите руку у кого из вас фамилия начинается на букву (С)пройди запиши
	4. -- (У)
	5. Поднимите руку у кого из вас имя начинается с буквы (Д)пройди, запиши
	6. Поднимите руку у кого из вас имя и фамилия заканчивается на букву(А)пройди запиши

Какой буквы не хватает в слове, допишите ее.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | **4** | 5 | 6 |

Какое слово у нас получилось ? (ПОСУДА)

А что такое посуда? (ответы детей)

Посуда – это хозяйственные предметы, предназначенные для еды, питья, приготовления пищи и хранения продуктов.

 О посуде, как правильно ее расставлять на столе, то есть сервировать стол мы будем сегодня говорить на уроке.

Сервировка стола – это подготовка и оформление стола для приёма пищи. Сервировка создаёт не только приятную обстановку. Но и определённый порядок на столе. Красиво убранный стол вызывает приятное чувство. Повышает аппетит.

**Сегодня мы будем знакомиться с правилами сервировки стола**

Сервировку стола можно считать ритуалом или даже искусством, а значит, и подходить к этому процессу нужно творчески.

**А что нам необходимо для сервировки стола**? **Ответы учащихся**: Посуда. Скатерть. Салфетки. Цветы.

**Столовое бельё**

Итак. Начнём со столового белья. Столовое бельё – это в основном скатерти и салфетки. Материал для изготовления столового белья - льняные ткани, обладающие прочностью, устойчивостью к растяжению, мягкостью, шелковистостью. В особо торжественных случаях накрывают белую скатерть, а для чайного стола лучше подойдёт цветная. Салфетки должны гармонировать по цвету со скатертью. В некоторых случаях, используют индивидуальные полотняные салфетки вместо большой скатерти. Белые скатерти называют столовыми, а цветные – чайными.

**Салфетка –** обязательный предмет сервировки стола. Хорошо отглаженная и красиво сложенная полотняная салфетка украшает стол. При повседневном пользовании салфеткой используют как правило, простые варианты складывания, а в особо торжественных случаях – более сложные.

В наше время многие предпочитают бумажные салфетки – они удобны и гигиеничны. Их красиво размещают в вазочках - салфетницах, которые ставят на стол. Пользование салфетками дисциплинирует, приручает к аккуратности, предохраняет от загрязнения скатерть и вашу одежду.

Рекомендуют использовать полотняные накрахмаленные салфетки, они выглядят лучше и хорошо держат форму. Но в наше время, мы все чаще и чаще привыкли использовать красивые бумажные салфетки, которые выглядят эффектно и украшают стол. Вот мы сейчас с вами и поучимся их складывать

Работа идет по принципу «Делай как я!». Учитель показывает приемы складывания, учащиеся повторяют их.

1.Исходно салфетка сложена по диагонали (сгиб вверху).
2. Нижний угол загните вверх.
3. Левый выступающий угол загните вниз.
4. Так же загните и правый угол.
5. Левую сторону загните к средней вертикальной линии фигуры. Так же загните и правую сторону.
6. Переверните фигуру. Можно украсить ее небольшой ракушкой.

 **Посуда.**

Давайте вспомним ребята, какие виды посуды у нас есть? (кухонная, столовая, чайная) Что к ним относится (ответы детей)

Кухонная (кастрюля, сковородка, половник)

Столовая (глубокая тарелка, мелкая тарелка, большая ложка)

Чайная (чашка, блюдце, сахарница, конфетница, чайник)

Сервировка стола должна отвечать следующим требованиям:

* Соответствовать мероприятию – завтраку, обеду, ужину, чаю, банкету и т.д.
* Строго сочетаться с меню подаваемых закусок, блюд и напитков.
* Быть эстетичной – гармонировать с формой стола, скатертью, салфетками (формой их свертывания и цветом), интерьером.
* Отражать тематическую направленность застолья, например, торжество по поводу дня рожденья или встреча Нового года.
* Все предметы сервировки должны быть расположены в соответствии с принятыми правилами.

Последовательность сервировки стола

* Вначале накрывают стол скатертью.
* Расставляют тарелки.
* Раскладывают столовые приборы.
* Ставят стеклянную (хрустальную) посуду.
* Раскладывают салфетки.
* Расставляют приборы со специями, вазы с цветами и т. д.

Сейчас рассмотрим, как необходимо сервировать стол для обеда

**Сервировка стола для обеда (минимальная)**

На стол, напротив стула, отступив 2 см от края стола, ставят мелкую столовую тарелку. Справа – столовый нож лезвием к тарелке и столовую ложку углублением вверх, слева – столовую вилку зубцами вверх. Слева, отступив от края 5-10см, размещают пирожковые тарелки. Напротив острия ножа ставят посуду для напитка.

Посредине ставят салфетницу с бумажными салфетками, сложенными таким образом, чтобы их было легко вынимать, приборы для специй. Также можно использовать льняные салфетки. В этом случае их кладут на тарелку или на стол рядом с приборами.

*Ребята, все ли вам понятно по данной сервировке стола? Если есть какие-то вопросы – задавайте.*

Перейдем к следующей сервировке. Это – чайный стол (Приложение 1)

Чай – популярный напиток во всем мире. На Руси чай стали употреблять ещё в 16 в., и с тех пор он стал любимым напитком народа. Чай обладает тонизирующими свойствами, вызывает ощущение бодрости. Он вкусный и главное полезный.

**Сервировка чайного стола**

На стол ставят малый заварочный чайник и большой чайник с кипятком (доливочный), сахарницу с сахаром.

Варенье, джем, мед ставят в розетке или вазочке (справа).

Лимон подают на розетке или блюдечке (слева).

Молочник или сливочник ставят справа. Ручки чашки должны быть повернуты влево, чайная ложка положена на блюдце ручками вправо.

*Ребята, все ли вам понятно по данной сервировке стола? Если есть какие-то вопросы – задавайте.*

**Физкультминутка.**

Я чайник — ворчун, хлопотун, сумасброд, (Шагаем на месте.)

Я всем напоказ выставляю живот, (Руки на пояс, повороты туловища влево-вправо.)

Я чай кипячу, клокочу и кричу: (Хлопаем в ладоши.)

— Эй, люди, я с вами чайпить хочу! (Прыжки на месте.)

**Закрепление изученного материала**

Давайте вспомним о чем мы с вами говорили сегодня на уроке:

 ***Кроссворд***

*По горизонтали:*

1. Накрывая на стол, ее кладут на закусочную тарелку или справа от нее. Бумажные ставят в специальный стакан. *(Салфетка.)*

2. В настоящее время еда бывает различной формы и расцветки. Длятого чтобы подавать ее на стол, есть ряд вещей, которыми обычно пользуются. Все они выполняют из фарфора, стекла, металла и

других материалов. *(Посуда.)*

*3.* Она - основа всей композиции стола. Ложки, салфетки, цветы дол­жны с ней гармонировать. Классический материал для нее — лен, хлопчатобумажные ткани. *(Скатерть.)*

*По вертикали:*

4*.* Устройство для кипячения воды и приготовления чая? *(Самовар)*

5. Они, несомненно, украсят любой стол, но принципиально важно,

чтобы они не мешали общаться гостям. *(Цветы.)*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 5 Ц |  |
| В |
| Е |
| 1-4С | А | Л | Ф | Е | Т | К | А |
| А |  | Ы |  |
| М |  |
|  | 2 П | О | С | У | Д | А |
|  | В |  |
| А |
| 3С | К | А | Т | Е | Р | Т | Ь |  |

Следующее задание:

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование** | **Применение** |
| Кастрюля, сковорода | Столовый предмет, которым едят |
| Чашка, кружка, стакан, бокал | Посуда, из которой едят |
| Хлебница | Посуда для питья |
| Вилка, ложка, нож | Посуда для приготовления пищи |
| Тарелка | Чаша для хлеба |

Раскройте смысл пословицы: *Умел в гости звать, умей и встречать (угощать).*

**Практическая работа:Сервировка стола к чаю.**

А теперь приступим к практической работе.

Ребята, давайте расставим посуду на столе. Мы пригласили гостей к чаю. Задача засервировать стол на 4 персоны.

Чем мы будем заниматься? (Сервировать стол).

*Надеваем фартуки, косынки.*

Ученики расставляют посуду, садятся по местам, учитель оценивает работу.

**Вывод:**

О чем мы сегодня говорили на уроке?

Чем занимались?

Что вам понравилось?

В заключение нашего урока, хотелось бы подвести итог. Мы сегодня с вами говорили о сервировке стола, работали по карточкам, отвечали на вопросы, выполняли сервировку стола самостоятельно и заслужили оценки. И я надеюсь, что знания, полученные на уроке, вам пригодятся.

Оценки за сегодняшний урок следующие: все, принимавшие активное участие на уроке получают «5», спасибо вам большое. У остальных ребят такая возможность будет на следующем уроке, через неделю.

**Рефлексия**

-У вас на столе лежат листы бумаги, что на них нарисовано?

А какой детали не хватает?

Дорисуйте рот в соответствии с вашим настроением к концу урока.

-Давайте улыбнёмся друг другу!!! Запомним это состояние радости после хорошо сделанной работы!