**Творческий урок "Сервировка стола к обеду".**

**7-й класс**

Балтаг Татьяна   Петровна *учитель технологии*

**Разделы:** [Преподавание технологии](http://festival.1september.ru/craft/)

**Цель урока**: последовательность сервировки стола к обеду и эстетическое оформление стола

**Задачи**:

*Образовательные:*

* познакомить школьников с основными правилами и последовательности сервировки стола к обеду;
* показать различные варианты оформления и украшения стола.

*Развивающие:*

* развивать творческую активность школьников.
* развивать навыки общения, умение высказывать свою точку зрения и аргументировать свою позицию;

*Воспитательные:*

* создавать условия для воспитания чувства прекрасного.

**Учебно-методический комплекс:**мультимедийная установка, фото сервировки стола, карточки c картинками, набор посуды и столовых приборов, скатерть, салфетки, элементы декорирования стола.

**Тип урока:**

* комбинированный урок

**1. Организационное начало занятия:**

**Приветствие учащихся, проверка готовности учащихся.**

сообщение темы занятия, постановка задачи перед учащимися.

**2.** **Вступительное слово учителя:**

Хозяйка, накрывая на стол, совершает чудо, так как любое застолье — это маленький праздник, даже если речь идет о простом обеде. В книгах по домоводству говорят, что сервировка стола искусство. Знатоки древних традиций добавляют: магическое! Правила сервировки и поведения за столом вырабатывались на протяжении столетий, и их основная цель состоит не в том, чтобы различными формальностями затруднить процесс еды, а в том, чтобы сделать прием пищи и общение за столом красивым, удобным, приятным. Красиво накрытый стол всегда смотрится лучше и привлекательней, чем тот, который ломится от яств, но не создает ощущение праздника. Сервировка стола - дело творческое, но и здесь существуют каноны общего характера, которые следует принимать во внимание.

**3. Активизация познавательной деятельности учащихся**.

**Учитель:**Сегодня мы с вами попробуем определить основные правила и принципы сервировки стола к обеду. Перед вами набор посуды и столовых приборов, скатерть. Давайте попробуем накрыть стол на одну персону. Как мы расположим тарелки и приборы?

*(Один из учащихся накрывает стол на одну персону, при этом комментирует свои действия, объясняет, как и почему он ставит тарелки, фужеры, раскладывает столовые приборы).*

**Учитель:**Давайте посмотрим, что получилось. Ваши замечания и предложения?

Прокомментируйте.

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

**Учитель:**А теперь давайте попробуем определить, используя свои знания и жизненный опыт, основные принципы и правила сервировки стола к обеду.

*(Ребята должны с помощью учителя определить основные правила):*

***Общие правила и порядок сервировки***

Сервировка стола предполагает разумное, удобное, аккуратное и симметричное расположение всех предметов.

Сервировка начинается со скатерти: она должна быть чистой, хорошо выглаженной.

Набор посуды должен быть одинаковым по форме, рисунку, цвету.

Посуду на столе размещают в строго определенной последовательности, каждый предмет сервировки должен иметь своё место.

Необходимый штрих к сервировке - полотняная салфетка. Она должна быть индивидуальной, и кладут её на закусочную тарелку.

Ставят цветы, расставляют наборы для специй

**4. Закрепление**

**Учитель:**А теперь внимание на экран. Сейчас я вам предлагаю посмотреть слайды и закрепить знания основных правил и принципов сервировки стола к обеду, определить для себя что-то новое, научиться красиво оформлять стол.

***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, гренков и других хлебобулочных изделий, предназначенных каждому участнику застолья).

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

**5. Проверка домашнего задания**

**Учитель:**Как было сказано выше “Необходимый штрих к сервировке стола – салфетка”.

**Учащиеся:**Дают историческую справку о салфетках, используя мильтимедийное оборудование.

При форсмажорных обстоятельствах учитель сам берет слово:

***Немного о салфетках***

И до сих пор сохраняются значительные отличия в манере употребления еды и напитков, поведения за столом и пользования салфетками между представителями различных культур.

Примерно 300 лет тому назад наряду со скатертью в обиход вошли столовые салфетки. Но только в XVIII веке салфетки заняли свое законное место в сервировке стола — впервые во Франции. Правда, зачастую они играли чисто декоративную роль — были очень большими и художественно оформленными. Тогда как сегодня салфетки обязательно используют по их прямому назначению.

Импульсом повышенного внимания к сервировке стола явилась разгадка в 1707 году Иоганном Бетгером секрета производства фарфора. А в 1710 году в городе Майсене была построена первая фарфоровая мануфактура. Настало великое время фарфоровых сервизов, состоящих из множества предметов с одинаковым декором. При этом изысканно накрытый стол дополнялся прекрасным столовым серебром, как для сервировки, так и в чисто декоративных целях. Именно в это время появились изящные композиции из салфеток для украшения стола. При дворе императора Австрии Франца Иосифа I (1830-1916) пользовались, например, салфетками из дорогой узорной камчи, украшенной вытканными императорскими гербами.

Эти салфетки складывались в соответствии с придворными традициями. На больших государственных приемах в Австрии и сегодня можно встретить салфетки, сложенные в соответствии с придворным этикетом того времени.

***Как бабушка выходила замуж за дедушку***

Поколение наших бабушек и дедушек имело превосходные, вышитые узорами и монограммами полотняные салфетки, порою довольно больших размеров. Эти салфетки являлись частью приданого, и относились к ним удивительно бережно, так что иногда салфетки "переживали" своих хозяев. Сегодня полотняными салфетками пользуются реже, поскольку стоит большого труда выстирать их, как следует накрахмалить да еще и выгладить. У кого в шкафах было достаточно места, гот не складывал салфетки вчетверо, а хранил их расправленными, чтобы не образовывались лишние складки.

***Салфетки в нашем веке.***

В нашем столетии две мировые войны и их последствия привели к тому, что большинство людей было озабочено лишь проблемой выживания. Соответственно и интерес к сервировке стола, а тем более к декору из салфеток заметно поубавился. И только во времена "экономического чуда", когда основные последствия войны были преодолены, пробудился интерес к оформлению как повседневного, так и праздничного стола.

***Аксессуары к салфеткам***

***Ренессанс салфетки***

Вспомним историю использования салфеток. Вначале салфетки чаще всего служили лишь украшением. Сегодня вновь актуальны композиции из салфеток в сочетании с вазами, подсвечниками или подставками для цветов. Украшение стола при помощи салфеток предоставляет необозримые возможности, особенно в сочетании с другими предметами сервировки. Тот, кто предпочитает что-то необычное, отваживается складывать из салфеток объемные фигуры типа вееров или колонн, которые производят впечатление, даже если стоят где-нибудь в отдалении, например на буфете.

В 1981 году я выпустил первую книгу о салфетках для немецкоязычного региона, поскольку перемен в сервировке стола нельзя было не заметить. Вновь больше внимания уделяется не только предметам сервировки, но и декору стола, что потребовало нестандартных решений в выборе цвета и формы. И без искусно выложенных салфеток, конечно, не обойтись.

Искусство складывания салфеток переживает сегодня свое возрождение. Маленький "платочек для губ" расценивается не только как утилитарная вещь, а вновь становится важной деталью украшения стола. [2]

**Практическая работа**

Складывание салфеток разными способами. *(Учащиеся по схемам на экране проектора складывают салфетки)*

Сервировка стола к обеду. *(Учащиеся разбиваются на группы 4-5 человек и используя элементы декора стола, картинки блюд, скатерть, посуду, приборы, сложенные салфетки, выполняют сервировку стола).*

**Заключительная часть**

Рефлексия дети должны хлопать в ладоши на столько громко на сколько им понравился урок. Учитель по уровню звука определяет эмоциональное состояние детей. Далее обсуждается вопросы не понятные учащимся и интересные для дальнейшего изучение.