**Проект урока «Сервировка стола к завтраку»**

**Пояснительная записка**

Тема, рассматриваемая на уроке, занимает ключевое место в системе уроков «Кулинария». Она завершает изучение данного блока, связанного с основными понятиями и содержаниями раздела «Кулинария», предполагает обладание учащимися основными навыками и приёмами работы на кухне, умение составлять меню на завтрак, приготавливать его, оформлять и подавать готовые блюда, пользоваться столовыми приборами, складывать красиво салфетки, правильно вести себя за столом.

**Тип занятия:** урок

**Тема:** «Сервировка стола к завтраку»

**Цель**: создание условий для ознакомления учащихся с правилами сервировки стола и систематизирования знаний о приёмах складывания салфеток и правилах этикета.

**Задачи:**

* содействовать формированию знаний о понятиях «сервировка стола», «этикет», «прибор» и правилах сервировки стола, элементах этикета;
* способствовать приобретению практического опыта при сервировке стола, складывании салфеток.;
* создать условия для развития у учащихся толерантности, способности оценивать , анализировать, рассуждать, сопоставлять, делать выводы;
* создать условия для воспитания эстетического вкуса, самостоятельности, аккуратности

**Тип урока**: комбинированный (усвоение новых знаний и первичное их закрепление)

**Методы**: проблемный, практический; объяснительно - иллюстративный , диалогический, частично-поисковый, стимулирования и мотивации учащихся

**Оснащение занятия**: компьютер, проектор для демонстрации презентации к уроку, слайдовая презентация, учебники, раздаточный материал, посуда для сервировки стола, салфетки.

**Межпредметные связи**: ИЗО, черчение, математика.

**Новые термины**: ***сервировка стола***, ***этикет, прибор***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Этапы занятия** | **Деятельность учителя** | **Деятельность учащихся** | **Результат** |
| **Организационная момент.**  **Цель: создать условия для пробуждения интереса.**  **Целеполагание.** | 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.  Просмотр сюжета.  Узнали героев?  О чем они вам рассказали?  Как вы думаете о чем пойдет речь на нашем уроке?  Тема урока **«Сервировка стола к завтраку»**  Ребята вы хотите узнать о сервировке стола, об этикете и правилах складывания салфеток?  Какая будет учебная задача?  Работаем в группах.  На столах лежит всё необходимое к сегодняшнему занятию  . | Приветствие учителя.  Дети повторяют приветствие вместе с учителем.  Предполагаемые ответы детей ( Смешарики)  О кулинарии, сервировке стола.  Ставят цель  Познакомиться с правилами сервировки стола к завтраку и способами складывания салфеток  . | Полная готовность группы и оборудования, включение учащихся в деловой ритм.  **Беседа с учениками.** Совместный анализ рассуждений учеников, подвести учащихся к необходимости вывода цели  **Результаты:**  Возникновение у учеников внутренней потребности включения в познавательную деятельность при создании проблемной ситуации;  **Результат:** «Познакомиться с правилами сервировки стола и способами складывания салфеток» |
| **Актуализация знаний:**  **Цель:**  **Систематизация знаний по пройденному материалу.** | Учитель: Посмотрев внимательно сюжет, назовите последовательность первичной обработки овощей.  Какие способы тепловой обработки назвал главный герой?  Проверка домашнего задания:  Отгадывание ребусов, сделанных учащимися. | Предполагаемые ответы детей  Мойка  Сортировка  Очистка  Промывание  Нарезка  Варка  Припускание  Тушение  Запекание  Жаренье  Показ приготовленных ребусов и отгадывание всем классом. | **Беседа с учениками.** Совместный анализ рассуждений учеников, подвести учащихся к правильным ответам.  **Результат:** Возникновение у учеников положительной мотивации, развитие логического мышления и умения оценивать полученный результат. |
| **Открытие новых знаний.**  **Цель: создать условия для усвоения основных**  **понятий** | **Учитель**: Тема урока ***«Сервировка стола к завтраку».***  Эпиграфом к этому уроку я взяла пословицу «**Умел в гости звать - умей и встречать».** Раскрыть смысл пословицы.  .**Учитель**: Да, правильно, на уроке мы узнаем много нового об искусстве ведения дома и в частности сервировки стола***.***  А что вы понимаете под словом дом? | Высказывания детей.  Работа в группах.  **Ответы учащихся**: Мы будем знакомиться с сервировкой стола и изучать этикет    **Ответы учащихся**. Дом там, где тебя ждут и любят. Там где тебе комфортно... | **Частично-поисковый**  **Результаты:**  действия учащихся с объемом изучения; максимальное использование самостоятельности в добывании знаний и овладении способами действий. |
|  | Дом - это отражение душ людей, которые в нем живут. Каким бы он ни был – четырехэтажным особняком или типовой квартирой в панельном доме, для любого человека должен быть тем единственным и неповторимым местом, в котором всегда комфортно, уютно. Каждая из вас, девочки, хочет быть хорошей хозяйкой**. Так кто же такая хозяйка?**  **Учитель**. Хозяйка - это женщина, которая умеет все. Она должна владеть знаниями, умениями и навыками повара-кулинара, официанта, экономиста, швеи, дизайнера. Умелое ведение домашнего хозяйства - это целое искусство и этому искусству мы сегодня с вами поучимся.  **Что значит выражение «сервировать стол»?**  **Учитель**: **Сервировать стол** – **это значит подготовить его к приему пищи**. (С 2). Сервировка не только создает приятную обстановку, но и определенный порядок на столе, обеспечивая присутствующих необходимыми приборами и предметами. Красиво убранный стол, на котором удобно расставлены необходимые предметы и оформлены блюда, вызывает приятные чувства и повышает аппетит. Сервировать стол необходимо повседневно, а не только для гостей.  **Разбор по слайдам:**  **С3 – требования к сервировке**  **С4 – последовательность сервировки**  **С5 – зарисовка сервировка к завтраку**  **С6,7 ,8,9– название приборов и посуды для сервировки**  **С10,11,12 – цветы в сервировке**  **С14 – блюда для завтрака**  **Подведение итогов.**  Самоконтроль. | **Ответы учащихся**. Это мама. Это человек, который умеет все.  **Ответы учащихся**: Правильно накрыть стол. Обеспечить присутствующих всеми необходимыми приборами и предметами  Запись определения в тетрадь.  Разбор и комментарии учащихся с последующей записью в тетрадь. | Беседа с учениками. Совместный анализ рассуждений учеников  **Результат:** самостоятельность в добывании знаний и овладение способами действий. |
| **Цель: снятие физического и умственного напряжения.**  **Практическая работа**  **Цель: создание условий для умения составлять приглашения и сервировать стол.**  **Цель: создать условия для усвоения основных**  **понятий**  **Цель: создание условий для умения складывать салфетки**  **Итог урока**  **Рефлексия:**  **Д/з** | **Загадка:**  Это время когда можно бегать, прыгать. У школьников они бывают 4 раза в год.  Что это?  **Физкультминутка.**  **Практическая работа № 1**.  ***Вводный инструктаж.***  «Мы приглашаем гостей»  *Задание 2 группам* Используя представленный шаблон составьте текст приглашения гостям.  *Зада Задание 2 группам*  **«**Используя представленные вам предметы, сервируйте стол для завтрака».  ***Пробное выполнение работы и текущий инструктаж***  ***Самостоятельно – практическая работа и текущий инструктаж.***  ***Заключительный инструктаж.***  *Теку*  Учитель: Что такое этикет? Сообщения учащихся.  С16 – правила поведения за столом  **Учитель:** А теперь самое время поговорить о салфетках. Салфетки *-* совершенно необходимая принадлежность красиво накрытого стола. Они предназначены не только для вполне определенной цели, но и для украшения. 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 с учебником: С.148 . Схемы складывания салфеток.  ***Практическая работа №2***  ***-Какие приёмы складывания салфеток вам знакомы?***  ***- Кто может показать?***  ***- На какую технику выполнения похоже складывание салфеток?***  ***- Кто может показать?***  Вводный инструктаж.  Учитель показывает один из приемов складывания, учащиеся повторяют их.  Один приём разбирается с учащимися, остальные самостоятельно.  Текущее инструктирование и исправление допущенных ошибок.  Демонстрация удачных образцов.  Заключительный инструктаж.  ***Учитель***. Молодцы. После сегодняшнего урока вы уже сможете помогать маме при сервировке стола. Работа прошла успешно и все с нею справились. Наш урок подходит к концу, он был насыщен информацией. И сейчас для закрепления материала мы выполним небольшое творческое задание.  Закрепление нового материала  Учитель:  Каждая группа в конверте получает задание, регламентируется время выполнения. После выполнения команда презентует ответ:  **Задание**.  Используя знания, полученные на уроке, разработайте правила поведения в школьной столовой.  Выставление оценок, их аргументация.  -Какие задания понравились больше всего?  -Что приобрёл?  -Что удивило?  -Какие достижения у тебя были на этом уроке?  Подготовиться к практической работе по кулинарии: спецодежда, продукты (замораживание). | Ответы детей  Каникулы, перемена, отдых.  Право на отдых.  Выполнение музыкальной физминутки  Составление текста приглашения гостям и зачитывание каждой командой.  Сервировка стола к завтраку.  Целевой обход учителя.  Учитель следит за правильностью выполнения работы, помогает исправить неточности, дает дополнительные пояснения.  Для оценки выполненной работы учитель проверяет работу в группах и выставляет оценки.  Вариативные ответы детей.    Разбор вместе с учащимися. Зарисовка в тетради  Вариативные ответы:  Оригами.  Веер.  Диагональ.  Выполнение учащимися складывания салфеток по схемам из учебника.  Генераторы идей зачитывают правила поведения в столовой от каждой группы.  Понравились задания по сервировке стола, складывание салфеток.  Умения складывать салфетки, закрепили.  Разнообразие способов складывания салфеток. | Выполнение упражнений под музыку.  Диалогический  Деятельностный  **Частично-поисковый.**  **Результат:**  Возникновение у учеников внутренней потребности включения в познавательную деятельность при создании проблемной ситуации  **Результат.**  Включение детей в диалог.  **Результат:**  проверка и коррекция знаний детей, а также применение их на практике.  **Результаты:**  Активные действия и опора на знания учащихся. |