Класс 7(2часа)

***Тема урока:*** Сервировка стола к обеду.

***Форма урока***: комбинированный

***Методы:***

***Организации занятия***: словесный, наглядный, опережающего обучения, практический

  ***Деятельность учителя и учащихся***: объяснительно –иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый, частично-исследовательский, проблемная ситуация, метод мотивации успеха ,контроля

***Форма организации*** : фронтальная, индивидуально-фронтальная, групповая, индивидуальная

***Цель урока***: Создание условий для изучения, усвоения правил сервировки стола, порядка подачи блюд на обед

***Образовательная задача***: способствовать формированию знаний, умений в сервировке стола, знакомству с историей возникновения салфеток, способов складывания, правил подачи блюд.

***Развивающая задача***: содействовать в развитии интереса к процессу приготовления пищи, умения применять знания на практике, навыков целеполагания , исследования, анализа, сравнения, умения выражать свои мысли, оценки, планирования, самоконтроля

***Воспитательная задача***: мотивировать на осознание потребности к труду, экологической культуре, профессиональному самоопределению, взаимовыручке, содействовать эстетическому воспитанию

***Методическое обеспечение:*** ЭОР ( презентация), фото сервировки стола, карточки c картинками, карточки-заданния.

***Ход урока:***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №П/П | Этап урока, | Время(мин) | Прогнозируемые результаты(УУД) | Деятельность учителя | Деятельность учащихся |
| 1 | Организационный момент | 3 | Саморегуляция(Р) | Приветствует учащихся, отмечает отсутствующих и проверяет готовность к уроку, создает доброжелательную рабочую атмосферу в классе. | Приветствуют учителя, проверяют готовность рабочего места, настраиваются на работу. |
| 2 | Актуализация опорных знаний | 7 | Самоопределение(Л)Учебно-познавательная мотивация(Л)Поиск и выделение информации(П)Анализ(П) | Давайте отгадаем кроссворд .*По горизонтали:*1. В настоящее время еда бывает различной формы и расцветки. Для того чтобы подавать ее на стол, есть ряд вещей, которыми обычно пользуются. Все они выполняются из фарфора, стекла, металла и других материалов.3. Они, несомненно, украсят любой стол, но принципиально важно, чтобы они не мешали общаться гостям4. Как одним словом можно назвать нож, вилку и ложку?5. Накрывая на стол, ее кладут на закусочную тарелку или справа от нее. Бумажные ставят в специальный стакан*По вертикали:*2. Она – основа всей композиции стола. Ложки, салфетки, цветы должны с ней гармонировать. Классический материал для нее – лен, хлопчатобумажные ткани. | .Ответы детей-посуда-цветы-приборы-салфетки-скатерть |
| 3 | Мотивация и целевая установка. | 3 | Целеполагание(Р)Умение выражать свои мысли(К) | -Предположите,о чем сегодня пойдет речь? какая тема сегодняшнего урока? Как мы ее запишем в тетради? | Формулируют тему урока. Записывают в тетради. |
| 4 |  Первичное восприятие и усвоение нового теоретического материала. Пробное учебное действие | 2 | Планирование(Р)Составление плана и последовательности действий(р)Контроль(Р)Оценка(р)Волевая саморегуляция(Р) | Приглашаю выйти к доске и выполнить схему сервировки стола к обеду. Давайте попробуем накрыть стол на одну персону. Как мы расположим тарелки и приборы? | *Одна из учащихся выполняет схему на доске на одну персону, при этом комментирует свои действия, объясняет, как и почему он ставит тарелки, фужеры, раскладывает столовые приборы).испытывает затруднение.* |
|  | Выявление места и причины затруднения |  | *волевая саморегуляция (Р);* *синтез, сравнение, аналогия (П);**подведение под понятие (П);* *использование знаково-символических средств (П);**постановка и формулирование проблемы (П);**формулирование и аргументация своего мнения;* | Выясняет причину | *Ребята высказывают свою точку зрения о том, как накрыт стол, делают замечания, исправляют, помогают друг другу, выясняют каких знаний не хватает(отсутствие меню на обед, нехватка знаний по сервировке, складыванию салфеток)* |
| 5 | Построение проекта выхода из затруднения | 10 | Планирование(Р)Составление плана и последовательности действий(Р)Владение монологической формой речи(К)Поиск и выделение необходимой информации(П) | Помогает учащимся построить план выхода из данной ситуации. | Предлагают поиск информации, план :-знать порядок подачи блюд и виды-составлять меню для обеда-узнать правила сервировки, украшение стола |
| 6 | Реализация построенного проекта |  |  | Работая, занимаясь спортом, трудом и даже отдыхая, человек расходует энергию, которая пополняется за счёт питания. В пище должны содержаться все необходимые для жизнедеятельности человека вещества: белки, углеводы, минеральные соли и витамины. Различные продукты питания и блюда, приготовленные из них, имеют в своём составе различные питательные вещества и в разном количестве. Для правильного развития организма, поддержания его работоспособности важным является не только правильный набор продуктов, правильное приготовление блюд, но и правильный режим питания. В любое время года необходимо заботиться о том, чтобы пища была разнообразной, питательной, богатой витаминами.*Послушайте стихотворение, подумайте и ответьте на вопрос: что нужно сделать каждой хорошей хозяйке, прежде чем приготовить обед?****Приложение1***-Во время, какого приёма пищи мы подаём суп?-Что нужно сделать каждой хорошей хозяйке, прежде чем приготовить обед, завтрак или ужин?Меню в столовых составляется заранее на несколько дней вперёд. Чтобы правильно составить меню, надо выполнить ряд требований.**1**.Во-первых, меню надо разнообразить в течение дня. Если на завтрак была каша, то в обед надо приготовить картофельное пюре или солянку, а на ужин макароны. Если на первое в обед был рисовый суп, то можно ли на второе готовить рисовую кашу?**2**.В течение недели продукты тоже надо чередовать.**3.** В меню обеда входят 2, 3 или 4 блюда. Наиболее полноценен и разнообразен рацион, в котором обед состоит из 4 блюд: [закуски](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%97%D0%B0%D0%BA%D1%83%D1%81%D0%BA%D0%B0), [супа](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%83%D0%BF), [второго](http://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%92%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B5_%D0%B1%D0%BB%D1%8E%D0%B4%D0%BE&action=edit&redlink=1) и [десерта](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D0%B5%D1%81%D0%B5%D1%80%D1%82). Такая последовательность подачи не случайна, она установилась издавна:* вступление: сначала подают к столу закуски, небольшие по объёму кушанья острого и солоноватого вкуса. Они возбуждают аппетит, что благотворно воздействует на пищеварение и способствует усвоению следующих блюд обеда (намек на обед). Возбуждают аппетит и супы (полноценное приглашение к обеду или разминка).
* развитие: вторые блюда хорошо насыщают. Обычно они калорийны и разнообразны по набору продуктов, а следовательно и по содержанию питательных веществ (собственно обед).
* завершение: сладкие блюда завершают обед. Они снабжают организм необходимыми сахарами, отличаются приятным вкусом и ароматом (прощание).

Обед также может состоять только из 2 блюд (опускают закуски и сладкое). Тогда происходит смещение порядка и супы становятся первым блюдом собственно обеда. | -Во время обеда-Придумать меню-нет, нельзя, блюда не должны повторяться. |
|  | Закрепление понимания нового материала |  | Ориентация в межличностных отношениях(Л)Сотрудничество со сверстниками, умение устанавливать рабочие отношения, эффективно сотрудничать и способствовать продуктивной работе(К)Анализ объектов, синтез, подведение под понятие, выведение следствий, построение логической цепи, поиск и выделение необходимой информации(П) Контроль(Р),владение монологической речью(К) | - Из предложенных продуктов выбрать те, которые понадобятся для приготовления блюд к обеду, и составить меню обеда.***Приложение 2*** | **Практическая работа. « Составление меню обеда».**Составляют свое меню,учитывая правила на доске.Выступают с предложенным меню,команда-соперник должна оценить меню. |
|  | Реализация построенного проекта |  |  | А теперь давайте попробуем определить, используя свои знания и жизненный опыт, основные принципы и правила сервировки стола к обеду.] ***Общие правила и порядок сервировки******Презентация***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.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). Необходимый штрих к сервировке - полотняная салфетка. Она должна быть индивидуальной, и кладут её на закусочную тарелку.Ставят цветы, расставляют наборы для специйКак было сказано выше “Необходимый штрих к сервировке стола – салфетка”. | Дают историческую справку о салфетках, используя мильтимедийное оборудование.***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.***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. |
|  | Практическая работа |  |  | Предлагает выполнить по схеме «Настольный веер»и «Артишок» | Складывание салфеток разными способами. *(Учащиеся по схемам на экране проектора складывают салфетки)* |
|  | Закрепление понимания нового материала |  | Ориентация в межличностных отношениях(Л)Сотрудничество со сверстниками, умение устанавливать рабочие отношения, эффективно сотрудничать и способствовать продуктивной работе(К)Анализ объектов, синтез, подведение под понятие, выведение следствий, построение логической цепи, поиск и выделение необходимой информации(П) Контроль(Р),владение монологической речью(К) | Учащимся предлагается выбрать фото или схему сервировки стола, проанализировать количество приборов ,посуды, составить перечень блюд для данного обеда. ***Приложение 3*** | Выбор задания, выполнение в группах. Защита. |
|  | Подведение итогов урока. Рефлексия. |  | ЛичностныеУмение выражать свои мысли(К)Волевая саморегуляция(Р)Оценка результатов деятельности, умение строить речевое высказывание ,определение основной информации(П) | Создает ситуацию успеха | Учащиеся проводят самоанализ деятельности, продолжая одну из предложенных фраз:1. *сегодня я узнал…*
2. *было интересно…*
3. *было трудно…*
4. *я выполнял задания…*
5. *я понял, что…*
6. *теперь я могу…*
7. *я почувствовал, что…*
8. *я приобрел…*
9. *я научился…*
10. *у меня получилось …*
11. *я смог…*
12. *я попробую…*
13. *меня удивило…*
14. *урок дал мне для жизни…*
 |

***Приложение 1***

***Хозяйка однажды с базара пришла,***

***Хозяйка с базара домой принесла:***

***Картошку, капусту, морковку, горох,***

***Петрушку и свёклу.***

***Ох! …***

***Вот овощи спор завели на столе-***

***Кто лучше, вкусней и нужней на земле:***

***Картошка? Капуста? Морковка? Горох?***

***Петрушка иль свёкла?***

***Ох! …***

***Хозяйка тем временем ножик взяла***

***И ножиком этим крошить начала:***

***Картошку, капусту, морковку, горох,***

***Петрушку и свёклу.***

***Ох! …***

***Накрытые крышкой, в душном горшке***

***Кипели, кипели в крутом кипятке:***

***Картошка, капуста, морковка, горох,***

***Петрушка и свёкла.***

***Ох! …***

***И суп овощной оказался неплох!***

***Приложение 2***

***1 бригада 2 бригада 3 бригада***

***Свежие огурцы свежие помидоры болгарский перец***

***Свежие помидоры зеленый лук помидоры***

 ***Вермишель зеленый лук***

***Свежая капуста фасоль картофель***

***Свекла картофель перловая крупа***

***Морковь морковь соленые огурцы***

***Лук репчатый лук морковь***

***Картофель курица говядина***

***Рыба макароны***

***Рис гречка желе***

 ***редис***

***Компот компот***

***Приложение 3***









Если обед состоит из закуски, первого блюда, второго и сладкого, то стол в каждом случае сервируют так же, как для зав­трака, состоящего из двух блюд, но дополняют глубокой тарел­кой и столовой ложкой. Ложку можно подать при общей сервиров­ке, положив ее после ножа, выпуклой частью вниз. Глубокие та­релки ставят возле хозяйки, рядом с суповой миской и разливной ложкой.

При сервировке обеденного стола, когда надо пользоваться несколькими приборами (закусочным ножом и вилкой, столовой ложкой, столовым ножом и вилкой), их располагают на столе в порядке пользования: крайними (дальше от тарелок) – те, кото­рыми надо есть в первую очередь. То, что лежит с краю, удобнее брать вначале, не нарушая общей сервировки и порядка.

Если в обеде не предусмотрена закуска и он состоит из первого блюда, второго и сладкого, тогда вместо закусочной тарелки надо поставить глубокую, а все остальное не меняется. Во время обеда первое хозяйка разливает в тарелки сама. Если за столом обедает небольшое количество человек, тарелку с первым блюдом можно передавать через соседей, сидящих рядом. При большом количестве обедающих тарелки удобнее разносить.

