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 гостям  4. 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 специй  Как 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. |  | Личностные  Умение 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***

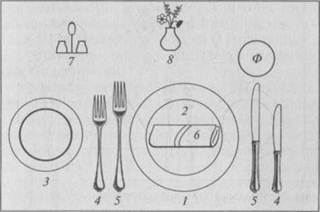
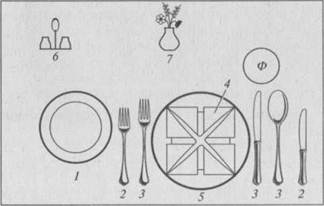
***Рыба макароны***

***Рис гречка желе***

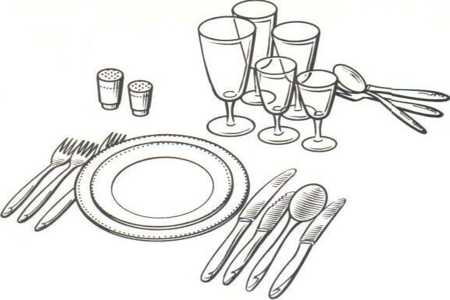
***редис***

***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.

