Санкт-Петербургское государственное бюджетное стационарное учреждение социального обслуживания «Дом-интернат для детей с отклонениями в умственном развитии №4»

**Конспект занятия по кулинарии**

**на тему: «Сервировка стола.**

**Культура поведения за столом».**

 Разработала и провела

 педагог дополнительного образования: Демина М.М.

СПб., г.Павловск

**Конспект открытого занятия:**

**Тема**: «Сервировка стола. Культура поведения за столом».

**Цель**: Формировать у детей навыки праздничной сервировки стола и навыки столового этикета.

**Задачи**:

**Образовательные:**

 1. Познакомить с правилами и предметами сервировки;

 2. Учить сервировать индивидуальное место согласно меню;

 3. Познакомить с правилами поведения за столом;

 4. Учить складывать салфетку «Конвертиком».

 **Развивающие:**

1. Развивать мелкую моторику при складывании салфетки;
2. Развивать мышление, память;
3. Развивать эстетический вкус.

**Воспитательные:**

 1. Воспитывать в детях чувство прекрасного;

 2. Воспитывать культурное поведение за столом.

**Методы проведения занятия**: объяснение нового материала, беседа с закреплением нового материала, практическая работа.

**Объекты труда**: презентация, компьютер, мультимедийный проектор, экран.

**Материально – техническое оснащение**: презентация для объяснения нового материала, для закрепления пройденного материала, столовая посуда, столовые приборы, полотняные салфетки, карточки – задания.

**Этапы занятия**:

**1.Вводная часть:**

* Организационный момент.
* Сообщение темы.
* Постановка задачи.

**2. Повторение пройденного материала:**

* Определение сервировки.
* Что необходимо для сервировки.
* Стихи о посуде.
* Посуда по назначению.
* Определение сервиза.
* Столовые приборы.

**3. Основная часть. Изучение нового материала:**

* Основные правила сервировки.
* Физкультминутка.
* Культура поведение за столом.

**4. Практическая работа:**

* Вводный и инструктаж по выполнению практической работы.
* Обучение учащихся приемам работы по складыванию салфетки.
* Контроль над выполнением работы.
* Текущий инструктаж.

**5. Закрепление нового материала:**

* Детская презентация.
* Задания по карточкам.
* Анализ допущенных ошибок.
* Оценка проделанной работы.

**6. Подведение итогов занятия.**

**7. Уборка рабочих мест.**

**Ход занятия.**

***1. Вводная часть.***

**1 слайд. (Тема занятия)**

 Сегодня у нас открытое занятие и к нам пришли гости, чтобы посмотреть, как мы работаем и чему научились.

 Тема нашего занятия – «Сервировка стола. Культура поведения за столом». Сегодня мы повторим материал предыдущих занятий и познакомимся с основными правилами сервировки стола, с правилами поведения за столом, а также научимся складывать салфетки.

***2. Повторение пройденного материала.***

 А сейчас давайте повторим ранее изученный материал.

**2 слайд. (Сервировка стола)**

 ***Педагог.*** Что означает это выражение?

***Дети.*** Сервировка стола – это подготовка стола к приему пищи.

***П-г.*** Красивая и правильная сервировка стола улучшает аппетит и создает хорошее настроение. Угощения становятся еще более вкусными.

***П-г.*** Что необходимо для сервировки стола?

***Дети.*** Для сервировки нужны тарелки и столовые приборы.

***П-г.*** А для чего нужна посуда ребята прочтут нам стихотворение.

***Дети*** читают стих-е «Для чего нужна посуда».

***П-г****.* Молодцы. Теперь мы все будем знать, что посуда и столовые приборы служат для того, чтобы человеку, было, удобно есть, чтобы при этом он выглядел красиво и был приятен окружающим.

***П-г***. Посуда различается по назначению: для приготовления пищи, для еды, питья. Посуда, из которой мы едим, называется столовой. Давайте посмотрим, какая же посуда относится к столовой.  **3 слайд (Столовая посуда)**

*Дети вместе с педагогом рассматривают посуду.*

 **4 слайд (Столовый сервиз)**

***П-г***. При сервировке стола рекомендуется использовать всю посуду из одного сервиза. Что называют сервизом?

***Дети****.* Сервиз – это набор посуды одинакового рисунка.

***П-г***. Который подчеркивает единство стиля.

**5 слайд (Столовые приборы)**

**П-г**. Столовые приборы служат для того, чтобы брать пищу с тарелок, не пачкая рук. Столовые приборы бывают основными и вспомогательными. К основным относятся приборы индивидуального пользования, предназначенные для приема пищи. Назовите их.

***Дети***. Ложка, вилка и нож.

***П-г*.** К вспомогательным приборам относятся общие приборы для раскладывания блюд. Это – лопатки, ложка для розлива и т.д.

***Дети.*** Дополняют*.*

**6 слайд (Основные столовые приборы)**

***П-г*.** Индивидуальные столовые приборыиспользуются для приема пищи. Они в свою очередь различаются на основной столовый, закусочный, рыбный и мясной.

***3. Новый материал.***

***П-г***. А сейчас мы переходим к основным правилам сервировки стола.

 Основные правила сервировки стола предусматривают расположение посуды и столовых приборов на столе. Правила сервировки придумали для того, чтобы во время приема пищи человеку было удобно, и под рукой находилось все необходимое.

 Количество и расположение посуды и столовых принадлежностей зависит от вида трапезы – завтрак, обед, ужин или торжественный прием гостей.

**7 слайд (Основные правила сервировки)**

**8слайд (Основные правила сервировки)**

***П-г.*** Если количество посуды и столовых приборов зависит от вида трапезы, то чем отличается праздничная сервировка от повседневной?

***Дети****.* На праздничном столе больше посуды и столовых приборов.

 **9 слайд (Сервировка стола к завтраку)**

***П-г.*** На первом фото по наличию тарелок и столовых приборов можно предположить, какие блюда будут подаваться – яичница с ветчиной, блинчики со сметаной. Такая сервировка стола для завтрака подходит и для ужина.

 На втором фото – наличие глубокой и большой столовой тарелок, ложки и вилки мы можем предположить, какие здесь будут блюда. Каша и фруктовый салат.

**10 слайд (Сервировка стола к обеду)**

***П-г***. По наличию полного комплекта посуды и столовых приборов мы можем сказать, что это сервировка для праздничного обеда. Только в обеденную трапезу употребляется самое большое количество блюд. В первом случае поставлена бульонная чашка, а во втором – большая глубокая тарелку для супа.

**11 слайд (Последовательность сервировки стола)**

***П-г*.** При сервировке стола необходимо соблюдать последовательность расстановки посуды и раскладывания столовых принадлежностей.

**12 слайд (Скатерть)**

***П-г*.** Мы с вами говорили, что праздничный стол более красив и торжественен. И во многом красота сервировки зависит от столового белья. Поэтому украшением стола, несомненно, служит красивая скатерть. Скатерть – это платье для стола.

**13 слайд (Салфетки)**

Салфетки также как и скатерть являются украшением праздничного стола. Для праздничной сервировки используют полотняные салфетки, которые можно красиво сложить.

**14 слайд (Сервировка стола к празднику)**

Давайте рассмотрим несколько вариантов оформления стола к различным праздникам. Белая скатерть и белые салфетки, сложенные веером придают сервировке особую торжественность. Такое оформление подойдет для особых случаев.

**15 слайд (Белое Рождество)**

Рождество можно встретить во всем белом.

**16 слайд (Новогодний стол)**

Новогодний стол можно оформить в красном или зеленом стиле, а для украшения использовать елочные шары, веточки и шишки ели.

**17 слайд (День Святого Валентина)**

Стол к этому празднику должен быть оформлен в романтическом стиле.

Это красные или розовые оттенки столового белья, посуды, а также присутствие сердечек и цветов.

**18 слайд (Пасхальный стол)**

Пасхальный стол должен пестрить яркими красками. Чтобы создавать весеннее настроение. На столе должны быть пасхальные яйца и цветы.

Мы долго смотрели на экран и наши глазки устали. Давайте прервемся на физкультминутку.

**Физкультминутка.**

**Тема: «Культура поведения за столом»**

**19 слайд (Культура поведения за столом)**

 ***П-г*.**  А сейчас мы поговорим о культуре поведения за столом.

 В обществе существуют определенные правила поведения, которые мы с вами должны соблюдать. А выполнение этих правил является культурой поведения. Быть культурным и воспитанным – это значит владеть хорошими манерами: здороваться со знакомыми нам людьми, вежливо общаться, употреблять вежливые слова.

 А, что думают, ребята о хороших манерах мы услышим из стихотворений, которые они нам прочтут.

***Дети***. Читают стихи о хороших манерах.

***П-г***. Молодцы. Я уверена, что каждый из вас тоже владеет хорошими манерами. У Бранта есть такое замечательное выражение: «Невеж на свете много есть, не дай нам Боже рядом сесть». Люди, которые не считаются с другими и для них не существует никаких правил, называют невежами.

Чтобы не быть такими невежами, давайте познакомимся с правилами поведения за столом.

**20 слайд (Правила поведения за столом)**

**21 слайд (Правила поведения за столом)**

 **Закрепление нового материала.**

***П-г*.** А теперь посмотрим, как вы усвоили эти правила

**22-27 слайд (Основы столового этикета). Ответы детей.**

 **Вывод:** Сегодня на занятии мы с вами познакомились с сервировкой стола и правилами поведения за столом. Теперь мы обязательно будем следовать этим правилам. Ведь в умении красиво и правильно вести себя за столом проявляется культура человека. И этим мы показываем наше уважение к другим участникам застолья.

***П-г.*** А сейчас мы выполним практическую работу по складыванию салфеток.

***4.Практическая работа.***

**«Сложи салфетку»**

**28 слайд (Сложи салфетку)**

***П-г.*** Существует множество способов складывания салфеток, и чтобы правильно выполнить складывание пользуются такими схемами. В схеме показана последовательность складывания салфетки.

 Мы сложим полотняную салфетку «Конвертиком». Для работы нам понадобятся салфетки и схема выполнения.

Молодцы. У всех получились красивые конвертики, которые можно положить на тарелку.

***5. Закрепление нового материала.* (Детская презентация)**

 Девочки для нас подготовили доклад – презентацию как вести себя за столом. Это было их домашним заданием.

**Просмотр детской презентации.**

***П-г.*** Молодцы. Дети вам интересно было? Спасибо за доклад-презентацию. А сейчас для закрепления материала сегодняшнего занятия мы выполним задания по карточкам.

**Задания по карточкам.**

 Детям раздаются карточки и даются задания:

1. Расставить посуду и разложить столовые приборы согласно предложенному меню.

2. Допустим, вы обедаете в ресторане и хотите выйти из-за стола. Как вы приборами покажите официанту, что еще вернетесь и продолжите есть.

3. Как вы дадите знать официанту, что закончили есть и посуду можно убирать.

***П-г.*** Молодцы. Все правильно выполнили задания.

***6. Подведение итогов занятия.***

***П-г.*** И так, ребята, что мы изучали сегодня на занятии?

 ***Ответы детей:***

1. Мы изучали основные правила сервировки стола;
2. Изучали, в какой последовательности сервировать стол;
3. Познакомились с правилами поведения за столом;
4. Научились складывать салфетки «Конвертиком».

***П-г.*** Я хочу вас поблагодарить за правильные ответы, за то, что вы были внимательными и активными на занятии. Мне очень понравилось, как вы работали, и хотела спросить у вас, понравилось ли вам занятие? Наше занятие подошло к концу.

***7. Уборка рабочих мест.***

 Попрошу убрать рабочие места и можете быть свободными.