

## Конспект 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.

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

**Учитель :** технологии Юдина Г.В.

**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.

## **Планируемые результаты:**

**Личностные:** осознание знаний обучающихся по приготовлению блюд для завтрака и сервировка стола. Самооценка умственных и физических способностей при выполнении практической работы. Создавать условия для развития трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности.

**Метапредметные:** умение организовывать свою деятельность, определять её цели и задачи, умение вести самостоятельный поиск, анализ, отбор информации, умение взаимодействовать с людьми и работать в коллективе. Высказывать суждения, подтверждая их фактами. Владение элементарными практическими умениями работы с учебником для исследования.

**Предметные:** практическое освоение обучающимися основ исследовательской деятельности проведение наблюдений, объяснение процессов правил выявленных в ходе работы, исследования.

## **Универсальные учебные действия:**

**Личностные:** Проявлять самостоятельность в разных видах детской деятельности. Оценивать себя и свои поступки. В совместной работе вести переговоры, договариваться, учитывать интересы всех участников работы

**Регулятивные:** Планировать совместно с учителем свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации

**Познавательные:** извлекать информацию об исторических сведениях сервировки, этикета. Анализ и отбор информации, добывать новые знания из источников, перерабатывать информацию для получения необходимого результата.

**Коммуникативные:** умение общаться и взаимодействовать друг с другом.

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

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

Этапы занятия	Деятельность учителя	Деятельность учащихся	УУД и результат
<p><b>Организационная момент.</b></p> <p><b>Цель:</b> создать условия для пробуждения интереса.</p>	<p>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 мультипликационного фильма «Вини Пух»          Узнали героев?          О чем они вам рассказали?          Как вы думаете о чем пойдет речь на нашем уроке?</p> <p>Тема урока <b>«Сервировка стола к завтраку»</b>          Ребята вы хотите узнать о сервировке стола, об этикете и правилах складывания салфеток?          Какая будет учебная задача?</p> <p>Прежде чем перейти к исследовательской работе поработаем с тестами в рабочей тетради по теме предыдущего урока</p>	<p>Приветствие учителя.          Дети повторяют приветствие вместе с учителем.</p> <p>Предполагаемые ответы детей          ( Вини Пух и Пятачок пришли утром в гости к Кролику)          О завтраке, сервировке стола.</p> <p>Ставят цель          Познакомиться с правилами сервировки стола к завтраку и способами складывания салфеток</p> <p>Работа по парам</p>	<p>Полная готовность группы и оборудования, включение учащихся в деловой ритм.</p> <p>Регулятивные</p> <p><b>Познавательные</b>          Находить ответы на вопросы используя свой жизненный опыт.  <b>Беседа с учениками.</b>          Совместный анализ рассуждений учеников, подвести учащихся к необходимости вывода цели</p>

<p><b>Актуализация знаний:</b> <b>Цель:</b> <b>Систематизация знаний по пройденному материалу.</b></p>	<p>Ученики делятся на группы Работа по группам. 1 группа: Даны муляжи овощей разобрать по порядку последовательность первичной обработки овощей.  2 группа: назвать, какие способы тепловой обработки ?  Проверка домашнего задания: Отгадывание ребусов, сделанных учащимися.</p>	<p>Предполагаемые ответы детей Мойка Сортировка Очистка Промывание Нарезка  Варка Припускание Тушение Запекание Жаренье  Показ приготовленных ребусов и отгадывание всем классом.</p>	<p><b>Коммуникативные</b> <b>Беседа с учениками.</b> Совместный анализ рассуждений учеников, подвести учащихся к правильным ответам.  <b>Результат:</b> Возникновение у учеников положительной мотивации, развитие логического мышления и умения оценивать полученный результат.</p>
<p><b>Открытие новых знаний.</b> <b>Цель:</b> <b>создать условия для усвоения основных понятий</b></p>	<p><b>Учитель:</b> Тема урока <i>«Сервировка стола к завтраку»</i>. Эпиграфом к этому уроку я взяла пословицу <i>«Умел в гости звать - умей и встречать»</i>. Раскрыть смысл пословицы. <b>Учитель:</b> Да, правильно, на уроке мы узнаем много нового об искусстве ведения дома и в частности сервировки стола. А что вы понимаете под словом дом? Где мы можем найти ответы на вопросы? (энциклопедии, учебники, кулинарные книги)</p>	<p>Высказывания детей. Работа в группах.  <b>Ответы учащихся:</b> Мы будем знакомиться с сервировкой стола и изучать этикет  <b>Ответы учащихся.</b> Дом там, где тебя ждут и любят. Там где тебе комфортно...</p>	<p><b>Познавательные</b>  <b>Результаты:</b> действия учащихся с объемом изучения; максимальное использование самостоятельности в добывании знаний и овладении способами действий.</p>
	<p>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</p>		<p>Беседа с учениками. Совместный анализ рассуждений учеников</p>

	<p>котором всегда комфортно, уютно. Каждая из вас, девочки, хочет быть хорошей хозяйкой. <b>Так кто же такая хозяйка?</b></p> <p><b>Учитель.</b> 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.</p> <p><b>Что значит выражение «сервировать стол»?</b></p> <p><b>Учитель:</b> Сервировать стол – это значит <b>подготовить его к приему пищи.</b> (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.</p> <p>Вопросы для опроса</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Какие горячие блюда, употребляемые на завтрак вы знаете?</li> <li>• Какие горячие напитки, употребляемые на завтрак вы знаете?</li> <li>• Какие виды бутербродов вам известны?</li> <li>• Какие еще продукты можно употреблять на завтрак?</li> <li>• Чем продукты, используемые для завтрака должны отличаться от продуктов, употребляемых в течение дня? Почему?</li> <li>• Как вы думается, что будет если мы будем употреблять другие продукты на завтрак?</li> </ul>	<p><b>Ответы учащихся.</b> Это мама. Это человек, который умеет все.</p> <p><b>Ответы учащихся:</b> Правильно накрыть стол. Обеспечить присутствующих всеми необходимыми приборами и предметами Запись определения в тетрадь.</p> <p>Разбор и комментарии учащихся с последующей записью в тетрадь.</p>	<p><b>Результат:</b> самостоятельность в добывании знаний и овладение способами действий.</p>
--	---	---	---

	<p><b>Разбор по слайдам:</b>  <b>C2,3 – требования к сервировке</b>  <b>C4- кроссворд</b>  <b>C5 – последовательность сервировки</b>  <b>C6 – зарисовка сервировка к завтраку</b>  <b>C7 ,8– название приборов и посуды для сервировки</b>  <b>C9-20 – способы складывания салфетки</b></p> <p><b>C21 – блюда для завтрака</b></p> <p><b>Подведение итогов.</b>  Самоконтроль.</p>		
<p><b>Цель: снятие физического и умственного напряжения.</b></p> <p><b>Практическая работа</b>  <b>Цель: создание условий для умения составлять приглашения и сервировать стол.</b></p>	<p><b>Загадка:</b>  Это время когда можно бегать, прыгать. У школьников они бывают 4 раза в год.  Что это?  <b>Физкультминутка.</b></p> <p><b>Практическая работа № 1.</b>  <b>Вводный инструктаж.</b>  <b>Работа по группам</b></p> <p>Сейчас по таблицам вы исследуете, и попробуете самостоятельно выбрать основные наборы посуды и столовые приборы, которые можно использовать для завтрака. Выпишите их в рабочую тетрадь. (<u>Приложение 1</u>)  По завершению работы свои записи в тетради учащиеся сверяют с</p> <p><b>Пробное выполнение работы и текущий инструктаж</b></p>	<p>Ответы детей  Каникулы, перемена, отдых.  Право на отдых.  Выполнение музыкальной физминутки «Елка»</p> <p>Сервировка стола к завтраку.</p> <p>Целевой обход учителя.  Учитель следит за правильностью выполнения работы, помогает исправить неточности, дает дополнительные пояснения.</p> <p>Для оценки выполненной работы учитель проверяет работу в группах и выставляет оценки.</p>	<p>Выполнение упражнений под музыку.</p> <p>Коммуникативные  Познавательные  <b>Частично-поисковый.</b>  <b>Результат:</b>  Возникновение у учеников внутренней потребности включения в познавательную деятельность при создании проблемной ситуации</p>

<p><b>Цель:</b> создать условия для усвоения основных понятий</p>	<p><i>Самостоятельно – практическая работа</i></p> <p>Учитель: Что такое этикет? Сообщения учащихся.</p> <p>С16 – правила поведения за столом</p> <p><b>III. Изучение новых понятий и способов деятельности</b></p> <p><i>Учитель:</i> Сегодня мы будем учиться правильно сервировать стол к завтраку. Тема урока отображается на слайде 3.</p> <p><i>Вопрос:</i> Что такое сервировка? (Дети высказывают свои суждения о сервировке)</p> <p>Учитель обобщает высказывание, и дает определение <i>Сервировки</i>. <b>Слайд 4</b></p> <p>Далее учитель объясняет новый материал с демонстрацией сервировки стола к завтраку. Количество приборов посуды зависит от числа присутствующих и количества подаваемых блюд. Расставлять приборы надо так, чтобы сидящие за одним столом не мешали друг другу, расстояние между стульями не менее 30 см. Учитель показывает и рассказывает последовательность предварительной сервировки стола к завтраку. Стол рекомендуется застелить скатертью, на которую кладут льняные или хлопчатобумажные салфетки. На стол - под скатерть, для смягчения звуков посуды и приборов, кладут фланель. На салфетку ставят закусочную тарелку. Справа и слева от тарелки размещают закусочные приборы. Вилку располагают слева от тарелки,</p>	<p>Вариативные ответы детей.</p> <p>Разбор вместе с учащимися. Зарисовка в тетради</p>	<p><b>Личностные Результат.</b> Включение детей в диалог. Познакомиться с правилами сервировки стола и способами складывания салфеток»</p> <p><b>Результат:</b> проверка и коррекция знаний детей, а также применение их на практике.</p>
---	--	--	---

<p><b>Цель: создание условий для умения складывать салфетки</b></p>	<p>зубцами вверх, нож – справа, лезвием к тарелке, чайную ложку можно положить справа от ножа или перед тарелкой. Справа, перед ножом, ставят чашку с блюдцем для горячего напитка, ручка повернута в правую сторону.</p> <p>Общее блюдо с гастрономическими продуктами ставят в центр стола с прибором для раскладывания, каждый берёт то, что хочет и кладет себе на тарелку. Если на стол ставится масленка, то ложится нож, которым каждый отрезает кусочек масла и кладет себе на тарелку. Намазывает масло на булку своим ножом, лежащим справа от тарелки. Сахарницу и вазочку с медом ставят на середину стола вместе с ложечкой для раскладывания. Чай, кофе подают без сахара, каждый добавляет его по вкусу.</p> <p><b>Учитель:</b> 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 крахмаленные 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</p> <p>Работа с учебником: С.148 . Схемы складывания салфеток.</p>		
---	--	--	--



	<p><b>Практическая работа №2</b>  <b>-Какие приёмы складывания салфеток вам знакомы?</b>  <b>- Кто может показать?</b>  <b>- На какую технику выполнения похоже складывание салфеток?</b>  <b>- Кто может показать?</b></p> <p>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.  <b>Учитель.</b> Молодцы. После сегодняшнего урока вы уже сможете помочь 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.</p> <p>Закрепление нового материала  Учитель:  Каждая группа в конверте получает задание, регламентируется время выполнения. После выполнения команда презентует ответ:  <b>Задание.</b>  Используя знания, полученные на уроке, разработайте правила поведения в школьной столовой.</p> <p>Выставление оценок, их аргументация.</p>	<p>Вариативные ответы:  Оригами.  Веер.  Диагональ.</p> <p>Выполнение учащимися складывания салфеток по схемам из учебника.</p> <p>Генераторы идей зачитывают правила поведения в столовой от каждой группы.</p>	<p><b>Результаты:</b>  Активные действия и опора на знания учащихся.</p> <p>Возникновение у учеников внутренней потребности включения в познавательную деятельность при создании проблемной ситуации;</p>
--	---	--	---

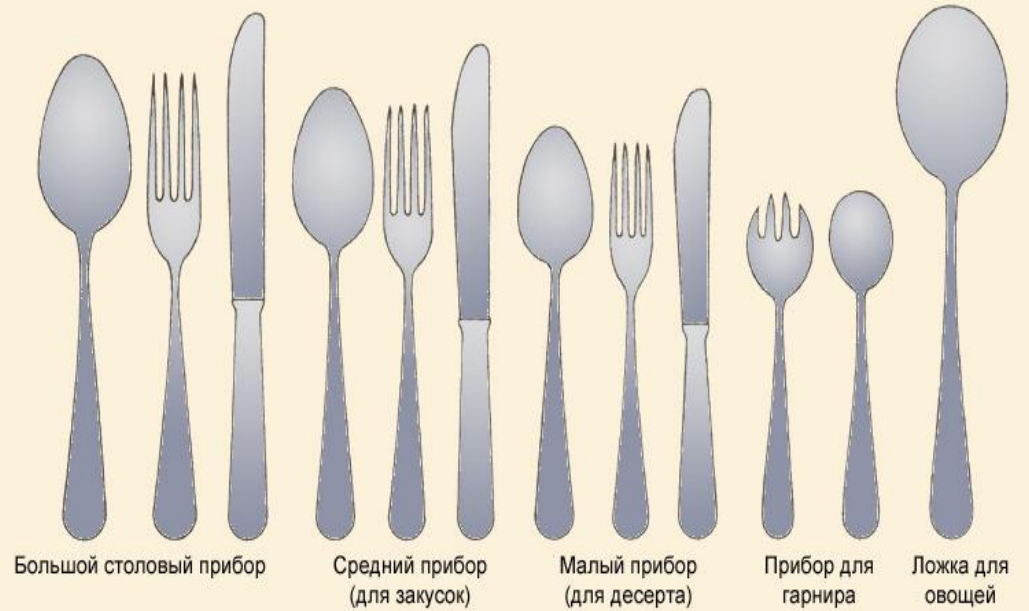
<p><b>Итог урока</b></p> <p><b>Рефлексия:</b></p> <p>Д/з</p>	<p>-Какие задания понравились больше всего? -Что приобрёл? -Что удивило? -Какие достижения у тебя были на этом уроке?</p> <p>Подготовиться к практической работе по кулинарии: спецодежда, продукты (замораживание).</p> <p>Уложить на большую тарелку бутерброды (веселые, ислые, грустные.)</p> <p>Сервировка стола на праздничный обед</p>	<p>Понравились задания по сервировке стола, складывание салфеток. Умения складывать салфетки, закрепили. Разнообразие способов складывания салфеток.</p>	
--	---	--	--

## Приложение 1

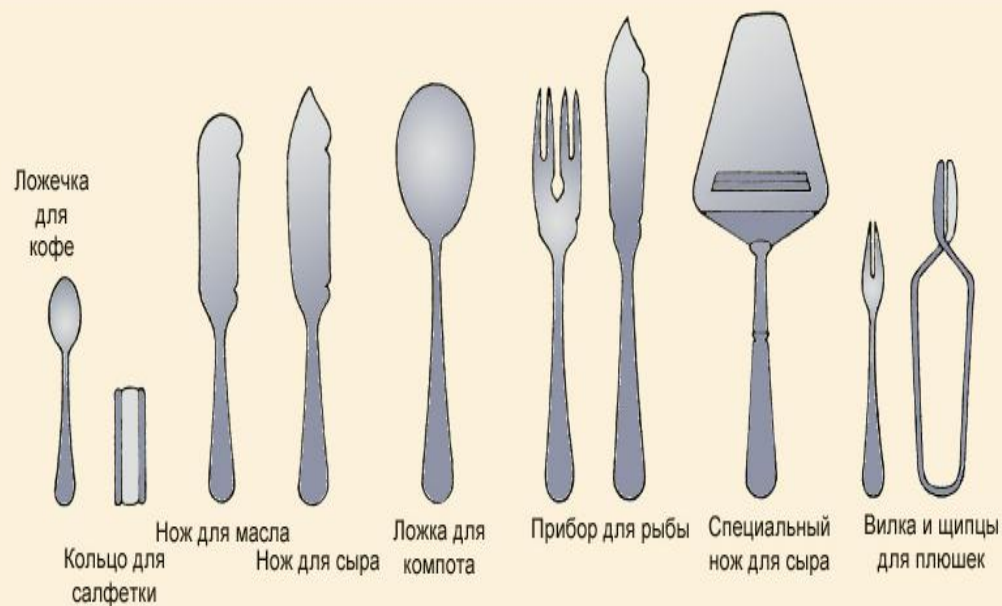
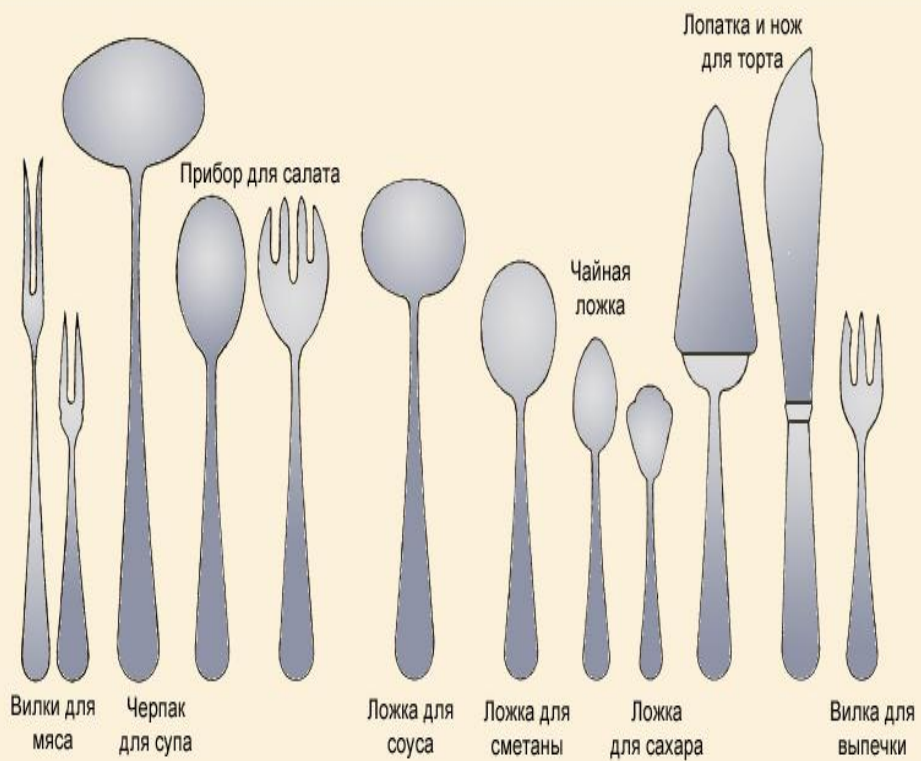
### Самостоятельная работа..

1. Изучить предложенные приборы и наборы посуды (п. 1 - 7), выбрать подходящие для сервировки стола к завтраку. Выписать их в рабочую тетрадь.
2. Проверить работу. Сравнить с образцом, представленным на слайде. Недостающие приборы и посуду дописать в тетрадь.

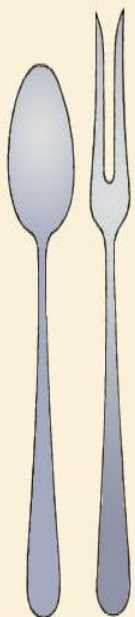
#### Основной набор посуды



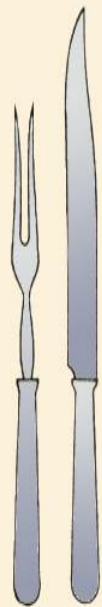
## Основные столовые приборы



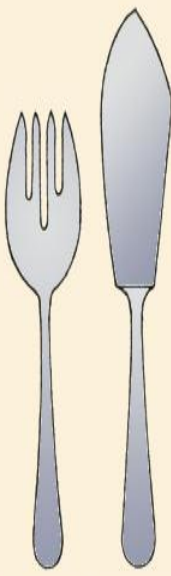
## Столовые приборы



Прибор для жаркого



Прибор для нарезки жаркого (дичи)



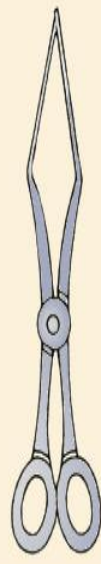
Прибор для раскладывания рыбы



Ложка для картофеля



Вилка для фондю



Щипцы для выпечки



Заварочный чайник



Чайная чашка с блюдцем



Кофейник



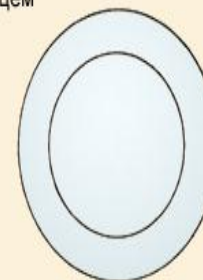
Кофейная чашка с блюдцем



Подсвечник



Блюдо для сыра



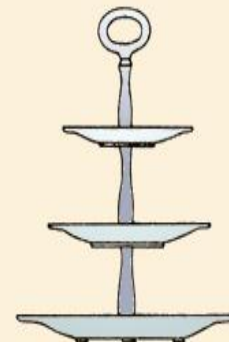
Тарелка-поднос



Блюдо для фондю



Противень для плюшек



Этажерка



Подставка со свечой для кофейника или чайника

## Посуда



# Сервировка стола

## к завтраку.

5 класс

Учитель технологии,  
Юдина Г.В.



*Сервировка -  
это подготовка и оформление  
стола для приема пищи.*



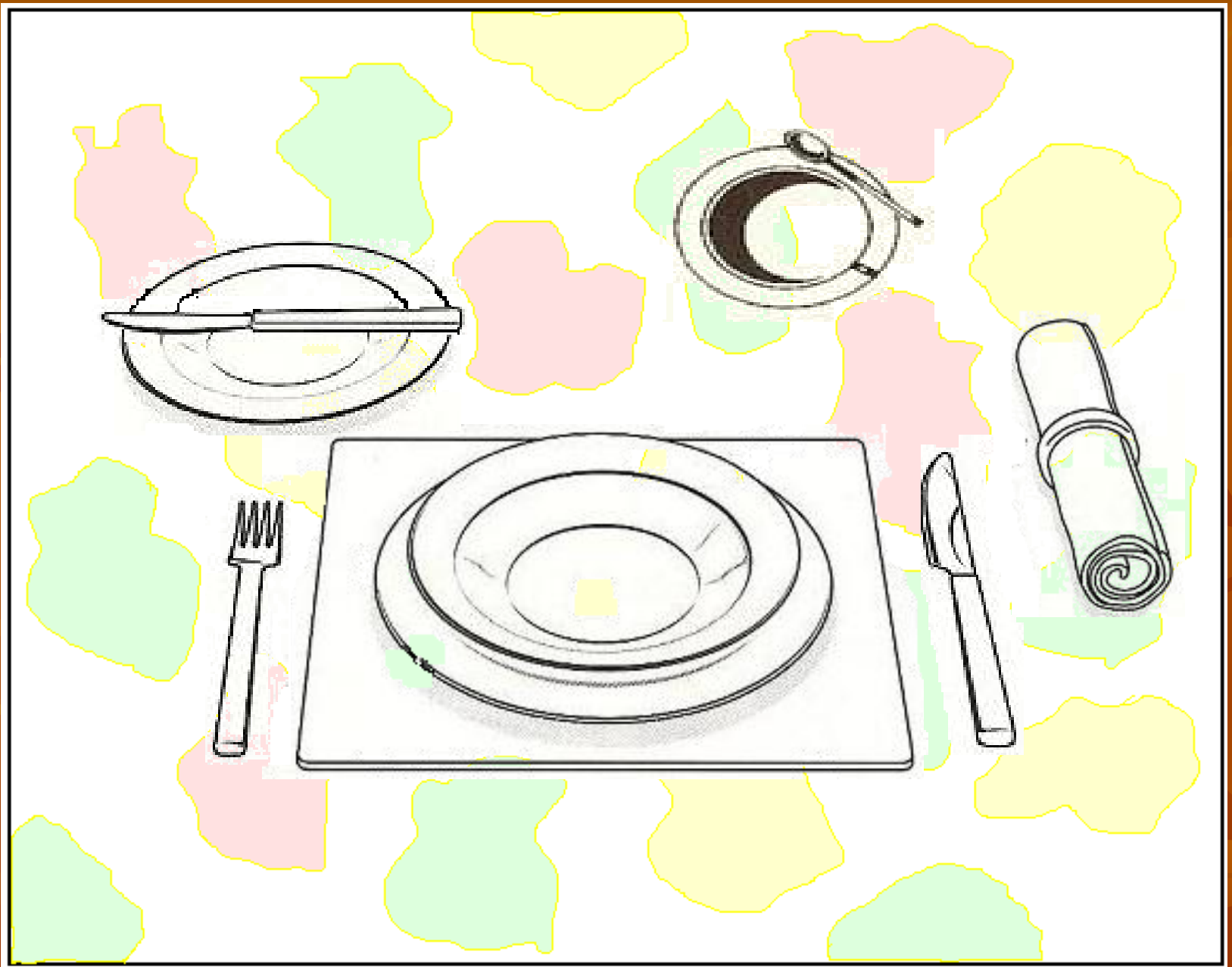
## *Основные наборы посуды и столовых приборов для завтрака*

- Тарелка для хлеба маленькая;*
- Сахарница;*
- Молочник;*
- Чайник;*
- Средний прибор (ложка, вилка, нож);*
- Чайная ложка;*
- Ложка для сахара;*
- Чайная чашка с блюдцем;*
- Кофейная чашка с блюдцем;*
- Кофейник;*
- Блюдо для сыра;*
- Подставка со свечей для кофейника или чайника*









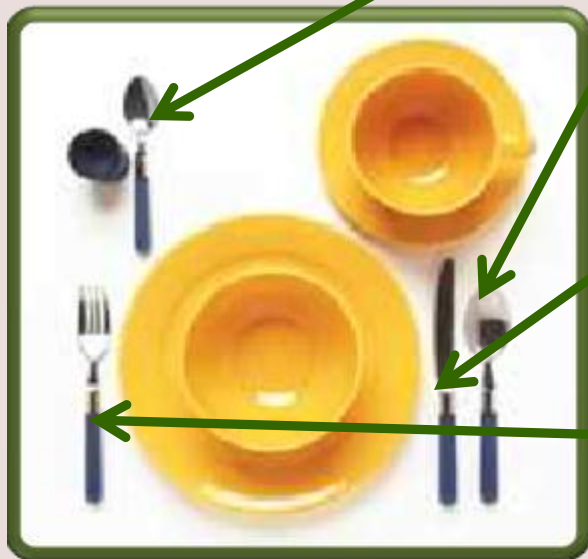
# Приборы для сервировки

Чайная ложка

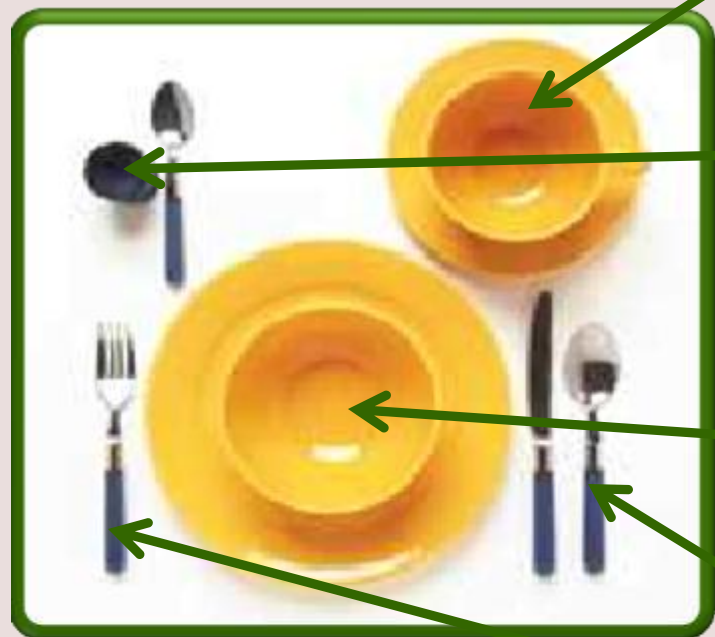
Столовая ложка

Столовый нож

Столовая вилка



# *Приятный завтрак в кругу семьи будет способствовать хорошему настроению на весь день.*



1. Сервируя стол к завтраку, подают чашку или стакан на блюде, которые ставят справа, возле кончика ножа.

2. Если в меню входят сваренные «всмятку» или «в мешочек» яйца, то их подают в специальной подставке. Для яиц подают также небольшую чайную ложечку.

3. На завтрак полезна каша, которую подают в полупорционной тарелке

4. К ней полагается десертная ложка

5. Вилку при сервировке кладут слева от тарелки, а нож справа.

# Ποσυδα



*СПОСОБЫ*

*СКЛАДЫВАНИЯ*

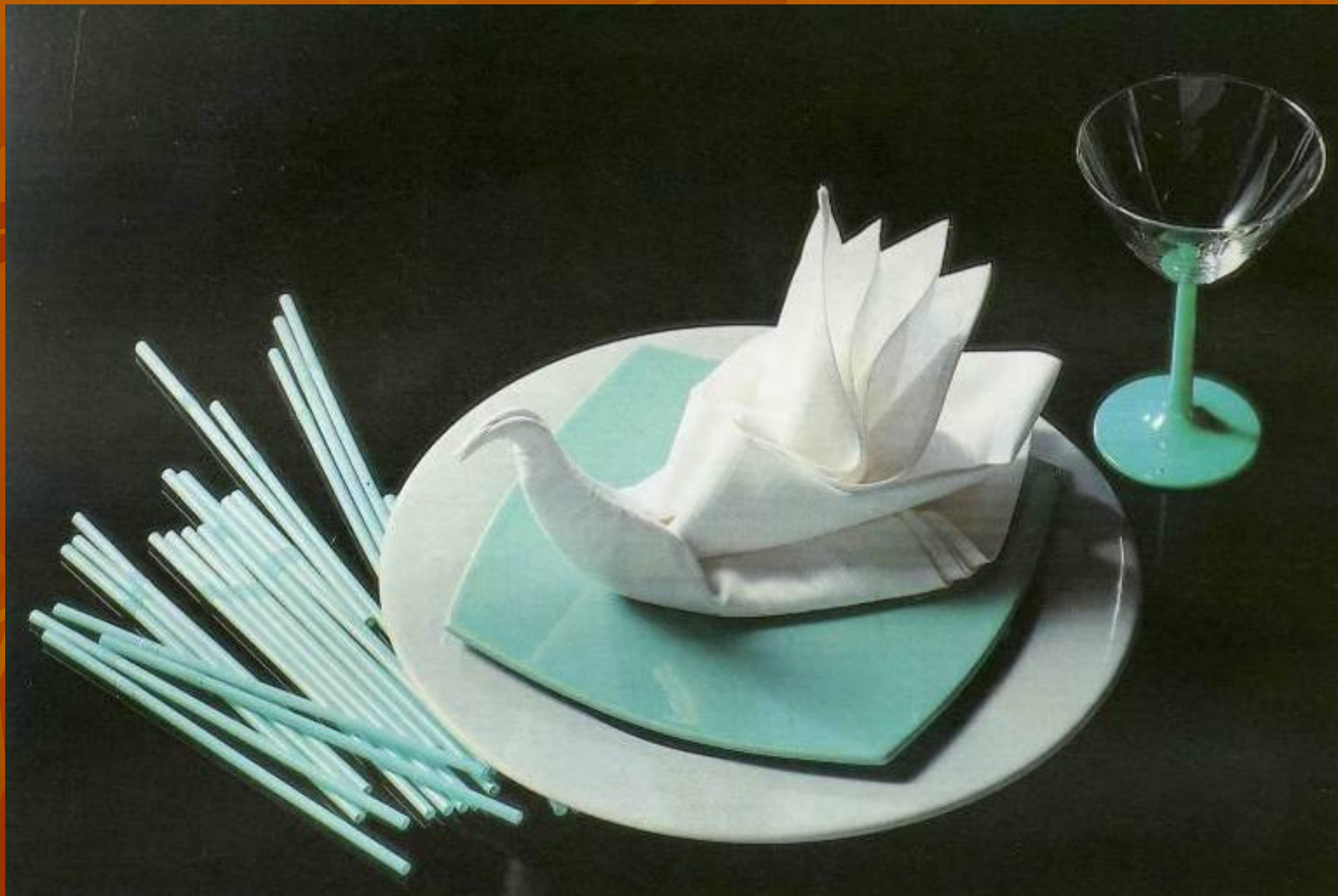
*САЛФЕТОК*



# Павлин



# Лебедь

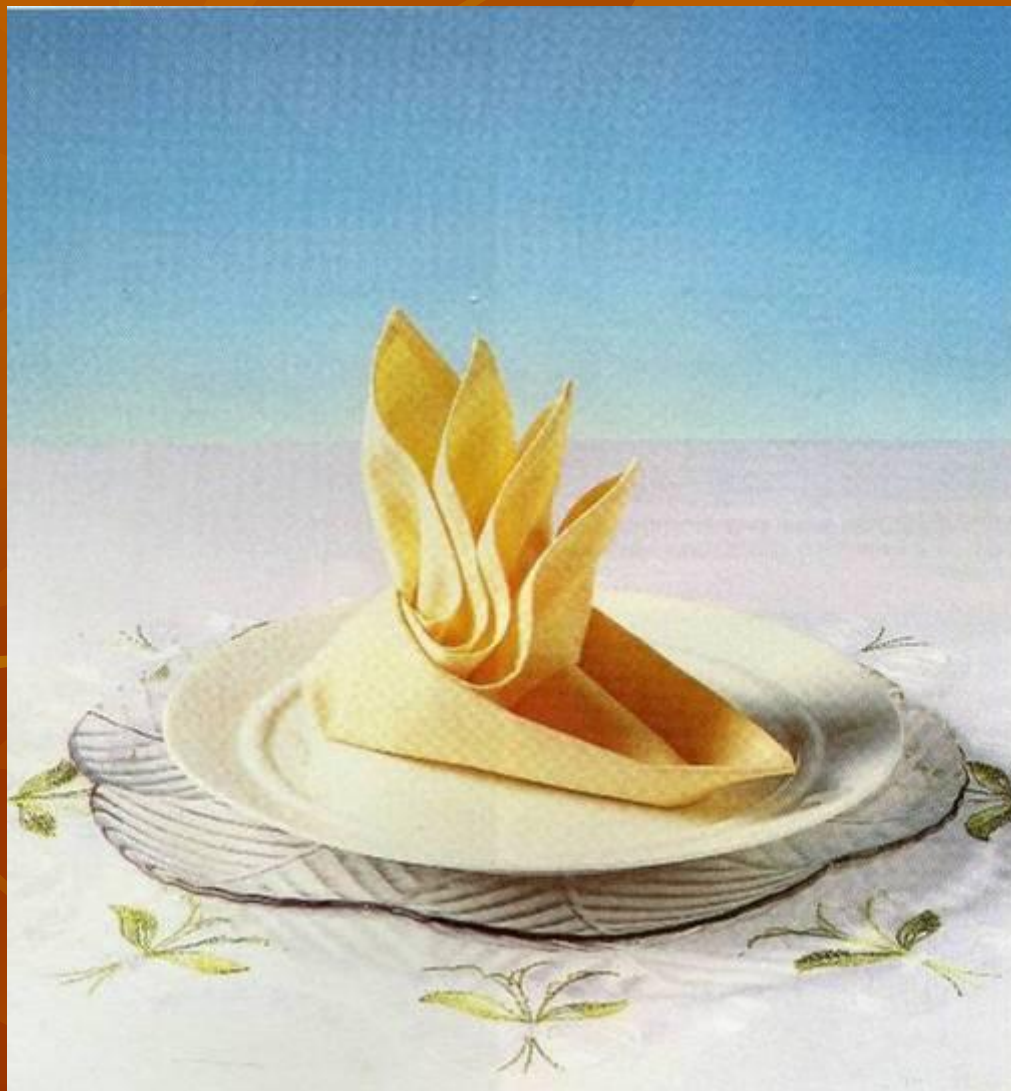




# Звездный веер

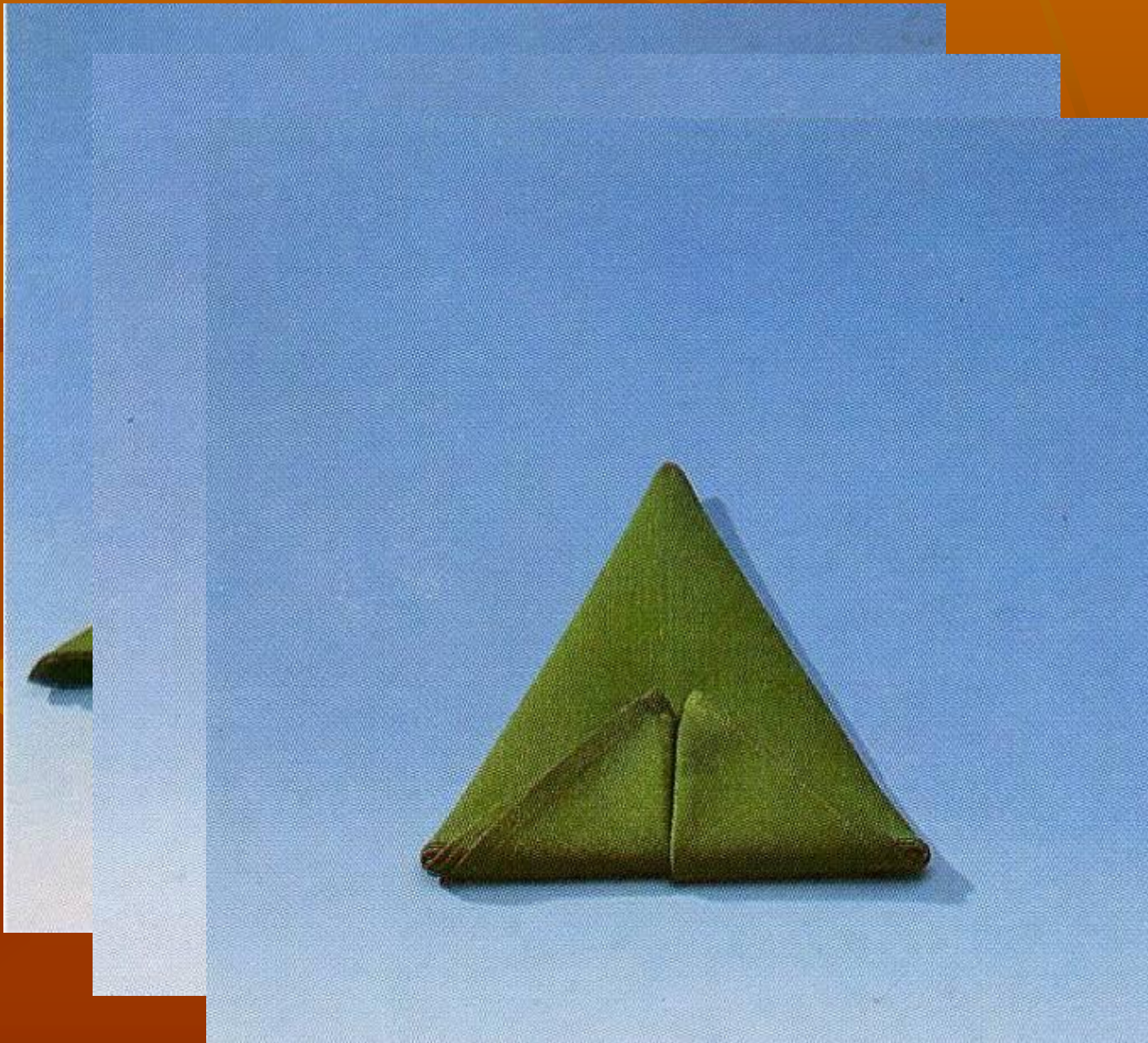


# Джонка

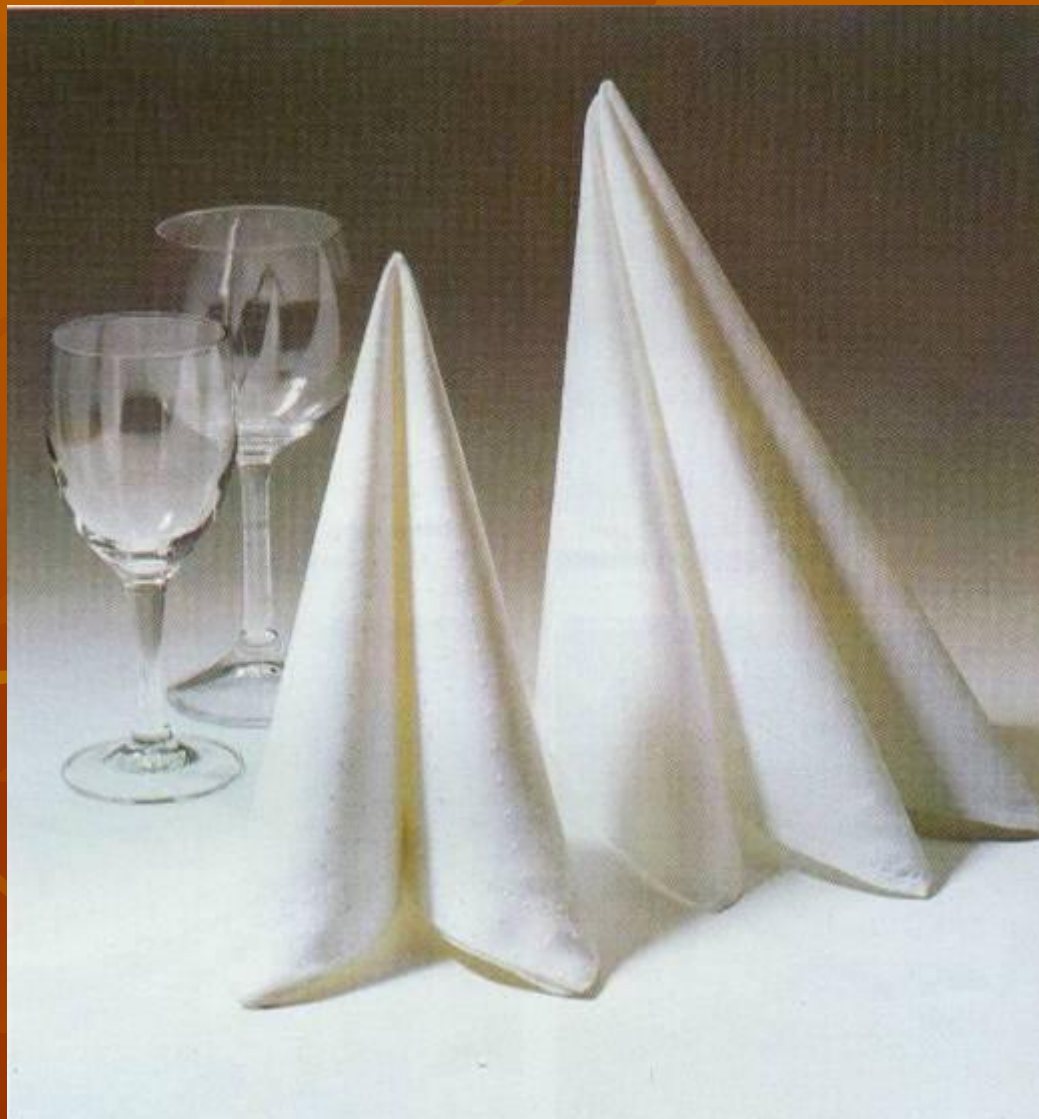


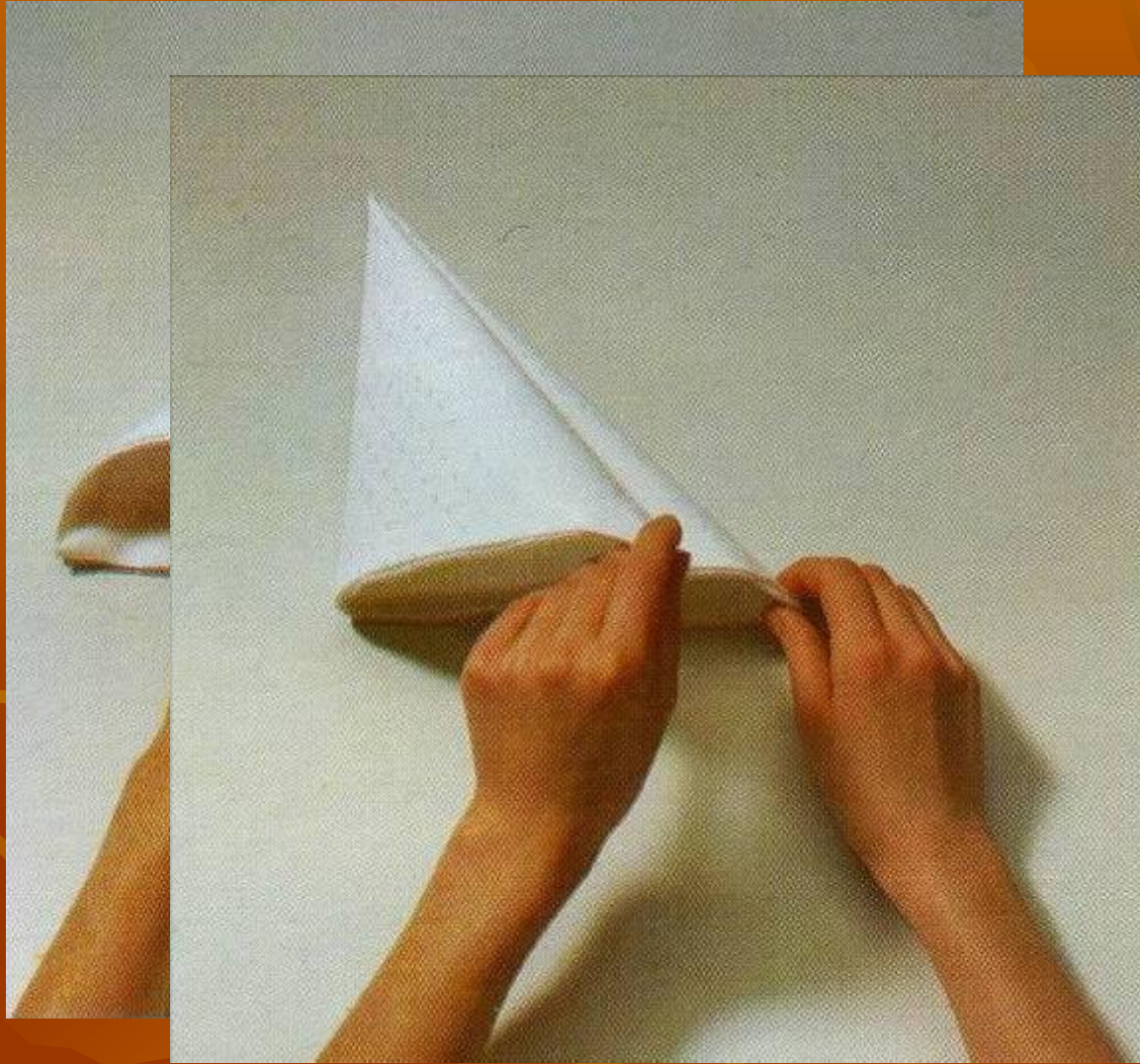
# Пирамида

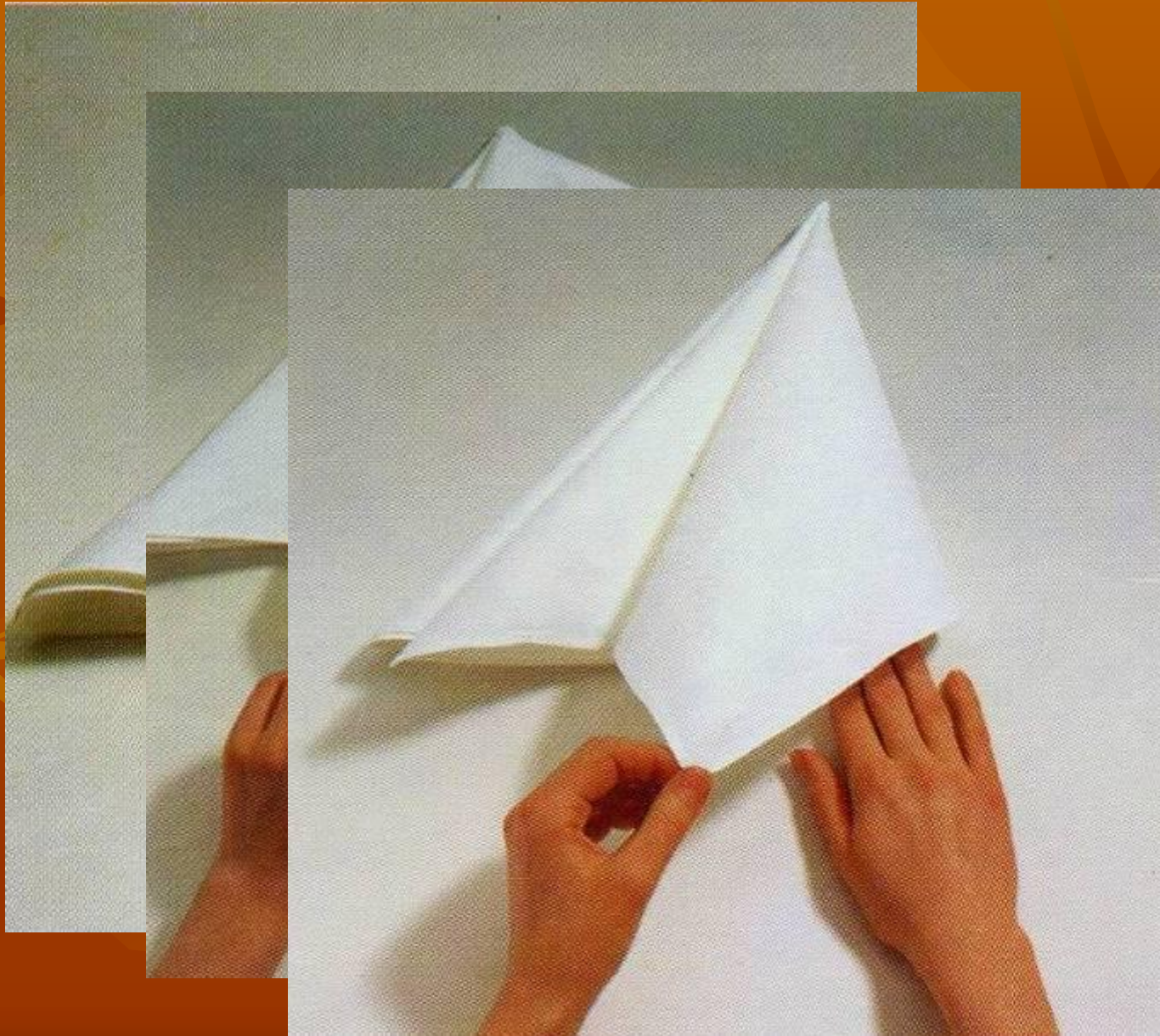




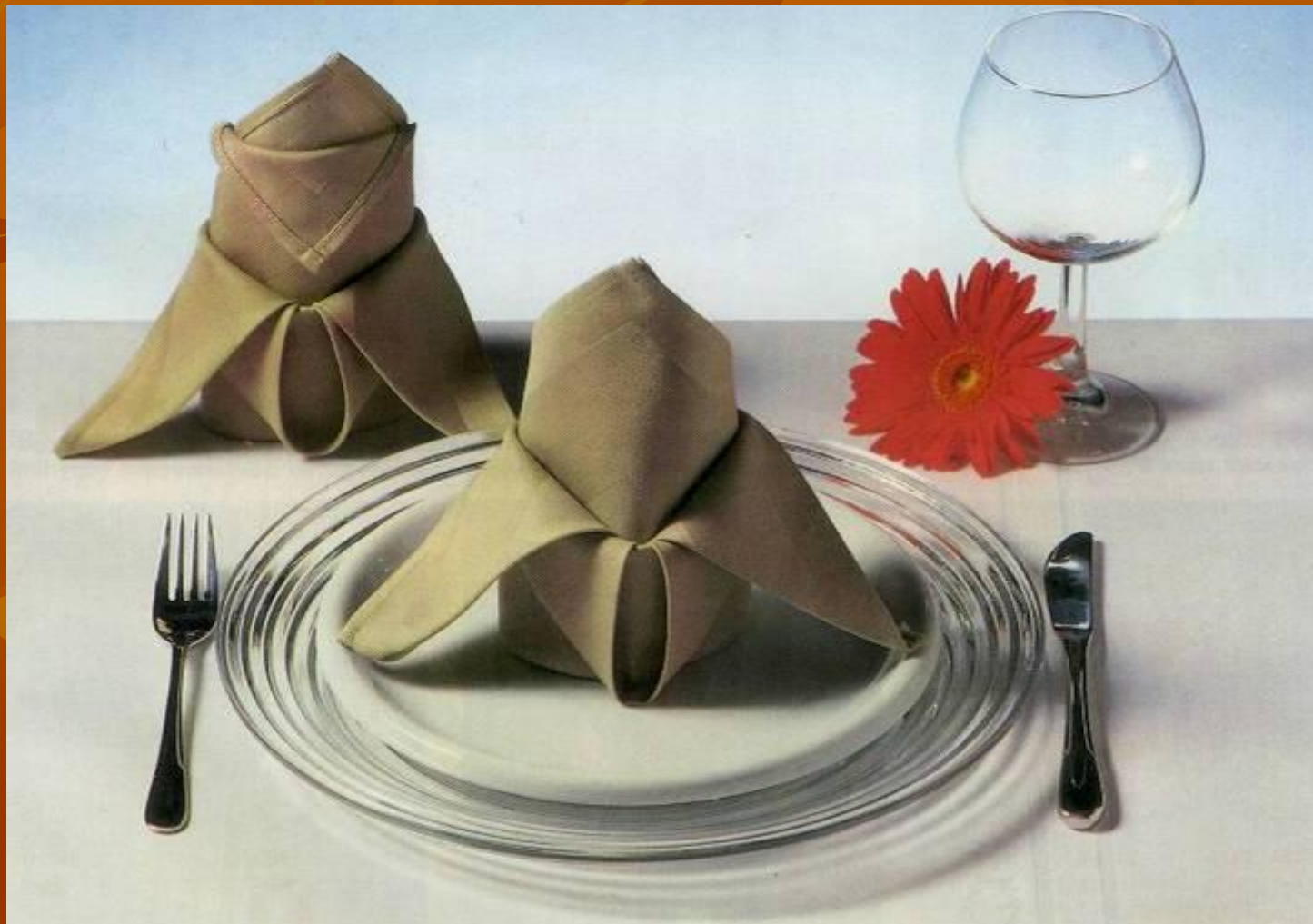
# Конус простой, двойной



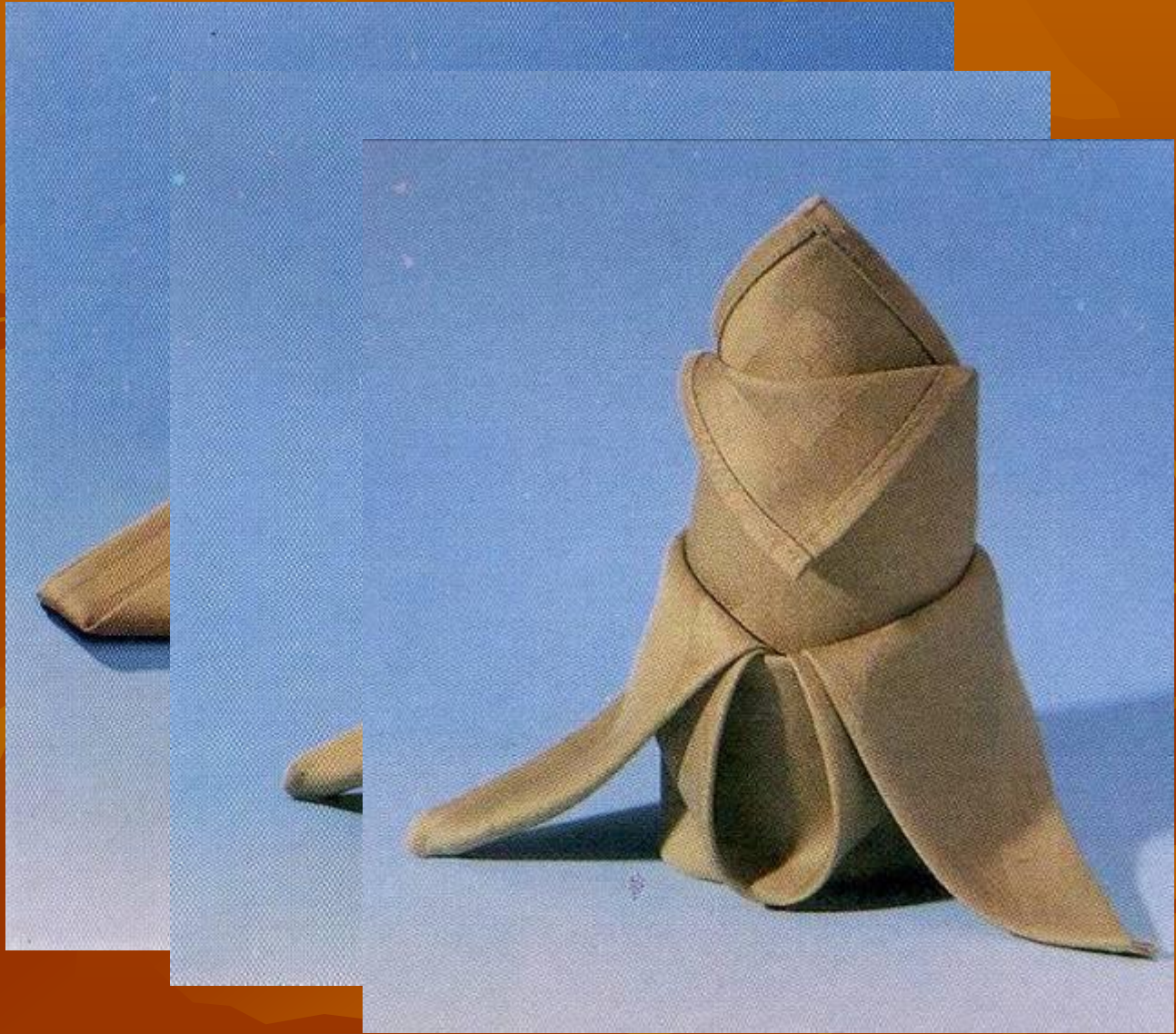




# Банан







Выберете согласно меню необходимые наборы посуды и столовые приборы. Выполните сервировку стола к завтраку для семьи из 2 человек.

Меню для завтрака:

- ✓ Бутерброды;
- ✓ Яичница;
- ✓ Салат;
- ✓ Чай с лимоном и сахаром.