**План урока №**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Тема: «Сервировка сладкого стола стола. Праздничный этикет»**   |  |  | | --- | --- | | Тип урока | Изучения и первичного закрепления новых знаний | | Планируемые образовательные результаты | *Предметные:* научатся сервировать стол; усвоят правила поведения за столом  *Метапредметные:*  *регулятивные УУД* – научатся определять и формулировать цель деятельности на уроке с помощью учителя; планировать своё действие в соответствии с поставленной задачей; вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учёта характера сделанных ошибок;  *коммуникативные УУД* - научатсяоформлять свои мысли в устной форме;слушать и понимать речь других;  *познавательные УУД -* научатся ориентироваться в своей системе знаний;отличать новое от уже известного с помощью учителя; добывать новые знания; находить ответы на вопросы, используя учебник, свой жизненный опыт и информацию, полученную на уроке  *Личностные* - воспитывать ответственность за результаты своей деятельности, уметь проверять свои действия. | | Методы обучения | Объяснительно-иллюстративный, метод проблемного изложения | | Формы работы учащихся | групповая, фронтальная | | Образовательные ресурсы | УМК по технологии, 7 класс; компьютер, проектор, презентация «Сервировка сладкого стола»; набор столовой посуды и приборов для сервировки стола; салфетки |   Ход урока  I. Организационный момент  II. Актуализация знаний.   1. Постановка проблемы   Прежде чем объявить тему сегодняшнего урока послушайте, пожалуйста, небольшой рассказ.  Однажды девочке Маше пришлось остаться дома одной, т.к. ее родители отправились на вокзал встречать родственников. Они обещали вернуться скоро, но задерживались. И Маша решила сделать маме сюрприз – накрыть стол к приходу гостей. Она приготовила всю необходимую посуду и скатерть с салфетками. И принялась накрывать стол. Вдруг распахнулась дверь, и на пороге появились родители с родственниками. А Маша все растерянно ходила вокруг стола, переставляя посуду с места на место. Выявление точек зрения детей   |  |  | | --- | --- | | Учитель | Дети | | Как вы считаете, почему девочка не сумела накрыть на стол?  Как вы думаете, чем мы будем заниматься сегодня с вами на уроке, чтобы не попасть в подобную ситуацию? | Потому что не знала правила сервировки стола  Будем учиться сервировать стол . |   Учитель Правильно ребята. Назовите тему урока .  Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.  Слайд Учитель Ребята, кто знает, что означает слово «сервировка» и для чего она необходима? Ответы детей  Сервировка стола – это подготовка и оформление стола для приема пищи. Красиво убранный стол вызывает приятное чувство, повышает аппетит и, вообще создает приятную обстановку.  Слайд  Учитель: Сервировать стол надо не только в праздничные дни, но и ежедневно. Это поможет вам выработать в себе определенные привычки, правила поведения за столом.  III. Информационно-поисковый этап. Работа по группам  Существуют определённые правила подачи сладких блюд. Сейчас вы будете работать в группах. Откройте учебник на стр.  1 группа. Найдите в учебнике информацию о том как правильно подавать сладкие блюда  2 группа . Найдите в учебнике информацию о том как правильно есть сладкие блюда  Проверка задания  3. Практическая работа.  Сервировка сладкого стола происходит по общим правилам. Главное – создание красоты, удобства, комфорта.  Учитель. Три человека делают сервировку праздничного стола на 6 персон.  Учитель Неотъемлемой спутницей сервировки стола является салфетка. Салфетки – это одно из самых эффектных украшений стола. Существуют несколько способов складывания салфеток. Рассмотрите несколько способов и выберите наиболее подходящий для вас.  «ПАРУС», «ВЕЕР», «КОРЗИНКА», «ЛИЛИЯ», «ТРЕУГОЛЬНИК» Проверка работ.  4. Правила этикета. Сценка.  Слайд. Учитель Ребята мы должны уметь не только сервировать стол ,но и знать основные правила этикета.  Учитель Ребята, а вы знаете, что означает слово «этикет»? Выявление точек зрения  Учитель: Дополняет.  «Этикет»-французское слово, толкуется как «установленный порядок поведения где- либо». Но не случайно оно стоит со словами «этика» и (не удивляйтесь) «этикетка». Потому что этика занимается нормами поведения, а этикетками изначально назывались специальные карточки, на которых фиксировались основные правила. От того, как мы себя ведем, во многом зависит и наш успех, и отношение окружающих к нам.  А сейчас мы послушаем отрывок из разговора гостя и хозяйки дома. (Исполняют дети)  Гость. Привет! А вот и я! Не ждали?! Ну, ничего, не волнуйтесь, я ведь, кажется, вовремя. Поужинаем вместе. (Бросает пальто и шапку на стул.)  Хозяйка. Я очень рада вас видеть…  Гость.(осматривает стол). А у вас тут ничего, подходяще! Ух ты! Это что такое? (Хватает руками.) Для чего? Ой, сломалось. До чего непрочные вещи у нас делают! Ого! А это что? Сколько стоит? Мне позарез нужно!  Хозяйка. Я вам дарю!  Гость. С удовольствием! Я вот здесь, во главе стола люблю сидеть. (Усаживается. Затыкает за воротник салфетку и бодро приступает к еде, вилкой берет хлеб, с возгласом. «Вот это я люблю!» придвигает поближе какие-то блюда.) А вот рыбу я не буду! Я ее не люблю! Все! Я наелся! (Со звоном переворачивает на блюдце чашку вверх дном и выходит из-за стола.) Ухожу по-английски, не прощаясь. Хозяйка(вскакивает). Подождите! Я провожу вас!  Учитель: Как вы думаете были допущены ошибки нашим гостем?  Ответы детей  -Гость пришел без приглашения  -Бросил пальто и шапку на стол.  -Хватал без разрешения вещи и выпрашивал понравившуюся.  -Сел во главе стола.  -Вилкой брал хлеб.  -Выбирал себе лучшее блюдо, придвигая его к себе.  -Наевшись, перевернул на блюдце чашку.  -Поев, быстро вышел из-за стола, не дождавшись, когда поедят другие и не прощаясь.)  Учитель: Как следует правильно вести себя в гостях? Выявление точек зрения  5. Работа с текстом.  Слайд. А теперь я раздам вам памятки, где перечислены правила этикета, которые должны сопровождать человека всю жизнь. Прочтите вслух эти правила по одному (чтение правил цепочкой).  Чтобы вы запомнили правила этикета, эти памятки я оставляю вам, чтобы вы их периодически читали.  IV. Подведение итогов. Осознание значимости для детей освоенной информации  Список вопросов теста  **Вопрос 1**  Сервировка – это  Варианты ответов   1. подготовка и оформление стола для приёма пищи 2. мероприятие по подготовке праздника 3. порядок подачи блюд   **Вопрос 2**  Сервировка стола должна отвечать следующим требованиям  Варианты ответов   1. сочетаться с меню подаваемых блюд и закусок 2. производить впечатление на гостей обилием блюд 3. гармонировать с формой стола, скатертью, салфетками 4. отражать тематическую направленность застолья 5. все предметы сервировки должны быть расположены в соответствии с принятыми правилами   **Вопрос 3**  Основная цель сервировки  Варианты ответов   1. создать праздничное настроение 2. показать достаток хозяев 3. создать удобство пользования приборами, посудой   **Вопрос 4**  Выберите предметы сервировки для сладкого стола  Варианты ответов   1. креманка 2. соусник 3. салфетница 4. десертный прибор 5. разноуровневая этажерка 6. мелкая десертная тарелка   **Вопрос 5**  Проставьте последовательность выполнения сервировки  Варианты ответов   1. Стол накрывают скатертью 2. Расставляют столовую посуду 3. Расставляют стеклянную посуду 4. Раскладывают столовые приборы 5. Раскладывают салфетки 6. Расставляют цветы   Ключ к тесту:  1. 1  2. 1,3,4,5  3. 1  4. 1,2,3,4,5  5. 1,2, 3, 4, 5, 6  V. Домашнее задание.  По выбору учащихся.  Я предлагаю вам два варианта домашнего задания. Вам нужно выполнить одно из них.  Задание 1. Придумайте другие способы складывания салфеток.  Задание 2. Придумать небольшой юмористический рассказ о поведении учащихся в школьной столовой.  Я очень благодарна вам за понимание, поддержку, активное участие. Я хочу, чтобы знания, которые вы сегодня получили, пригодились вам в жизни и чтобы вы никогда не попадали в неловкую ситуацию, а были всегда на высоте.  Урок окончен. |

**Практическая работа «Сервировка сладкого стола»**

Задание: Сервировать стол для праздничного чаепития на 3 персоны.

Красиво сервировать сладкий стол хозяйке помогут вкус и чувство меры.

1. Стол накрыть скатертью

Скатерть должна соответствовать величине стола и свисать со всех сторон не более чем на 30 см.

2. Расставляем чайную посуду.

- Напротив каждого гостя ставим десертную тарелку чуть правее чашку с блюдцем.

- Вилки и ложечки для десерта размещают перед десертной тарелкой; ближе к тарелке — вилку , выше — ложечку .

3. Расставив и разложив приборы, раскладывают салфетки.

 Бумажные салфетки помещают в специальную вазочку или стакан так, чтобы их легко можно было достать. Полотняные салфетки кладём каждому гостю на десертную тарелку.

4. Посередине ставим блюдо со сладостями

5. украшаем стол цветами

Сладкий стол не должен напоминать выставку-продажу кондитерских изделий или, как говорится, ломиться от яств.

**Памятка. Правила этикета.**

1. Когда ешь, не откусывай сразу больших кусков - это некрасиво.

2. Не разговаривай с полным ртом. Если тебе задали вопрос, сначала проглоти пищу, а потом ответь.

3. Во время еды не прихлебывай громко, не дуй на слишком горячее блюдо, не стучи ложкой по тарелке. Старайся есть беззвучно.

4. Не ешь ложкой то, что можно есть вилкой.

1. Не ешь с ножа - это некрасиво, да и можно поранить рот.

2. Рыбу, сырники, котлеты, яичницу, заливное ножом резать не надо – их

легко разломить вилкой.

3. Когда пользуешься ножом, держи его в правой руке, а вилку - в ле­вой.

4. Косточки из компота не выплевывай прямо на блюдо. Поднеси ложку ко

рту, выплюнь на нее косточки и положи на блюдце.

1. Если тебе нужно что-нибудь достать, не тянись через весь стол, а вежливо

попроси передать.

2. Из общего блюда бери крайний кусочек, не выбирая. Ведь взяв кусок

получше, ты оставляешь соседу кусок похуже, а это невежливо.

3. Окончив еду, ложку не облизывай. Грязные нож и вилку на скатерть не

клади.

5. Не сиди боком к столу или положив ногу на ногу - это некрасиво и невежливо.

**Памятка. Правила этикета.**

1. Когда ешь, не откусывай сразу больших кусков - это некрасиво.

2. Не разговаривай с полным ртом. Если тебе задали вопрос, сначала проглоти пищу, а потом ответь.

3. Во время еды не прихлебывай громко, не дуй на слишком горячее блюдо, не стучи ложкой по тарелке. Старайся есть беззвучно.

4. Не ешь ложкой то, что можно есть вилкой.

1. Не ешь с ножа - это некрасиво, да и можно поранить рот.

2. Рыбу, сырники, котлеты, яичницу, заливное ножом резать не надо – их

легко разломить вилкой.

3. Когда пользуешься ножом, держи его в правой руке, а вилку - в ле­вой.

4. Косточки из компота не выплевывай прямо на блюдо. Поднеси ложку ко

рту, выплюнь на нее косточки и положи на блюдце.

1. Если тебе нужно что-нибудь достать, не тянись через весь стол, а вежливо

попроси передать.

2. Из общего блюда бери крайний кусочек, не выбирая. Ведь взяв кусок

получше, ты оставляешь соседу кусок похуже, а это невежливо.

3. Окончив еду, ложку не облизывай. Грязные нож и вилку на скатерть не

клади.

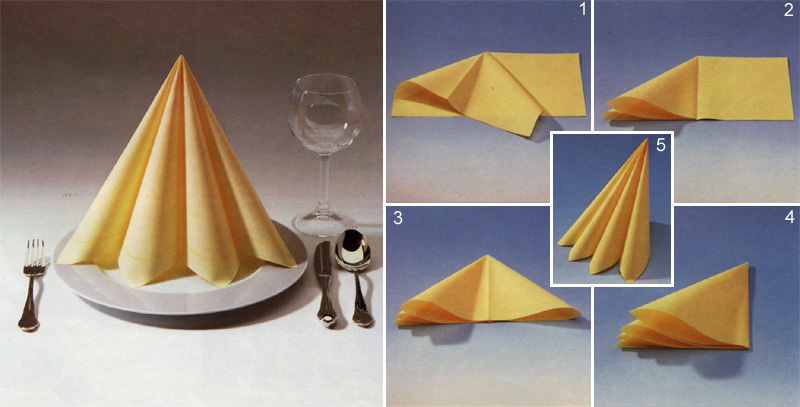
5. Не сиди боком к столу или положив ногу на ногу - это некрасиво и невежливо.

**Лист самооценки работы группы**

Оцени работу своей группы:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Баллы | Мини –проект  (самооценка) | Практическая работа  (самооценка) |
| 1.Все ли члены группы принимали участие в работе?  А) Да, все работали одинаково;  Б) Нет, работал только один;  В) кто- то работал больше, кто- то меньше других. | 1  0,5  0,5 |  |  |
| 2.Дружно ли вы работали? Были ссоры?  А) Работали дружно, ссор не было;  Б) Работали дружно, спорили, но не ссорились;  В) Очень трудно было договариваться, не всегда получалось. | 1  0,5  0,5 |  |  |
| 3.Тебе нравится результат работы группы?  А) Да, всё получилось хорошо;  Б) Нравится, но можно сделать лучше;  В) Нет, не нравится. | 1  0,5  0 |  |  |
| 4. Оцени свой вклад в работу группы.  А) Почти всё сделали без меня;  Б) Я сделал очень много, без меня работа бы не получилась;  В) Я принимал участие в обсуждении. | 0,5  0,5  1 |  |  |
| 5.Всё ли успели выполнить за отведённое время  А)Да все успели  Б)Нет не успели ничего  В) Сделали, но не всё | 1  0  0,5 |  |  |
| Оценка |  |  |  |

**Инструкционная карта**



1. - Верхний слой левого нижнего угла перекиньте направо

2. - Правую половину образовавшегося треугольника сложите налево

3. - Повторите движение, показанное на рисунках 1 и 2, но в другую сторону: нижний правый угол пойдет налево

4. - Вновь отогните правую половину треугольника налево

5. - Поставьте салфетку, не подгибая краев

**Фотографии с урока «Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет»**





