

**Разработка урока с презентацией по технологии
6 класс**

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

Учитель технологии: Демильханова Элита Хизировна

Класс: 6

Дата 8.12.20г.

Тема ;«Сервировка стола к обеду. Этикет».

Цели на урок: сформировать представление о сервировке стола, культуры поведения за столом, уметь на практике применять приобретенные знания.

Планируемые результаты

Личностные: умение провести самооценку, организовать взаимопомощь в группе.

Регулятивные: ставят учебную задачу на основе соотнесения того, что уже усвоено, и того, что еще неизвестно; определяют последовательность операций с учётом конечного результата

Коммуникативные: умение вести учебное сотрудничество на уроке с учителем и одноклассниками; распределение ролей в группе; обмениваются знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений.

Тип урока: урок развивающего контроля.

Оборудование: проектор, презентация, экран, схемы для складывания салфеток, льняные и х/б салфетки, скатерть, столовые приборы.

Ход урока:

I. Мотивация учебной деятельности

- контроль готовности учащихся
- психологическая подготовка
- проверка домашнего задания.

II. Подготовка к основному этапу урока

- ознакомление с темой и целями урока (учебно-познавательная цель)
(запись в тетради темы урока).

III. Изложение нового материала

(слайд №1) Сегодня на уроке мы будем знакомиться с правилами сервировки стола. А что же такое сервировка? Давайте попробуем вместе найти ответ на этот вопрос.

История сервировки уходит в далекое прошлое.

(слайд №2) Первые сведения о культуре трапезы исходят из древнеегипетских свитков и росписей на стенах храмов и вазах. Во времена Древней Греции и Рима произошел расцвет сервировки.

(слайд №3) Греки принимали пищу лежа, рядом с трапезным ложем ставили маленькие трехногие столики с пищей. Они назывались «трапеза», и только позже этим словом стали называть сам процесс приема пищи.

Варварская Европа в Средние века даже и не подозревала о правилах сервировки. У европейцев не было даже тарелок, а ели они из углублений в деревянном столе.

(слайд №4) С XI века к трапезам начали допускать и женщин; поведение гостей во время застолий сразу же стало более цивилизованным. За столом сидели парами и пользовались одним кубком и блюдом на двоих.

(слайд №5) В XIII веке вино и хлеб были на каждом столе.

В XIV-XV веках домах богатых торговцев появились ножи, ложки, солонки, сосуды для напитков. Все больше входили в употребление тарелки из олова и дерева.

(слайд №6) В XVI веке в Европе стало обычным делом пользоваться ножами и ложками. Лишь вилка укоренялась медленно. Она была заимствована у венецианцев, которые пользовались ею, когда ели фрукты, чтобы сок не окрашивал пальцы.

(слайд №7) В XVII веке начал формироваться современный вид столовых приборов (ножей, вилок, ложек). Вилка получила всеобщее распространение и приобрела ту форму, которую имеет и по сей день, — с тремя или четырьмя чуть согнутыми зубцами. Ложку стали делать плоской, а нож получил закругленный конец.

Первые фарфоровые сервизы появились в начале XVIII века. Это позволило сервировать столы одинаковой посудой.

(слайд №8) Первый российский фарфоровый столовый сервиз был создан в 1756 году по личному заказу императрицы Елизаветы Петровны. Назывался он просто и значимо: «Собственный».

Вы уже много узнали из истории сервировки. А кто скажет, что же такое сервировка?

(слайд №9) Сервировка (в переводе с французского server — «обслуживать»). Сервировка — это подготовка и оформление стола для приема пищи. Это своего рода искусство, которое в большей степени зависит от вкуса человека, накрывающего стол, а не от его финансовых средств.

Эстетичность стола зависит от скатерти, салфеток, столовых приборов, посуды, цветочных композиций, присутствующих на столе, а также от общей гармоничности с интерьером помещения, его цветовой гаммы и стиля.

Помимо этого, к сервировке стола предъявляются следующие требования: соответствие виду и поводу застолья, сочетание с меню и правильное расположение предметов сервировки.

Существует определенная последовательность действий, которая помогает быстро и правильно расставить многочисленные предметы сервировки (слайд №10) Если правильно отгадаем кроссворд, то узнаем правильную последовательность сервировки.

1. Основной элемент сервировки стола из ткани, может быть цветная или однотонная (скатерть).
2. Обязательный предмет сервировки стола, предназначен для предохранения одежды от попадания на нее крошек и брызг (салфетка).
3. Столовая посуда, может быть пирожковая или суповая (тарелка).
4. Столовая посуда из которой пьют чай (чашка).
5. Столовый прибор, которым можно есть суп или класть сахар в чай (ложка).
6. Столовый прибор для второго блюда или холодных закусок (вилка).
7. Столовый прибор для резки (нож).
8. Столовая посуда, в которой сахар ставят на стол (сахарница).

Молодцы, с заданием справились!

(слайд №11) Вначале накрывают стол скатертью, которая должна быть безупречно чистой и отглаженной. В будничные дни или в детский праздник – цветная или с рисунком. В праздничные дни белая, или однотонная светлых тонов. Желательно, чтобы концы скатерти свисали равномерно со всех сторон стола примерно на 25-30 см, а углы скатерти должны закрывать ножки стола.

После этого расставляют тарелки. Рекомендуются их не только хорошо вымыть и протереть, но даже отполировать до блеска полотенцем или салфеткой. Закусочная тарелка должна располагаться строго против каждого стула на расстоянии от края стола примерно в 2 см. На расстоянии 5-15 см слева от закусочной тарелки ставят пирожковую тарелку. В зависимости от вида и повода застолья тарелок может быть несколько. В таких случаях под закусочные тарелки ставят мелкие столовые, а пирожковую тарелку (тарелку для хлеба) можно поставить так, чтобы дальние от края стола края тарелок были на одной линии с мелкой столовой тарелкой.

(слайд №12) Столовые приборы раскладывают сразу после расстановки тарелок. Если присутствует большое количество ножей, вилок и ложек, то начинают с приборов для главного блюда. Ножи кладут с правой стороны, лезвием к тарелке, вилки – с левой стороны, острием вверх. Кстати говоря, если подают сливочное масло к хлебу, то на тарелку для хлеба (или

пирожковую), которая должна располагаться слева от вилки, кладут маленький нож для масла.

И еще несколько советов по сервировке стола (слайд № 13-14)

(слайд № 15) Также на стол раскладывают приборы общего пользования: хлебницу, сахарницу, масленку, посуду для специй, бумажные салфетки и т.д.

Как называется умение вести себя за столом? (столовый этикет)

Умение вести себя за столом, есть красиво, во все времена было одним из критериев оценки общего культурного уровня человека. Безусловно, столовый этикет не оставался неизменным на протяжении столетий, одни нормы устаревали, им на смену приходили другие. Но есть ряд незыблемых правил, которые актуальны и в наше время.

- Сидеть нужно прямо. Спина должна быть прямой, кисти рук свободно лежат на краю стола. Локти на стол ставить нельзя!

- Салфетка разворачивается и кладется на колени. Губы салфеткой не вытирают, а промокают легкими движениями. Для испачканных пальцев используются бумажные салфетки. Выходя из-за стола, клади салфетку справа от тарелки.

- Если вдруг упал нож или вилка, не поднимай их, а попроси подать новые приборы.

- Старайся не замечать оплошностей соседей по столу — им и так неловко за свою оплошность.

- Приборы, которыми ты ела, всегда остаются в тарелке — если ты еще не закончила трапезу, положи крест-накрест по центру тарелки. В случае, если ты уже насытилась, оставь их на тарелке параллельно друг другу ручками направо.

- Мясо, кроме рубленого и мясных паштетов, едят при помощи ножа и вилки. Нельзя нарезать блюдо сразу это выглядит неаппетитно.

- Если вам не понравилось блюдо, неприлично говорить об этом в слух или объяснять почему вам не понравилось блюдо.

- Если вам понравилось блюдо, то разрешается взять второй раз понравившееся блюдо. В гостях принято съедать все что лежит в тарелке.

- Рыбу надо есть с помощью специального рыбного прибора — вилка в рыбном приборе трехзубая, а нож специальной формы.

- Мелкую птицу можно есть, придерживая руками.

- Горячие бутерброды и большие пироги едят ножом и вилкой, маленькие пирожки — держа в руке.

- Хлеб, конфеты и пирожные берутся из общей тарелки рукой, кладутся на свою тарелку и только после этого их можно есть.

- Варенье и мед общей ложечкой накладывают в свою розетку, а затем едят своей ложечкой.

- Лимон, который подается в стакане с чаем, есть не принято. Его вынимают из стакана и кладут на край блюда.

Для праздничного оформления стола используют букеты из живых цветов (слайд № 16) (приложение 6-7)

Одним из главных атрибутов сервировки стола является салфетка. Она может быть бумажная и полотняная. Существуют различные способы складывания салфеток (слайд № 17-22)

Оригинально сложенные салфетки придают дополнительный шарм сервировке стола. Ими вы сможете украсить свой повседневный или торжественный стол, чтобы создать уютную и праздничную атмосферу застолья.

IV. Практическая работа (слайд №23-30)

Для того чтобы закрепить новый материал вам необходимо выполнить два задания:

1. Используя схемы свернуть салфетку одним из предложенных способов. Салфетки должны быть заранее приготовлены: накрахмалены и отутюжены.

А сейчас давайте проверим наши знания. Откройте тетради и сделаем тест(слайд №32-39).

V. Домашнее задание (слайд №40)





