

Разработка урока по технологии

Раздел: **Кулинария**

Класс: **6**

Тема: **Сервировка стола к ужину. Элементы этикета.**

Цели урока:

- 1) Познакомить с понятием «Сервировка стола», с правилами сервировки, предметами сервировки, историей их появления. Научить приемам сервировки стола, оформления приглашения, составления меню.
- 2) Развивать эстетический вкус, аккуратность.
- 3) Воспитывать самостоятельность.

Методы обучения:

- словесный
- наглядный
- практический

Тип урока: комбинированный урок с использованием презентации.

Ход урока

1. Оргмомент: (5 мин)

- приветствие
- сообщение темы и цели урока

2. Мобилизация знаний: (10 мин)

- Что вы знаете о сервировке стола с предыдущих занятий и пока ещё не богатого жизненного опыта?
- Когда, мы сервируем стол?
- Что нам необходимо, для этого?

Обобщение учителем ответов учащихся.

3. Переход и изучение нового материала: (20 мин)

1. Изложение новой темы (слайд 1,2), инструктаж по технике безопасности;
2. Сервировка стола – это подготовка его к завтраку, обеду, ужину или чаю, т.е. правильная расстановка всех необходимых приборов и посуды (слайд № 3)

3. Сервировка стола должна отвечать следующим требованиям:

- *соответствовать мероприятию* - строго сочетаться с меню подаваемых блюд и закусок
- *отражать тематическую направленность застолья* (Новый год, День рождения)
- *быть эстетичной* - гармонировать с формой стола, скатертью, салфетками
- все предметы сервировки должны быть расположены в соответствии с принятыми правилами.

4. Последовательность сервировки праздничного стола

Стол будет выглядеть *празднично*, если его засервировать изящной посудой, серебряными столовыми приборами, а для напитков подадите хрустальные бокалы.

1. Накрывают стол скатертью
2. Расставляют тарелки
3. Раскладывают столовые приборы
4. Расставляют стеклянную и хрустальную посуду
5. Складывают и расставляют салфетки.
6. Ставят цветы, расставляют наборы для специй.

А теперь подробнее о предметах сервировки (*слайд 4*):

5. СКАТЕРТЬ

Столы накрывают чистыми, хорошо отутюженными скатертями. Под скатерть кладут мягкую ткань, чтобы уменьшить стук посуды (*слайд № 5*)

6. ТАРЕЛКИ

Тарелки ставят строго против каждого стула, на расстоянии 1,5-2 см от края стола. При сервировке стола по случаю особых торжеств, вначале в качестве подставки ставят мелкие столовые тарелки, а на них закусочные. Затем на расстоянии 5-15 см слева от закусочных тарелок ставят пирожковые тарелки (*слайд № 6-7*)

7. ПРИБОРЫ

Количество используемых приборов зависит от меню. Справа от тарелок кладут ножи и столовую ложку, слева - вилки. За тарелкой кладут десертный прибор.

Все ножи должны быть обращены лезвием к тарелке. Вилки зубцами вверх.

Расстояние между тарелкой и приборами - 0,5 см. (*слайд № 8-10*)

8. СТЕКЛЯННАЯ И ХРУСТАЛЬНАЯ ПОСУДА

Издавна непременным атрибутом праздничного стола являются различные напитки. Для их употребления используют стеклянную и хрустальную посуду, количество и ассортимент, которой зависит от того, какие напитки будут предложены гостям (*слайд № 11-12*)

9. САЛФЕТКИ

Салфетка непременный предмет сервировки стола. Используют, как правило, льняные салфетки в сочетании со скатертью. Салфетки кладут на закусочные или пирожковые тарелки, их складывают разными способами в технике оригами (*слайд № 13-17*).

10. ЦВЕТЫ

Ставят в центре стола. Цветы не должны быть высокими и иметь резкий запах. Можно оформить стол любыми цветами, в т.ч. искусственными, ветками, листьями, а также гирляндами из цветов (*слайд № 18*)

11. Далее девочкам предлагается просмотреть слайды с *различными оформлением столов к празднику (слайд № 19-22)*.

12. Элементы этикета (*слайд № 23*)

13. Блюда, входящие в состав меню для дружеского ужина.

4.Закрепление нового материала (10 мин)

Фронтальный опрос

5.Практическая работа

/Учитель-Инструктаж/ (5 мин)

1. составление меню для дружеского ужина (тетрадь) **(10 мин)**

2. оформление приглашения (тетрадь) **(10мин)**

3. работа с тестом (тетрадь) **(10 мин)**

6. Итог урока (10 мин)

- подведение итогов
- анализ работ и их оценивание

Тест к теме «Сервировка стола»

- **К столовым приборам относятся:**

- а) кружка;
- б) нож;
- в) молочник;
- г) вилка;
- д) салатник;
- е) ложка.

Ответ: б; г; е.

- **При сервировке стола ложку кладут:**

- а) в тарелку;
- б) перед тарелкой;
- в) слева от тарелки;
- г) справа от тарелки;
- д) в специальную укладку.

Ответ: г.

- **При сервировке стола к обеду вилку кладут:**

- а) справа от тарелки зубцами вверх;
- б) слева от тарелки зубцами вверх;
- в) справа от тарелки зубцами вниз;
- г) слева от тарелки зубцами вниз;
- д) в специальную укладку.

Ответ: б.

- **При сервировке стола салфетки кладут:**

- а) в кольцо;
- б) в стакан;

в) на закусочную тарелку;

г) слева от тарелки;

д) справа от тарелки.

Ответ: а; б; в.

• **Праздничный стол накрывают:**

а) белой скатертью;

б) белой скатертью с прозрачной клеенкой;

в) цветной клеенкой;

г) цветной скатертью;

д) цветной скатертью с прозрачной клеенкой.

Ответ: а,г.