

«Сервировка стола. Правила поведения за столом»

Цель урока:

Ознакомить учащихся с правилами сервировки стола и рассказать о культуре поведения за столом.

Задачи урока:

- Совершенствование умения учащихся по подготовке стола к приему пищи.
- Воспитывать общую культуру поведения за столом.
- Развивать интерес учащихся к данному предмету.

Ход урока:

Приветствие учащихся; проверка готовности учащихся к уроку.

Прежде, чем начать урок, обучающиеся делятся на 2 команды, далее предлагается каждой команде собрать пазл из разрезанных картин: Бориса Кустодиева «Московский трактир» и Albert Dorne «В ресторане» (Приложение 1.)

1 группа: https://drive.google.com/open?id=1EWVEmMlcIF7S18NXbJjhQP9_1U9qRNFJhjOrV-4aun8

2 группа: <https://drive.google.com/open?id=1XpbEszMaLZz9HcZMYjw0VG85DvvIvWcoidJ5haxWuFA>



Обсуждение:

Учитель:

- Что изображено на картинках?
- Как выдумаете, какая сегодняшняя тема урока?

Дополнительная подсказка.

На экране демонстрируется фрагмент мультфильма «Винни пух в гостях у кролика»:

https://www.youtube.com/watch?time_continue=162&v=vCut-XH8aQM&feature=emb_logo



Учитель:

Обсуждение:

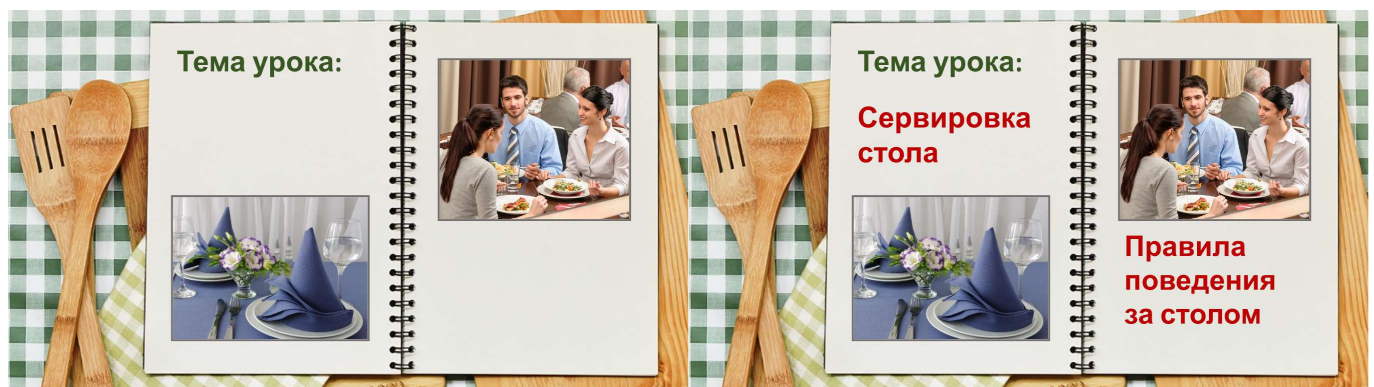
– О чем данный мультфильм?

(Ответ: Винни пух повел себя не красиво, он не соблюдает правила поведения за столом).

Учащимся предлагает сформулировать тему урока (Ответ: Сервировка стола. Правила поведения за столом, Слайд 1.)

Презентация:

<https://docs.google.com/presentation/d/1qfEzn98mlyqgHmGI1oYT3Vo0ISNm-3VSpCt03z872sk/present?ueb=true&slide=id.p1>



- Сегодня на уроке мы с вами познакомимся с правилами поведения за столом, некоторыми приемами сервировки стола, научимся красиво оформлять его при помощи салфеток, и я надеюсь, что полученные на уроки знания помогут вам в жизни.

У доски стоит стол. Обучающимся (по желанию) предлагается красиво его накрыть (за сервировать) и расставить столовые приборы.

Учитель:

- Как вы понимаете слово «сервировка»?

Сервировка - это подготовка и оформление стола для приёма пищи (Слайд 2.)



Предварительная сервировка создаёт не только приятную обстановку, но и определённый порядок на столе, обеспечивая присутствующих всеми необходимыми предметами и приборами. Красиво убранный стол, на котором удобно расставлены все необходимые предметы и оформленные блюда, вызывает приятное чувство и повышает аппетит. Сервировать стол надо повседневно, а не только для гостей и в праздничные дни. Это поможет выработать привычку кушать опрятно, правильно пользоваться ножом, вилок, ложкой, что является необходимым для каждого культурного человека.

- Сейчас я раздам каждой команде слова: «СКАТЕРТЬ», «СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ», «БОКАЛЫ, ФУЖЕРЫ, СТАКАНЫ», «ТАРЕЛКИ», «САЛФЕТКИ» и «УКРАШЕНИЯ СТОЛА» (Приложение 2.) Ваша задача определить последовательность сервировки стола, что кладут первым, а что последним?

– Сервировать стол следует согласно следующему плану: <https://drive.google.com/open?id=1T0DDAU84hZYmvCRJ3Oe5DEN4FKSQMirvmu3eXq22kWE>



1. скатерть;
2. тарелки;
3. столовые приборы;
4. бокалы, фужеры, стаканы;
5. салфетки;
6. украшение стола.)

Каждая уважающая себя хозяйка должна знать основные правила сервировки стола по этикету. Это искусство красиво расставлять столовые приборы в соответствии с правилами хорошего тона.

Сервировка стола имеет богатую историю: в каждую эпоху были свои правила оформления стола, которые менялись с течением времени.

Презентация:

<https://docs.google.com/presentation/d/1qfEzn98mlyqgHmGI1oYT3Vo0ISNm-3VSpCt03z872sk/present?ueb=true&slide=id.p1>

Учитель:

- Как вы понимаете слово «этикет»?

Этикет- (от фр. *étiquette* — этикетка, надпись) — нормы и правила, отражающие представления о должном поведении людей в обществе).



В современном виде и значении слово было впервые употреблено при дворе короля Франции Людовика XIV — гостям были розданы карточки (этикетки) с изложением того, как они должны держаться; хотя определённые своды норм и правил поведения существовали уже с древнейших времён. (Слайд 3.)

На Руси исстари существовали в народных традициях правила поведения, были и письменные источники как себя вести в тех или иных ситуациях. Например «Домострой», которым руководствовались в течение нескольких веков. (Слайд 4.)



Правила этикета за столом в России предписывают пользоваться столовыми приборами, если только вы не едите хлеб. В остальных случаях еду нельзя брать руками. Вы можете держать вилку в правой руке, но если необходимо разделить блюдо при помощи ножа (например, порезать мясо), то возьмите ее в левую руку, а нож – в правую. Первые блюда принято есть ложкой. Если столовый прибор упал на пол, попросите чистый, не нужно поднимать грязный и есть им.

Когда вы едите фрукты, складывайте косточки и шкурки на край тарелки. Не используйте для этого салфетки, это неприемлемо. Пр продемонстрируйте, что сыты, положив на тарелку вилку и нож.

- Задание для 1 команды, с помощью учебника (стр. 154) сформулировать и записать «Правила сервировки стола», 2 команде (стр. 155) сформулировать и записать «Правила поведения за столом».

К доске приглашают одного из представителей команды озвучить правила в слух. Еще раз просматривает правила на экране. (Слайды презентации).

<https://docs.google.com/presentation/d/1qfEzn98mlyqgHmGI1oYT3Vo0ISNm-3VSpCt03z872sk/edit#slide=id.p1>

1 команда – «Сортировка стола»:

Правила сервировки стола



С правой стороны от тарелки-подставки лежат ложки и ножи, с левой стороны – вилки.

(Исключение – вилка для устриц тоже принадлежит к компании справа).



Ножи раскладывают так, чтобы их лезвия смотрели на тарелку.



Зубцы вилок смотрят вверх. Выпуклая сторона ложки лежит на столе.



Первым по направлению к тарелке размещают столовый комплект, за ним – рыбный, следом – закусочный.



Начинают использовать по правилам поведения за столом с того, который дальше от тарелки.



Десертный комплект сервируют выше подтарельника, параллельно сиденью стула.



Первой лежит зубцами направо вилочка, за ней – остриём налево ножик, за ножом, головкой влево – ложка.

2 команда «Правила поведения за столом»



Для закрепления знаний, предлагается пройти тест (гугл-форма), «Основы столового этикета» с самопроверкой:

Тест: https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSduo14VA5JvVzc0iS-Ot3dkklIqjLsJzfZFVOnhP7UDCC_A/viewform?vc=0&c=0&w=1

Основы столового этикета

тест

* Обязательно

1. Ты садишься за сервированный разнообразными столовыми приборами стол, перед тобой на тарелке лежит накрахмаленная салфетка. Что ты будешь с ней делать? *

5 баллов

☐ а) Разверну и положу на колени

☐ б) Разверну и положу на грудь

40 - 45 баллов – отлично

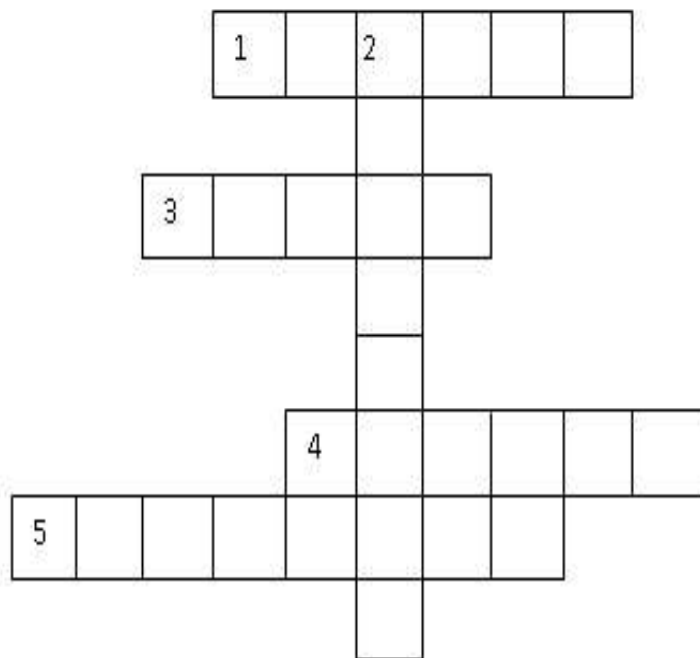
30 - 35 баллов – хорошо

20 - 25 баллов – удовлетворительно

0 - 15 баллов - плохо

Поставьте себе оценки.

В качестве дополнительного задания или при отсутствии Интернета, можно предложить решить кроссворд.



По горизонтали:

1. Для того, чтобы подавать разнообразную еду на стол, есть ряд вещей, которыми обычно пользуются. Все они выполнены из фарфора, металла и других материалов. (Посуда)
3. Они, несомненно, украсят любой стол, но важно, чтобы они не мешали общаться гостям. (Цветы)
4. Как одним словом можно назвать вилок, нож и ложку? (Прибор)
5. Накрывая на стол, ее кладут на закусочную тарелку или справа от нее. Бумажные ставят в специальный стакан или складывают разными способами (Салфетка)

По вертикали:

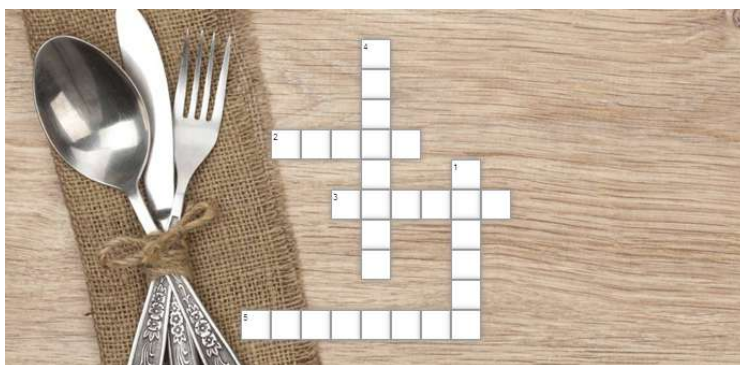
2. Она – основа всей композиции стола. Ложки, салфетки, цветы должны с ней гармонировать. Классический материал для нее – лен, хлопчатобумажные ткани. (Скатерть).

– Молодцы!

Ссылка на электронный кроссворд: <https://learningapps.org/watch?v=paufqvbf520>



GR-код



Домашнее задание:

Пройдите по ссылкам, посмотрите виде о сервировки стола и этикете.

Стр. 54-82 учебника. Письменно ответить на вопросы (стр. 82)

Учитель:

У вас на столах лежат зеленый, синий, красный карандаши, поднимите тот цвет, который соответствует вашим знаниям.

Зеленый – я все поняла на уроке, и узнала много нового;

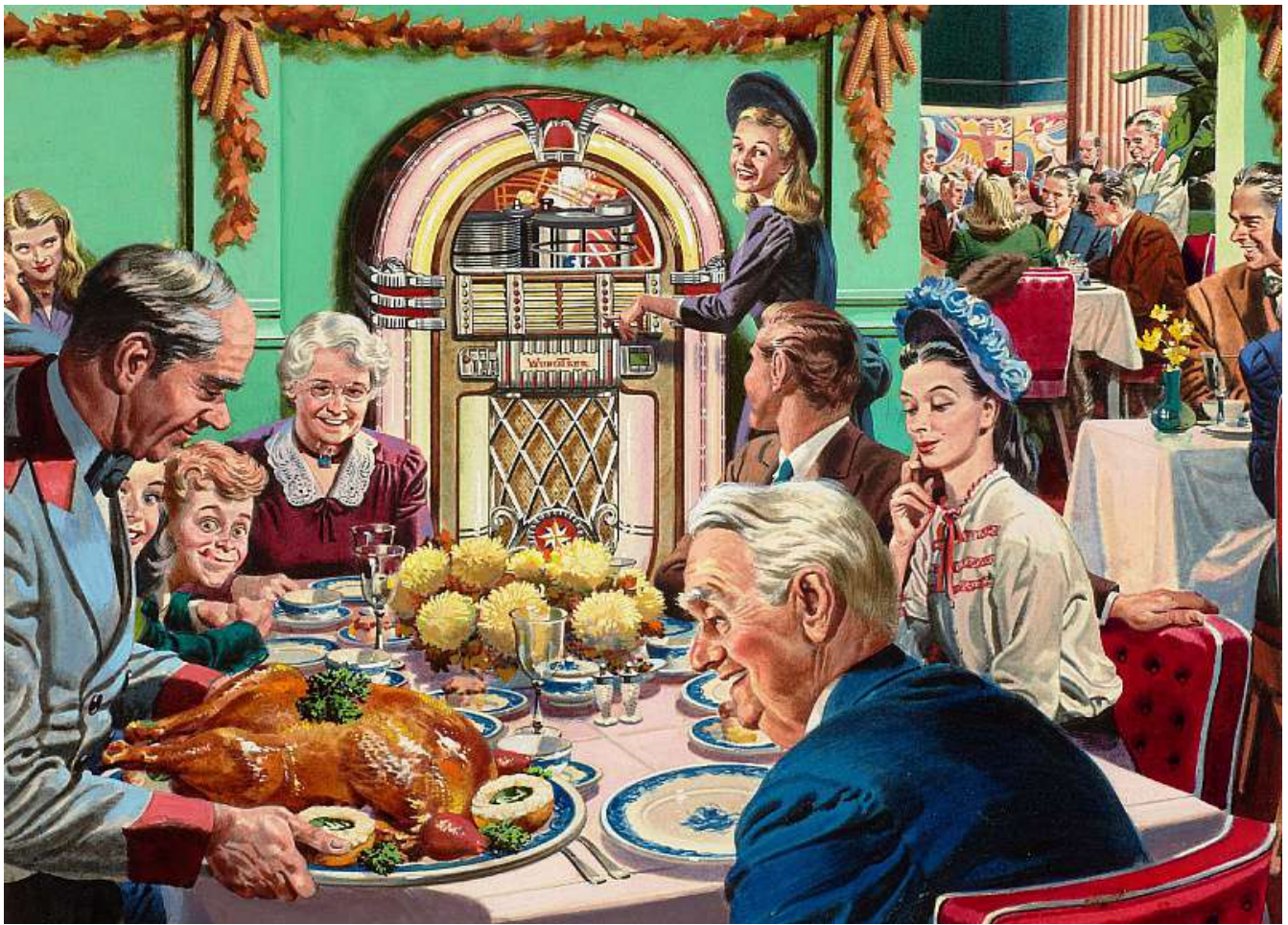
Синий – я многое узнала, но есть непонятные моменты

Красный – я ничего не поняла на уроке.

Задание на практическую работу (2 урок) «Как красиво сложить салфетки» (Приложение 3.)

Основная литература:

1. Рабочая программа по технологии (Технология ведения дома).6 класс/Сост. О.Н. Логвинова.- М.:ВАКО, 2015.-48с.-(Рабочие программы).
2. Сасова И. А. Технология ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / И.А. Сасова, М.Б. Павлова, М.И. Гуревич; под ред. И.А. Сасовой. - 5е изд., испр. - М.: Вентана-Граф, 2018. - 208 с.: ил.
3. Технология. Технология ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ В.Д. Симоненко, Н.В. Синица . – М.: Вентана - Граф, 2014.-192с.:ил.
4. Технология. Технология ведения дома:6 класс : тетрадь для творческих работ для учащихся общеобразовательных организаций/И.А. Сасова- М.: Вентана-Граф, 2014.- 64 с.:ил.
5. <http://www.kedem.ru/various/20090331-flatware/>
6. <http://infolavka.ru/texts/fork-history/>
7. <http://www.kedem.ru/tableware/20091021-tablewarehist/>
8. <http://supercook.ru/za-27.html>
9. <http://supercook.ru/serviette/serviette-03.html>



скатерть

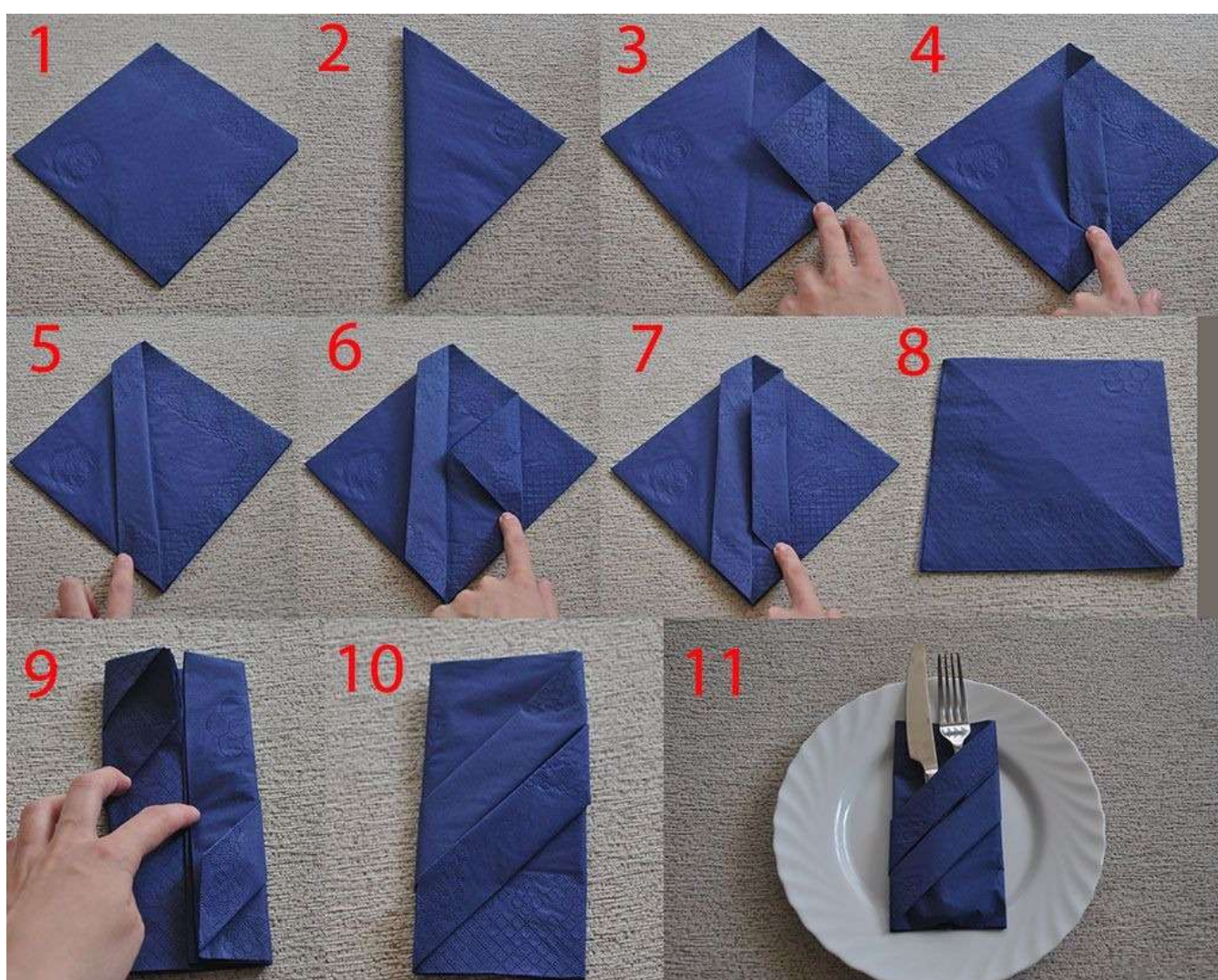
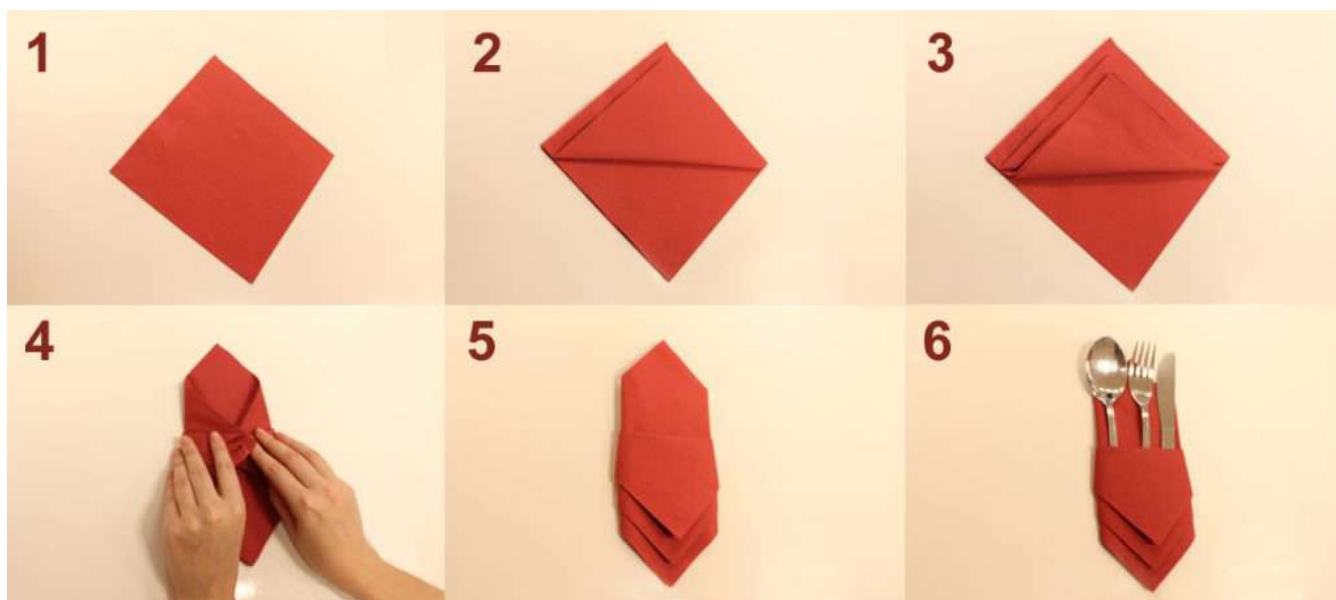
столовые приборы

бокалы, фужеры, стаканы

тарелки

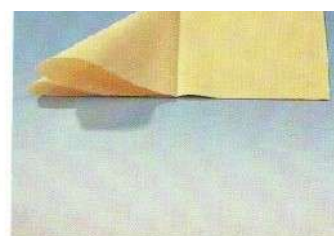
салфетки

украшения стола

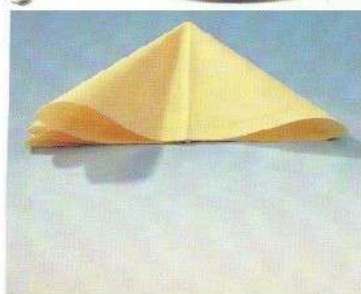




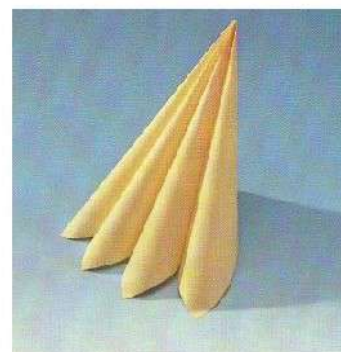
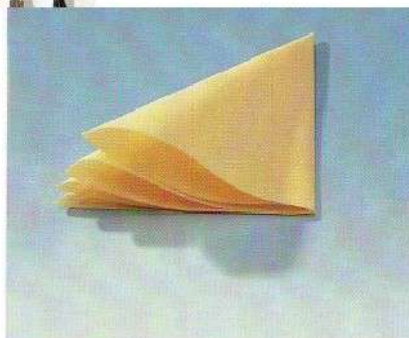
29а. Верхний слой левого нижнего угла перекиньте направо



29б. Правую половину образовавшегося треугольника сложите налево



29в. Подверните левую сторону, показанную



29д. Поставьте салфетку, не подги-

