

Открытый урок
«Приготовление обеда.
Сервировка стола к обеду».

Подготовил и провел:
учитель технологии
высшей квалификационной категории
Морзакова Светлана Семеновна

20.11.2019 г.

Цель урока: ознакомление учащихся понятием «сервировка стола»; ознакомление с меню обеда и традиционной сервировкой стола к обеду, порядком подачи блюд во время обеда, с правилами этикета за столом и пользования столовыми приборами.

Ожидаемый учебный результат:

- общее представление о меню обеда;
- приобретение опыта сервировки стола к обеду;
- приобретение опыта совместной работы, освоение коммуникативных навыков, навыков самооценки, рефлексии.

Место проведения уроков: кабинет технологии, кабинет кулинарии.

Дидактические средства обучения: учебник технологии (§ 13), ПК, проектор, материалы ЭОР; столовое бельё и посуда и приборы.

Формируемые УУД: личностные, познавательные, коммуникативные.

Ход урока

1. Проблематизация

Задать вопросы.

Что означают понятия «меню», «сервировка стола»?

От чего зависит состав меню для обеда в кругу семьи, в школе?

2. Изложение нового материала.

Показ презентации «Сервировка стола к обеду. Этикет».

После ответов учеников уточнить значение понятия «сервировка». Рассказать о видах столового белья, порядке сервировки общих блюд, особенностях сервировки индивидуальных мест в зависимости от подаваемых блюд. Напомнить, что правила сервировки складывались веками и учитывали удобство и целесообразность.

Напомнить простые приемы складывания полотняной салфетки, варианты складывания салфетки на столе, и напомнить правила пользования ею в начале, в процессе и в конце приема пищи.

Обсудить, удобно ли иметь и пользоваться сервировочным столиком, что обычно на нем размещают; в какой последовательности подают суп, как подают второе блюдо, как готовят к подаче десерт.

Обсудить правила этикета и ответить на вопросы.

Как нужно черпать суп ложкой: в направлении справа налево или от себя?

Бульон из чашки пьют или едят ложкой?

Куда кладут ложку после еды?

Что делать, если есть на тарелке твердый кусок мяса, котлета?

Как за столом едят грушу, персик, банан, киви?

Куда положить косточку из фруктового компота?

3. Практическая работа №8

Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.

Вводный инструктаж

Объяснить цели и задачи практической работы, напомнить учащимся о необходимости соблюдения правил безопасного труда. Затем распределить порядок работы:

- составить меню для обеда;
- сервировать за обеденным столом индивидуальное место (задание для каждого ученика);
- организовать ролевую игру «Хозяйка и гости», во время которой предложить разнообразные ситуации, где нужно применить различные правила этикета.

Критерии оценки практической работы:

- *выполнение правил гигиены и санитарии при сервировке стола;*
- *соблюдение правил безопасного труда;*
- *правильная сервировка стола;*
- *красиво сложенные салфетки.*

4. Подведение итогов уроков и рефлексия

Контроль знаний проводится в виде тестирования. Контроль умений осуществляется при выполнении практической работы по установленным критериям. Выставляются оценки за работу в бригаде.

Домашнее задание

Изучить § 13. Ответить на вопросы параграфа.

Выполнить задание «Используй компьютер» из учебника.