Пургина Галина Сергеевна, учитель технологии.

Тема занятия "Сервировка стола к завтраку", приурочена к празднику 8 марта.

Цели урока:

•Познакомить с основными правилами сервировки стола к завтраку, правилами поведения за столом

•Формировать навыки по сервировки стола к завтраку;

•Воспитывать аккуратность и прививать эстетический вкус.

Программно-дидактические материалы: ПК, проектор, экран, презентации.

Ход урока:

Ребята, накануне праздника 8 марта к нам пришли в гости ваши мамы. По старым русским обычаям мы должны их угостить чаем. Как вы думаете будет называться тема нашего занятия?

*Со страниц учебника в гости к вам я шла,*

*Чтобы разгадали вы меня, друзья.*

*Очень торопилась, и случилось так, что*

*На куски разбилась, не собрать никак.*

*Помогите, помогите! Из кусков меня сложите!*

*Тему разгадайте, помните меня и знайте.*

По кусочкам из бумаги вы должны сложить тему занятия.

Получилось: «СЕРВИРОВКА».

**Тема урока «Сервировка стола к завтраку. Культура поведения за столом».**

Великий русский учёный И.П. Павлов говорил, что “нормальная еда – это еда с аппетитом, еда с удовольствием”. Достигается это вкусной и разнообразной пищей, обстановкой создающей хорошее настроение и красивой сервировкой стола.

- Что же такое сервировка стола?

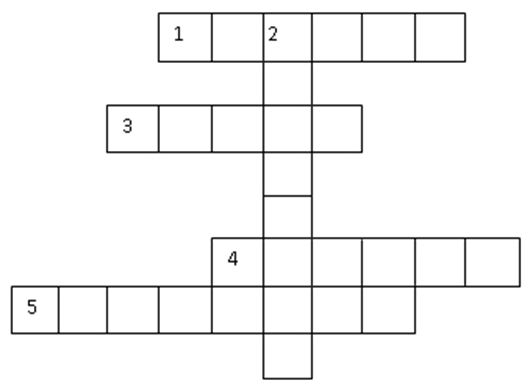
Сервировать стол значит – подготовить его для приёма пищи. Основная цель сервировки стола – создать определённый порядок на столе, обеспечить всех необходимыми предметами. Порядок сервировки стола – не прихоть той или иной хозяйки, он выработан годами, продиктован требованиями гигиены и необходимостью обеспечить сидящим за столом наибольшее удобство.

- Что же необходимо для того, чтобы накрыть стол к завтраку, ужину?

Для ответа на этот вопрос воспользуйтесь кроссвордом.

Ответы для кроссворда сопровождаются **презентацией «Кроссворд».**

**Кроссворд:**



По горизонтали:

*1. В настоящее время еда бывает различной формы и расцветки. Для того чтобы подавать её на стол, есть ряд вещей, которыми обычно пользуются. Все они выполняют из фарфора, стекла, металла и других металлов. (Посуда)*

Историческая справка : первая в Росси фабрика по производству посуды была построена купцом А. Гребенщиковым в 1724г. в Москве в Алексеевской слободе. Там производили фаянсовую посуду белого цвета, покрытую эмалью.

*3. Они, несомненно, украсят любой стол, но принципиально важно, чтобы они не мешали общаться гостям. (Цветы)*

*4. Как одним словом можно назвать нож, вилку и ложку? (Прибор)*

Историческая справка: в XVII в. начал формироваться современный вид столовых приборов (ножей, вилок, ложек). Вилка получила всеобщее распространение и приобрела ту форму, которую она имеет и по сей день – с тремя или четырьмя чуть согнутыми зубцами. Ложку стали делать плоской, а нож получил закругленный конец.

*5. Накрывая на стол, её кладут на закусочную тарелку или справа от неё. Бумажные ставят в специальный стакан. (Салфетки)*

Историческая справка: салфетка – обязательный элемент сервировки стола. Надо сказать, что в Древней Греции около 3500 лет тому назад было принято, что во время еды раб или слуга утирал своему хозяину губы листком фигового дерева. Можно считать, что впервые стали употреблять в Древнем Риме около 2000 лет назад. В знаменитых домах её шили из полотна и украшали вышивкой в виде вензелей из инициалов хозяина дома. Гости нередко уносили с собой эти красивые салфетки. В богатых семьях салфетки гостям меняли после каждого блюда. Их украшали художественной вышивкой из серебряных и золотых нитей.

По вертикали:

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

Итак, для того, чтобы накрыть стол нам необходимо: скатерть, салфетки, приборы, посуда и цветы.

Ребята, давайте посмотрим вместе **презентацию о правилах сервировки стола.**

Вы, конечно, давно уже умеете пользоваться вилкой и салфеткой но, тем не менее, вам нередко приходится ещё слушать замечания:

“Убери локти со стола”!

“Возьми правильно нож”!

“Доешь всё, что на тарелке”!

Наверное, в душе вы думаете не раз, что взрослые просто к вам придираются. Ну не всё ли равно, как человек ест! Нет, не всё равно! Существуют строгие правила поведения во время еды.

Смотрим **презентацию «Правила поведения за столом».**

Но на свете бывают непослушные дети, которые любят делать все на свете наоборот. И поэтому таким детям нужно давать не полезный совет. Такие советы дал, Григорий Остер в своем произведении. Которые в заключение нашего обсуждения мы сейчас и послушаем.

*Коли друг на день рождения*

*Пригласил тебя к себе,*

*Ты оставь подарок дома,*

*Пригодится самому.*

*Сесть старайся рядом с тортом.*

*В разговоры не вступай:*

*Ты во время разговора*

*Вдвое меньше съешь конфет,*

*Выбирай куски поменьше,*

*Чтоб быстрее проглотить.*

*Не хватай салат руками,*

*Ложкой больше зачерпнешь.*

*Коли вдруг дадут орехи,*

*Сыпь их бережно в карман,*

*Но не прячь туда варенье-*

*Трудно будет вынимать.*

*Если руки за обедом*

*Вы испачкали салатом*

*И стесняетесь о скатерть*

*Пальцы вытереть свои,*

*Опустите незаметно*

*Их под стол, и там спокойно*

*Вытирайте ваши руки*

*Об соседские штаны*

*Если вас зовут обедать*

*Гордо прячьтесь под диван*

*Если все-таки достанут*

*И за стол посадят вас,*

*Опрокидывайте чашку,*

*Выливайте на пол суп,*

*Зажимайте рот руками,*

*Падайте со стула вниз.*

*А котлеты вверх бросайте-*

*Пусть прилипнут к потолку.*

Я надеюсь, что вы этим вредным советам не последуете.

А сейчас перед практической работой отгадайте несколько загадок, связанных с нашей темой.

Загадки – разгадки:

*Для нас она необходима,*

*Ведь пищу из нее едим мы.*

*Глубокая и мелкая*

*Зовут ее…. (тарелкою)*

*Лишь для хлеба создана,*

*Бережет его она.*

*(хлебница)*

*Имеет хобот, а не слон,*

*Он чашкам отдает поклон.*

*(Чайник)*

*У нее зубцы стальные*

*Длинные и острые*

*Ею подцеплять куски*

*Очень даже просто нам!*

*(вилка)*

А каким одним словом можно обобщить все разгаданные предметы? (посуда)

Прежде чем мы приступим к практической работе, давайте вспомним правила безопасности при работе со столовыми приборами и санитарно-гигиенические требования.

**Практическая работа: «Сервировка стола к чаю. Поздравление мам».**

Вывод:

О чем мы сегодня говорили на уроке?

Чем занимались?

Что вам понравилось?

**Источники информации:**

[**http://ppt4web.ru/tekhnologija/servirovka-stola.html**](http://ppt4web.ru/tekhnologija/servirovka-stola.html)

[**http://mr-cooker.com/blog/servirovka\_stola\_k\_zavtraku/2014-05-28-95**](http://mr-cooker.com/blog/servirovka_stola_k_zavtraku/2014-05-28-95)

[**http://festival.1september.ru/articles/608570/**](http://festival.1september.ru/articles/608570/)

[**http://gbdoy49.ru/bakulina\_tat\_yana\_vladimirovna/servirovka\_stola/**](http://gbdoy49.ru/bakulina_tat_yana_vladimirovna/servirovka_stola/)

[**http://shkolnikzloy.ru/dlya-studenta/1-kurs/otkrytyi-urok-servirovka-stola/**](http://shkolnikzloy.ru/dlya-studenta/1-kurs/otkrytyi-urok-servirovka-stola/)

**Презентация «Правила поведения за столом» выполнена ученицей 5 класса Павловой Кристиной.**