

Открытый урок на тему:
«Сервировка стола к обеду»
7класс



Провела: Кахикало Н.Л.

Челябинск, 2024г

Тема: «Сервировка стола к обеду».

Класс: 7класс

Цель урока: Познакомить с понятием «Сервировка стола», с правилами сервировки, предметами сервировки, историей их появления. Научить приемам складывания салфеток, сервировки стола.

2. Развивать эстетический вкус при складывании салфеток, сервировки стола, внимательность, аккуратность.

3. Воспитывать самостоятельность

Задачи:

Образовательные:

познакомить школьников с основными правилами сервировки стола к обеду;
показать различные варианты оформления и украшения стола.

Развивающие:

развивать творческую активность школьников.

развивать навыки общения, умение высказывать свою точку зрения и аргументировать свою позицию;

Воспитательные:

создавать условия для воспитания чувства прекрасного.

Учебно-методический комплекс: мультимедийная установка, фото сервировки стола, карточки с картинками, салфетки.

Тип урока:

комбинированный урок

Методы обучения:

- словесный
- наглядный
- практический

Учебно-методический комплекс:

- фото сервировки стола
- салфетки
- посуда и приборы.

Ход урока:

1. Оргмомент

- Здравствуйте, ребята, дорогие, здравствуйте, уважаемые гости! В начале урока предлагаю вам подарить друг другу хорошее настроение: Давайте улыбнёмся друг другу и постараемся сохранить хорошее настроение на весь день. Улыбка - универсальный знак доброты, начинай и заканчивай день улыбкой.

Я рада видеть ваши лица, ваши улыбки, и думаю, что этот день принесет вам радость, общение друг с другом, и конечно же новые знания.

2. Актуализация ЗУН

- Кто скажет, какой раздел мы с вами изучаем?

- Ребята, кто из вас сможет отгадать ребус?

Ребус (слайд)



- Да, правильно это слово обед.

- Ребята, мы с вами эту четверть изучали блюда, которые едят за обедом. Так, давайте вспомним, какие блюда готовят на обед? (суп, макароны, кисель)

- Да, ребята, обед состоит из трех блюд и закусок.

(Слайд) (дети выбирают картинки с блюдами обеда – суп, второе, салат, компот, яичница, молочный суп, фрукты).

- Кто сможет, расположить эти блюда в правильной последовательности, как надо подавать их? (слайд) (салат, первое, второе, третье блюдо, десерт)

- Правильно, именно так и надо подавать эти блюда на обед.

- Почему на обед подается так много блюд? (получить силу, энергию)

Великий русский ученый Иван Павлов говорил, что нормальная еда – это еда с аппетитом, еда с удовольствием. Это достигается разнообразной пищей, обстановкой, создающей хорошее настроение, и красивой сервировкой

3. Сообщение темы и цели.

Что такое сервировка? Как правильно сервировать стол для обеда сегодня мы узнаем на уроке.

Тема урока: «Сервировка стола к обеду» (слайд)

- Ребята, запишите число и тему урока в тетради.

- Слово «сервировка» пришло к нам из Франции и обозначает «обслуживать».

Сервировать стол - это значит, подготовить его для приема пищи.

Работа в тетради (записать определение).

Сервировка стола – это подготовка и оформление стола для приёма пищи.

Сервировка создаёт приятную обстановку, определённый порядок на столе.

Красиво убранный вызывает приятное чувство и повышает аппетит. (Слайды)

4. Объяснение нового материала.

- Ребята, скажите, надо ли сервировать стол каждый день?

Сервировать стол надо повседневно, а не только для гостей и в праздничные дни. Это поможет выработать привычку кушать опрятно, правильно пользоваться столовыми приборами, что является необходимым для каждого культурного человека, приучает к аккуратности, вырабатывает семейные традиции.

Основная цель сервировки – удобство, опрятность и приятный вид стола.

- Скажите, зависит ли сервировка стола от блюд, подаваемых на стол?

Сервировка стола зависит:

- от времени приема пищи, это может быть завтрак, обед или ужин, строго сочетаться с едой и напитками, которые подаются.

- от места и от повода, это может быть какой-то праздник, день рождения, свадьба. Сервировка стола должна быть эстетичной, т.е. вся посуда, приборы должны быть одинаковые. Все предметы сервировки должны быть расположены в соответствии с принятыми правилами.

- Какие предметы мы используем для сервировки стола? (посуда, приборы, салфетки)

- Правильно, а с чего начинают сервировку стола? (скатерть)

Скатерть – это «платье» для стола. Цвет скатерти зависит от того, по какому поводу сервируют стол. Чем торжественнее событие, тем светлее и наряднее должна быть скатерть. Скатерть должна соответствовать величине и форме стола, если стол круглый, то и скатерть лучше подбирать круглую.

- Предлагаю посмотреть правильную последовательность сервировки стола.

(Слайды по сервировке)

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

- Вот такой последовательности сервировки стола необходимо придерживаться, а основана она больше на удобстве, чем на определенных правилах.

Итак, ребята, давайте повторим, как надо правильно сервировать стол.

- А теперь давайте попытаемся расположить картинки с предметами сервировки в правильной последовательности.

2. тарелки,

3. столовые приборы – ножи и вилки,

5. салфетки,

1. скатерть,

4. бокалы,

6. приборы со специями, вазы с цветами

5.Практическая работа. Сервировка стола.

А сейчас мы с вами попробуем накрыть стол вот с такой красивой посудой. Будем следовать правилам сервировки.

Правила сервировки.

1. Стелем скатерть. Она должна опускаться с каждой стороны стола на 20-30 см.
2. Вначале ставится тарелка для второго блюда, которая защищает стол от горячего.
3. На неё ставится глубокая тарелка, из которой едят первое.
- В какой руке принято держать нож, вилку, ложку?
4. Слева от подставной тарелки – вилка, зубцами вверх.
5. Справа от подставной тарелки – нож, лезвием к тарелке, и ложка – выпуклой стороной вниз.
6. Левее подставной тарелки и вилок, ставится тарелка для закуски и хлеба.
7. Перед ножом и ложкой ближе к центру стола – справа бокалы или стаканы для воды или напитков.
8. Бумажные салфетки можно положить рядом со столовыми приборами, а тканевую салфетку размещают на верхней тарелке. Во время еды эту салфетку, сложенную вдвое, кладут на колени, она защищает одежду.
9. В центре стола расставляют приборы со специями и при необходимости вазу с цветами.
10. Все на столе должно размещаться таким образом, чтобы можно было, не задевая других предметов, взять то, что вам нужно. На столе не должно быть лишних предметов.

– Спасибо! Вы хорошо справились с заданием.

Правила складывания салфеток. (видеослайды)

- Давайте попробуем сложить салфетки как показано на видео



Как называется такой способ складывания салфеток? Молодцы справились с заданием.

- Ребята, как вы думаете, существуют ли правила поведения за столом?
- Как нужно вести себя за столом, чтобы настроение у всех было хорошее?
- Посмотрите на эти картинки и скажите какие правила поведения здесь нарушены? (слайды)

Правила поведения за столом.

- *Сидеть прямо, не раскачиваясь на стуле.*
- *Не класть локти на стол.*
- *Жевать с закрытым ртом, не чавкать.*
- *Не дуть на горячую пищу.*
- *Разговаривай, когда во рту нет пищи.*
- *Если блюдо не нравится, вежливо откажись, не объясняя причин.*
- *Закончив еду, столовые приборы положи в тарелку.*
- *Использованную салфетку сворачивают и кладут на тарелку, а тканевую – на край стола.*

- *Вставая со стола, поблагодари за вкусный обед.*

6. Подведение итогов

Мы всю четверть говорили с вами о том, какие блюда можно подавать на обед, как их готовить. А сегодня мы еще раз поняли, что можно обедать, не только вкусно, но и красиво. Тогда будет и хороший аппетит, и хорошее настроение.

- Итак, чему мы сегодня научились? Сегодня мы узнали и научились сервировать стол, изучили основные правила сервировки, вспомнили способы складывания салфеток.

А чтобы проверить наши новые знания, попытаемся ответить на вопросы.

1. Что такое «Сервировка стола»?
2. Что относится к столовым приборам?
3. С чего начинается сервировка стола?
4. Какие требования предъявляются к скатерти?
5. Где на столе должны находиться приборы для специй?
6. Где должна лежать салфетка после еды?

7. Выставление оценок.