

Тема урока: Мы за чаем не скучаем

Тип урока: комбинированный.

Форма обучения: индивидуальная, фронтальная, бригадная.

Цели урока:

- ознакомить с основными наборами посуды и столовыми приборами, с правилами сервировки стола к завтраку;
- формировать навыки по сервировки стола к завтраку; Обучение школьников оформлению стола салфетками, сложенными в технике «оригами», завариванию чая;
- воспитывать аккуратность и эстетический вкус.

Программно-дидактические материалы: ПК, программа PowerPoint, презентация «Мы за чаем не скучаем» (Приложение), предметы сервировки стола.

ХОД УРОКА

I. Организация урока

Проверка готовности учащихся к уроку.

II. Повторение пройденного материала

– На прошлых уроках вы познакомились с тем, какие санитарно-гигиенические правила вы должны соблюдать, правила техники безопасности при работе на кухне, какие нужно употреблять продукты на завтрак.

Вопросы для повторения:

- Какие правила вы должны соблюдать при работе на кухне?
- Какие горячие блюда употребляют на завтрак?
- Какие еще продукты можно употреблять на завтрак?

III. Изучение нового материала

Учитель: Цель нашего урока - научиться правильно, сервировать стол к завтраку, вспомнить и повторить правила поведения во время еды. Эти правила, как и многие другие, не выдуманы из головы. Каждое имеет свой смысл. Одни правила основаны на уважении к соседям по столу, другие на уважении к хозяевам. Сегодня мы с вами попытаемся разобраться в этих вопросах.

А так же научимся заваривать чай и складывать салфетки для сервировки стола.

Тема урока отображается на **слайде 1**.

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.

Вопрос: Что такое сервировка? (Дети высказывают свои суждения о сервировке)
Учитель обобщает высказывание, и дает определение *Сервировки*. **Слайд 2.**

Итак, что же нам нужно для сервировки?

Скатерть; 2. Посуда; 3. Приборы; 4. Салфетки; 5. Цветы. **Слайд 3.**

Завтрак состоит из:

Бутербродов, хлеба, булочек, вареного яйца, колбасы, сыра, масло и т.д.

Горячего блюда (каша, омлет, яичница)

Горячего напитка (чай, кофе, какао и т.д.) **Слайд 4.**

Далее учитель объясняет новый материал с демонстрацией сервировки стола к завтраку.

Предварительная сервировка создает не только приятную обстановку, но и определенный порядок на столе, обеспечивая присутствующих всеми необходимыми предметами и приборами, в зависимости от ассортимента блюд.

Количество приборов посуды зависит от числа присутствующих и количества подаваемых блюд. Расставлять приборы надо так, чтобы сидящие за одним столом не мешали друг другу, расстояние между стульями не менее 30 см.

Учитель показывает и рассказывает последовательность предварительной сервировки стола к завтраку.

Стол рекомендуется застелить скатертью, на которую кладут льняные или

хлопчатобумажные салфетки. На стол - под скатерть, для смягчения звуков посуды и приборов, кладут фланель. На салфетку ставят закусочную тарелку. Справа и слева от тарелки размещают закусочные приборы. Вилку располагают слева от тарелки, зубцами вверх, нож – справа, лезвием к тарелке, чайную ложку можно положить справа от ножа или перед тарелкой.

Справа, перед ножом, ставят чашку с блюдцем для горячего напитка, ручка повернута в правую сторону.

Общее блюдо с гастрономическими продуктами ставят в центр стола с прибором для раскладывания, каждый берёт то, что хочет и кладет себе на тарелку.

Сахарницу и вазочку с медом ставят на середину стола вместе с ложечкой для раскладывания. Чай, кофе подают без сахара, каждый добавляет его по вкусу. Салфетки – обязательный предмет сервировки стола. Они должны быть чистыми, накрахмаленными.

История салфетки

Ученик 350 лет назад в Древней Греции раб должен был вытирать губы своего хозяина фиговым листком. Можно считать, что именно тогда и появилась первая салфетка.

А те салфетки, какие мы привыкли видеть, появились в Риме 2000 лет назад. В богатых домах они были льняные с вышитыми монограммами хозяина. И гости часто забирали их на память! Поэтому часто гостей просили приходить со своими салфетками. Званные обеды затягивались до глубокой ночи, а гости не спешили приносить с собой салфетки.

В средние века салфетки широко распространились и теперь гости не обязаны были приносить их с собой. Однако не считалось зазорным в отсутствие салфеток пользоваться скатертью, чтобы вытереть руки или рот.

В очень богатых домах салфетки меняли после подачи каждого блюда. И украшались они золотым и серебряным шитьем.

Если завтрак воскресный или праздничный, то стол можно украсить красиво сложенными салфетками.

Демонстрация праздничных салфеток. **Слайды 5-12.**

Звучит музыка и показывается набор для чая.

Учитель: Музыка нас настроила на разговор о чае.

Виды чая: Слайд 13.

Ученик: Родина чая Китай. **Слайд 14**

В 1638 году царский стольник В. Тюменцев будучи послом в Монголии, в первые на пиру пил чай. Напиток ему понравился, и Алтын-Хан послал русскому царю несколько пудов чая.

В России чай получил широкое распространение, особенно в Северных и Восточных областях, в Сибири и Средней Азии.

Ученик: Слайд 15. Чай в Росси- В России употребляют черный байховый чай.

Чай в Америке- Американцы пьют несладкий чай со льдом.

Чай в Росси- В России употребляют черный байховый чай.

Чай в Америке- Американцы пьют несладкий чай со льдом.

Ученик: Слайд 16. Чай – богатейшая аптека.

Чайный лист содержит стимулирующее вещество полезное для желудка.

Лучшее украшение чайного стола самовар.

К чайному столу подают сладкие блюда, которые ставят до прихода гостей.

Заваривают чай к началу чаепития.

Русские люди считают, что чаепитие поддерживает любовь и дружбу, скрепляет родственные связи, создает атмосферу уюта и счастья.

Учитель: В отличие от нас наши предки пользовались дарами кладовой природы: использовали для приготовления чая растения лесов, полей, лугов. Собирали цветы липы, плоды шиповника, заготавливали самые разнообразные травы. Издавна этот напиток

назвался “лекарственный чай”, был лечебным, профилактическим средством при различных заболеваниях, и прекрасным способом утоления жажды.

Физминутка.

Везде и всюду правила –
Их надо знать всегда!
Особенно это касается
Уроков школьного труда.

О чём говорится в этом небольшом стихотворении?

Да, правильно о правилах, о культуре поведения за столом.

Учебник страница 205 1 абзац прочитайте.

Этикет - это чин, порядок внешних обрядов и приличия; церемониал.

А теперь повторим эти правила.

Ученик:

1. *Не опаздывайте к столу.*
2. *За стол садиться нужно в опрятном виде.*
3. *За столом надо сидеть правильно.*
4. *За столом не принято громко разговаривать.*
5. *Старайтесь есть беззвучно, спокойно, не торопясь, с закрытым ртом.*
6. *Учитесь есть правильно и красиво.*
7. *Из-за стола принято вставать всем одновременно.*

Но на свете бывают непослушные дети, которые любят делать всё наоборот. И поэтому таким детям нужно давать не полезный совет, а вредный совет. Такие советы в своём произведении дал Григорий Остер. И так вредные советы....

Коли друг на день рожденья
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 куски руками,
Ложкой больше зачерпнёшь.
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 прячетесь под
Если всё-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.

IV. Практическая работа

Задание 1 (закрепление изученного материала в бригадах). Каждая бригада выполняет практическое задание.

По технологической карте заварить чай.

Согласно этой карте 2 человека из бригады заваривают чай.

Задание 2. (индивидуально) Научиться складывать салфетки для сервировки стола.

Учитель демонстрирует способ складывания салфетки, используя слайдовую презентацию (**слайды 17-24**), показывает и рассказывает способ на салфетке и контролирует работу учащихся.

Задание 3. (бригада) Сервируют стол к завтраку. Отбирают все приборы и предметы, необходимые для выполнения задания.

Итог занятия.

1. И так, я хочу сделать вывод:

Чай – это прекрасный полезный напиток, который утоляет жажду, снимает усталость, придает бодрость, поднимает настроение.

Для многих народов он также необходим и ничем не заменим, как и хлеб.

Чай горячий, ароматный.

И на вкус всегда приятный.

Он недуги исцеляет

И усталость прогоняет,

Силы новые дает

И друзей за стол зовет.

С благодарностью весь мир

Славит чудо-эликсир!

2. Я, надеюсь, что вы на этом уроке много для себя узнали, расширили свои представления о чае и теперь в домашних условиях вы можете заварить чай разными способами для своих родных, близких и друзей.

Дегустация чая, анализ практической работы (*цвет, вкус, аромат чая*).

3. Выставление оценок.

V. Анализ и оценка урока

Анализируя урок, учитель задает вопросы:

- Что нового для себя учащиеся узнали на уроке?
- Какие способы сложение салфеток вам понравились?
- Будете ли вы сервировать стол к завтраку в повседневной жизни?

Учитель анализирует и сравнивает результаты работ бригад, делает необходимые замечания, оценивает практическую работу.

VI. Домашнее задание

– В воскресный день помочь маме в сервировке стола к завтраку. В рабочей тетради родители запишут отзыв о проделанной работе, и оценят её по пятибалльной шкале.

– Наш урок подошел к концу. Я надеюсь, что вы сегодня многое узнали про сервировку стола к завтраку, и будете использовать эти знания в вашей будущей жизни.

Приложение презентация «Мы за чаем не скучаем».