

Паспорт урока по подготовке младшего обслуживающего персонала в 7 классе

Тема урока:	Сервировка стола к обеду
Учитель	Авдеева Светлана Константиновна
Образовательная цель	Формирование технологической культуры личности, развитие теоретического мышления семиклассников на основе осмысления умений подготавливать стол к приёму пищи.
Планируемые образовательные результаты	<p>По окончании изучения темы ученик:</p> <p>ЛР-1: объясняет необходимость и значимость для себя лично владения способом сервировки стола к обеду;</p> <p>ЛР-2: активно и заинтересованно включается в выполнении всех учебных заданий;</p> <p>ПУД-1: называет существенные признаки изучаемых понятий, формулирует их определения;</p> <p>ПУД-2: выделяет основную мысль в тексте, делает логические выводы;</p> <p>ПУД-3:</p> <p>ПУД-4:</p> <p>ПУД-5:</p> <p>КУД-1: выполняет учебные задания в сотрудничестве с учителем и одноклассниками;</p> <p>КУД-2: отстаивает свою точку зрения, приводит убедительные доказательства;</p> <p>РУД-1: формулирует цель и учебную задачу урока с помощью вопроса;</p> <p>РУД-2: проводит самооценку или рефлексию собственной учебной познавательной деятельности;</p> <p>ПР-1: описывает, раскрывает, выделяет, обосновывает и т.д. таими словами начать писать.....</p> <p>ПР-2:</p> <p>ПР-3:</p>
Программные требования к образовательным результатам раздела «Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приёму посетителей»	<p>Ученик научится: правильно и последовательно раскладывать на обеденном столе столовые принадлежности.</p> <p>Ученик получит возможность научиться: повседневно сервировать стол в столовом зале.</p>
Программное содержание	Обеденный стол: эстетическое оформление. Сервировка стола.
Мировоззренческая идея	Красиво убранный стол, на котором удобно расставлены все необходимые предметы и оформленные блюда, вызывает приятное чувство и повышает аппетит.

Ценностно-смысловые ориентиры	Красота. Культура. Appetit.
План изучения учебного материала	1. Понятие сервировки стола. 2. Особенности составления меню к обеду. 3. Подготовка стола к приёму пищи.
Основные понятия	Сервировка стола
	Меню. Appetit.
	Столовая посуда
	Столовые приборы
Тип урока	урок изучения нового материала
Форма урока	урок - практическая работа
Образовательная технология	технология развивающего обучения
Оснащение урока	Учебник автор учебника издание мультимедийное средство(печатаем), раздаточные дидактические материалы(карточки). Оборудование столовая посуда и т.д.....
Мизансцена урока	Несколько парт стоят в форме квадрата
Предварительная подготовка к уроку учащихся	Столовая посуда Столовые приборы Скатерть Бумажные салфетки
Домашнее задание	Уборка со стола столовой посуды и столовых приборов.

Технологическая карта хода урока

Деятельность учителя	Деятельность уч-ся	ПОР
<b>I. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ МОМЕНТ (3 мин.)</b>		
<b>II. ПОСТАНОВКА УЧЕБНОЙ ЗАДАЧИ (10-12 мин.)</b>		

<b>III. ИЗУЧЕНИЕ НОВЫХ ЗНАНИЙ (15 мин.)</b>		
<b>IV. ПРИМЕНЕНИЕ НОВЫХ ЗНАНИЙ (5-7 мин.)</b>		
<b>V. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ УРОКА (3 мин.)</b>		

Приложение 1

Слайдовая презентация

Приложение 2

Раздаточные материалы

**Задание исследовательского типа №1**

Класс:7

**Тема: Сервировка стола к обеду.**

**Цель:** ознакомление с сервировкой стола к обеду, с порядком подачи закусок, первых, вторых и сладких блюд;

**Задачи:** познакомить учащихся с особенностями составления меню к обеду, с основами рационального питания;

развивать практические навыки и умения по подготовке стола к приёму пищи;

воспитывать бережное отношение к столовой посуде; аккуратность и эстетичность в оформлении обеденного стола.

**Наглядность:** инструкционные карты, словарные слова, игры «Расшифруй», «Составь пословицу», презентация.

**Оборудование:** столовая посуда, столовые приборы, скатерть, салфетки.

### Ход урока.

#### I. Организационный момент.

Настрой учащихся на урок.

-Здравствуйте, ребята! Как ваше настроение? Настроены ли вы на работу? Все ли принадлежности приготовлены к уроку? Тогда в добрый путь! Улыбнёмся друг другу! Давайте начнём наш урок с повторения пройденного материала.

#### II. Повторение пройденного материала.

**Слайд (урок сервировка стола к обеду)** Введение в тему.

- Нужно выполнить задание.

- На карточке зашифрованы слова в виде фигур.

*Расшифруй слова.*

○ □ + /△      ∂ V ○ /△      ○ □ +      ☆△⊗⊕⊖⊗⊕⊖⊗  
(ложка)                      (вилка)                      (нож)                      (тарелка)

□△□ /△      ∩△○△☆○ V I△      ∩▽⊕⊖○ V I△  
(чашка)                      (салатница)                      (супница)

↻○ ⊞♥ □  
(блюдо)

△ ↻ ∂ ♥ ⊕ + V/○ ○□⊕⊗▽☆ ∩ □ ⊞ ⊞ I  
а б в д е ж и к л н о п р у т с ч ш ю ц

**Слайд (ответы ложка....)**

- На какую тему вы расшифровали слова? (столовая посуда)-
- Назовите назначение столовой посуды?  
(используют для приёма пищи в обед)

#### III. Сообщение темы и цели урока.

Сегодня на уроке мы с вами составим меню обеда и научимся сервировать стол к обеду. Наш урок пройдёт не совсем обычно. Мы разделимся на две бригады. Отвечать на вопросы, выполнять задания, практическую работу вы будете вместе в бригаде. Оцениваться правильные ответы на уроке будут бумажными салфетками. Бригада, которая наберёт от 8 до 15 бумажных салфеток, получит за урок оценку «5». Бригада, которая наберёт от 5 до 10 салфеток, получит оценку «4».

**Слайд (составь пословицу).**

*Игра «Составь пословицу».*

Задание: Пословицы разделены на части, нужно составить в предложение.

За каждую правильно сложенную пословицу бригада получает 1 балл.

**Слайд (составь пословицу).**

Проверяем пословицы.

- Работай до поту, так и поешь в охоту.-1 балл
- Не красна изба углами, а красна пирогами.- 1 балл
- У Дарьи в дому оладьи в меду.-1 балл
- Дели с дружкой пирожок с творожком.- 1 балл

### **Беседа учителя.**

- Работая, занимаясь спортом, трудом и даже отдыхая, человек расходует энергию, которая пополняется за счёт питания. В пище должны содержаться все необходимые для жизнедеятельности человека вещества: белки, жиры, углеводы, минеральные соли и витамины. Различные продукты питания и блюда, приготовленные из них, имеют в своём составе различные питательные вещества и в разном количестве. Для правильного развития организма, поддержания его работоспособности важным является не только правильный набор продуктов, правильное приготовление блюд, но и правильный режим питания. В любое время года необходимо заботиться о том, чтобы пища была разнообразной, питательной, богатой витаминами.

*Послушайте стихотворение, подумайте и ответьте на вопрос: что нужно сделать каждой хорошей хозяйке, прежде чем приготовить обед?*

Хозяйка однажды с базара пришла,  
Хозяйка с базара домой принесла:  
Картошку, капусту, морковку, горох,  
Петрушку и свёклу.  
Ох!...

Вот овощи спор завели на столе –  
Кто лучше, вкусней и нужней на земле:  
Картошка? Капуста? Морковка? Горох?  
Петрушка или свёкла?  
Ох!...

Хозяйка тем временем ножик взяла  
И ножиком этим крошить начала:  
Картошку, капусту, морковку, горох,  
Петрушку и свёклу.  
Ох!...

Накрытые крышкой, в душном горшке  
Кипели, кипели в крутом кипятке:  
Картошка, капуста, морковь, горох,  
Петрушка и свёкла.  
Ох!...

И суп овощной оказался неплох!

- Во время какого приёма пищи мы подаём суп? (во время обеда).- 1 балл
- Что нужно сделать каждой хорошей хозяйке, прежде чем приготовить обед, завтрак или ужин? (Составить меню)- 1 балл
- Что же такое меню? (словарное слово)- 1 балл

### **Слайд (меню)**

**Меню** – это список блюд, приготовленных к обеду, завтраку, ужину.

Меню в столовых составляется заранее на несколько дней вперёд. Чтобы правильно составить меню, надо выполнить ряд требований.

1. Во первых, меню надо разнообразить в течение дня. Если на завтрак была каша, то в обед надо приготовить картофельное пюре или

солянку, а на ужин макароны. Если на первое в обед был рисовый суп, то можно ли на второе готовить рисовую кашу?

(Нет, нельзя, блюда не должны повторяться). Ну, а если на первое щи, то на второе не пойдёт солянка.

2. В течение недели продукты тоже надо чередовать. Первые блюда в обед ежедневно меняют. Например: 1-й день – суп – лапша, во 2-й – суп гороховый, в 3-й – суп рисовый и т.д. Вторые блюда также нужно менять ежедневно. То есть, должно быть, правильное сочетание продуктов питания – это, во – вторых.

Разнообразная пища нужна для сохранения здоровья человека.

3. Нужно учитывать то, что обед должен состоять из трёх блюд, а перед обедом полезна небольшая закуска – салат из свежих или квашеных овощей.

Обычно обед подают в следующем порядке:

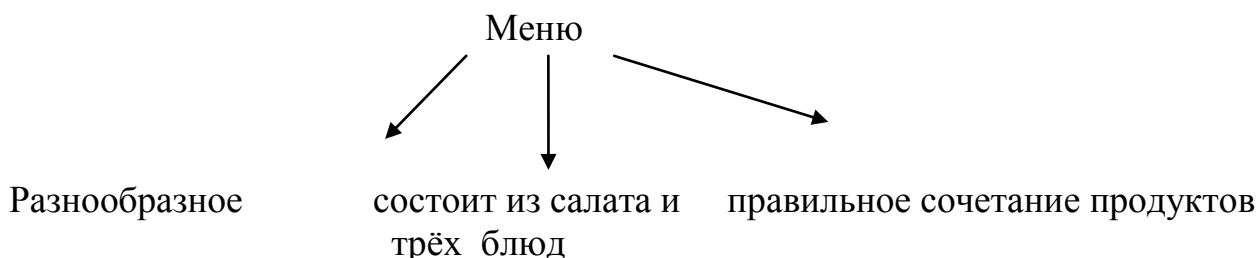
*Закуски, первое блюдо, второе блюдо, сладкое – десерт.*

- Перейдём к практической работе.

### **Практическая работа. Составление меню обеда.**

- Чтобы составить меню можно использовать рецепты различных блюд. Книг с рецептами очень много, вот некоторые из них (показать книги). В этой книге очень подробно описан ход работы и красочные иллюстрации готовых блюд, а в некоторых есть пошаговая инструкция приготовления с иллюстрациями.

**Слайд (меню-разнообразное...)-** При составлении меню нужно учитывать:



- Задание каждой бригаде, работа с карточками.

- Из предложенных продуктов выбрать те, которые понадобятся для приготовления блюд к обеду, и составить меню обеда.

**Слайд(1 бригада:свежие помидоры и т.д.)**

1 бригада

Свежие помидоры

Свежие огурцы

Свежая капуста

Картофель

Свекла

Морковь

Лук

Картофель

2 бригада

Свежие помидоры

Зелёный лук

Свежая капуста

Картофель

Морковь

Лук

Курица

Гречневая крупа

Рыба  
Компот  
Хлеб

Компот  
Хлеб

*Время выполнения 5 минут.*

- Каждая бригада зачитывает своё меню обеда.

### **Слайд(образцы меню)**

Образцы меню, которое должно получиться у каждой бригады.

1 бригада

1. Салат из свежих огурцов и помидор.
2. Борщ из свежей капусты.
3. Жареная рыба с картофельным пюре.
4. Компот.
5. Хлеб.

2 бригада

1. Салат из свежих помидор и зелёного лука.
2. Щи из свежей капусты.
3. Отварная курица с гречкой.
4. Компот.
5. Хлеб

### **Слайд- Физкультминутка**

*Точим нож, точим нож  
Будет очень он хорош.  
Будет резать он припасы:  
Масло, сало, хлеб, колбасы,  
Помидоры, огурцы...  
Угощайтесь, молодцы!*

### **Беседа учителя.**

- Чем отличается убранство праздничного стола от стола ежедневного? Что в них общего?- 1 балл = 1 балл
- Зачем стол накрывают скатертью, ставят необходимую посуду?- 1 балл
- Какое чувство и настроение должен вызвать внешний вид накрытого к обеду стола?- 1 балл (Убранство стола и вид приготовленных блюд может вызвать аппетит и положительные эмоции).

### **Слайд(аппетит)**

*Аппетит* – это эмоциональное выражение пищевой потребности человека.

#### **Объяснение нового материала.**

Убранство стола и вид приготовленных блюд может вызвать аппетит и положительные эмоции.

- Как правильно называется подготовка и оформление стола для приёма пищи? (сервировка стола)- 1 балл

**Слайд (Сервировка стола)** – это подготовка и эстетическое (т.е. красивое) оформление стола для приёма пищи.

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, вилкой, что является необходимым для каждого культурного человека.

Основная цель сервировки – удобство, опрятность и приятный вид стола. В первую очередь стол накрывают скатертью.

Скатерть должна отвечать поводу сервировки и вписываться в интерьер помещения.

- Что кроме скатерти и салфеток нам понадобится для сервировки стола к обеду? (Столовая посуда, столовые приборы)- 1 балл

Для сервировки стола к обеду используют столовый сервиз (или набор столовой посуды), а также столовые приборы. Хорошо когда сервируют стол посудой, одинаковой по фасону и расцветке.

- А сейчас мы с вами попробуем, следуя правилам сервировки накрыть стол на несколько человек.

#### **IV. Практическая работа.**

##### **Сервировка стола к обеду.**

- Прежде, чем приступить к практической работе повторим правила сервировки стола к обеду.

**Слайд (правила..)** Правила сервировки стола к обеду.

1. Скатерть должна опускаться с каждой стороны стола на 20 – 30 см.
2. Приборы ставят по числу обедающих и количеству подаваемых блюд.
3. Вначале ставится самая широкая из всех подставная тарелка, которая защищает стол от горячего.
4. На неё ставится глубокая тарелка, из которой едят первое блюдо.
5. Левее подставной тарелки ставится тарелка для второго блюда.
6. Слева от подставной тарелки кладут вилки, по числу блюд, зубцами вверх.
7. Справа от подставной тарелки кладут нож, лезвием к тарелке, и ложку – выпуклой стороной вниз. Нож принято держать в правой руке, а вилку в левой.
8. Перед ножом и ложкой, ближе к центру стола ставят слева бокал или стакан для напитка.
9. В середине стола ставят салфетницу с бумажными салфетками, можно положить салфетки рядом со столовыми приборами или на тарелку.

Детям указывают на столовую посуду, согласно которой учащиеся из предложенного им набора посуды и столовых приборов, отбирают всё необходимое для выполнения задания и сервируют стол.

У каждого на столе правила сервировки стола



- Читаем правила и сервируем стол из предложенного набора посуды и приборов сервировки, соблюдая требования санитарии и техники безопасности.

-Давайте вспомним, какие санитарные требования и правила техники безопасности нужно соблюдать?

**Слайд(Санитарные требования) техники безопасности.**

- Избегать лишних прикосновений рук к посуде, особенно к тарелкам, чашкам, стаканам;
- Тарелки поддерживать снизу за край;
- Чашки брать за ручку, стаканы – за корпус снизу;
- Осторожно обращаться с ножами, вилками и стеклянной посудой.

Дети выполняют и оценивают практическую работу.-1 балл

- Посмотрите на свои красивые столы и скажите, что не хватает ещё для сервировки стола? (салфетницы).

Салфетница - это неотъемлемый элемент правильной сервировки стола.

Сейчас посчитайте салфетки и разложите их по количеству людей, остальные салфетки красиво сложите, и украсьте в салфетницу.

**Слайд(картинка)**

**V.Итог урока. Оценки учащимся.**

Все дети приняли активное участие, с практической работой справились.

Сколько на ваших столах салфеток? Ребята, которые трудились в 1 бригаде, набрали 13 салфеток и получают все оценку «5». Ребята, которые трудились во 2 бригаде, набрали 7 салфеток и получают все оценку «4».

- В заключении хочется сказать, что: вкусно приготовленное и красиво оформленное блюдо вызывает аппетит и хорошее настроение. Это полезно для нашего здоровья. Немаловажную роль в этом играет и та обстановка, в которой человек принимает пищу.

Поэтому сервировка стола является обязательным требованием в каждой семье.

**Домашнее задание.** Уборка столовой посуды и столовых приборов.

## *Приложение*

### Пословицы

Работай до поту, так и поешь в охоту

Не красна изба углами, а красна пирогами

У Дарьи в дому оладьи в меду

Дели с дружкой пирожок с творожком

### **Правила сервировки обеденного стола.**

1. Скатерть должна опускаться с каждой стороны стола на 20 – 30 см.
  2. Приборы ставят по числу обедающих и количеству подаваемых блюд.
  3. Вначале ставится самая широкая из всех подставная тарелка, которая защищает стол от горячего.
  4. На неё ставится глубокая тарелка, из которой едят первое.
  5. Левее подставной тарелки ставится тарелка для второго.
  6. Слева от подставной тарелки – вилки, по числу блюд, зубцами вверх.
  7. Справа от подставной тарелки – нож, лезвием к тарелке, и ложка – выпуклой стороной вниз. Нож принято держать в правой руке, а вилку в левой.
  8. Перед ножом и ложкой, ближе к центру стола – слева большой бокал или стакан для напитка.
  9. Посередине стола – салфетница с бумажными салфетками, можно положить салфетки рядом со столовыми приборами или на тарелку.
- Составление меню на обед.**

**1 бригада**

Свежие помидоры  
 Свежие огурцы  
 Свежая капуста  
 Картофель  
 Свекла  
 Морковь  
 Лук  
 Картофель  
 Рыба  
 Компот  
 Хлеб

**Составление меню на обед.**

**2 бригада**

Свежие помидоры  
 Зелёный лук  
 Свежая капуста  
 Картофель  
 Морковь  
 Лук  
 Курица  
 Гречневая крупа  
 Компот  
 Хлеб

**Расшифруй слова.**

○ □ + / Δ      ∂ V ○ / Δ      ○ □ +      ☆ Δ ⊗ ⊙ ☀ ☹ Δ

□ Δ □ / Δ      ∩ Δ ○ Δ ☆ ○ V I Δ      ∩ ∇ ⊕ □ ∂ ○ V I Δ

↔ ○ ☹ ♥ □

Δ ↔ ∂ ♥ ☀ + V / ○ ○ □ ⊕ ⊗ ∇ ☆ ∩ □ □ ☹ I  
 а б в д е ж и к л н о п р у т с ч ш ю ц

Хозяйка однажды с базара пришла,

Хозяйка с базара домой принесла:  
Картошку, капусту, морковку, горох,  
Петрушку и свёклу.  
Ох!...

Вот овощи спор завели на столе –  
Кто лучше, вкусней и нужней на земле:  
Картошка? Капуста? Морковка? Горох?  
Петрушка иль свёкла?  
Ох!...

Хозяйка тем временем ножик взяла  
И ножиком этим крошить начала:  
Картошку, капусту, морковку, горох,  
Петрушку и свёклу.  
Ох!...

Накрытые крышкой, в душном горшке  
Кипели, кипели в крутом кипятке:  
Картошка, капуста, морковь, горох,  
Петрушка и свёкла.  
Ох!...

И суп овощной оказался неплох!