

Технологическая карта урока технологии

Ф.И.О. учителя: Гладких Елена Григорьевна

Класс: 6

Тема урока: Меню обеда. Сервировка стола к обеду.

Тип урока: уроки «открытия» нового знания;

Технология: метод проектов

Организации занятия: наглядный, практический, проектный

Технологии: метод проектов

Форма организации: фронтальная, общеклассная, групповая.

Цель урока: усвоить правила сервировки стола и порядок подачи блюд на обед.

Задачи:

Образовательные:

1. повторить правила этикета и подачи блюд;
2. в ходе выполнения мини – проекта
А) определить и усвоить правила сервировки стола;
Б) разрабатывать меню к обеду.

Развивающие задачи:

1. развивать навыки критического и творческого мышления, умения анализировать и сравнивать, оценивать и планировать.
2. в ходе работы над составлением меню способствовать развитию интереса к процессу приготовления пищи.
3. представляя меню и сервировку стола развивать эстетическую культуру обучающихся.

Воспитательные задачи:

1. работая в группах над созданием проекта содействовать воспитанию таких качеств как уважение, самостоятельность, терпение;
2. в ходе представления и защиты проектов воспитывать любовь к труду и экологической культуре, содействовать профессиональному самоопределению;
3. представляя меню и сервировку стола способствовать эстетическому воспитанию обучающихся

УДД:

Личностные: умение провести самооценку, организовать взаимооценку и взаимопомощь в группе.

Регулятивные: ставят учебную задачу на основе соотнесения того, что уже усвоено, и того, что еще неизвестно; определяют последовательность операций с учётом конечного результата

Коммуникативные: умение вести учебное сотрудничество на уроке с учителем и одноклассниками; распределение ролей в группе; обмениваются знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений.

Познавательные: выбор наиболее оптимальных средств, способов решения задач.

Методическое обеспечение: презентация, столовые приборы, скатерти, салфетки, картинки образцов меню, образцы проектов, рабочая тетрадь по технологии, учебник «Технология», сборник рецептов,

| Этап урока | Действие учителя | Действие учеников | Результат | Формируемые УУД и предметные действия |
|--|--|--|---|--|
| 1. Организационно-подготовительный | Приветствие обучающихся. Проверка готовности к уроку | Воспринимают на слух, визуально контролируют свою готовность к уроку | Психологическая подготовка к общению | Устная речь -речевые |
| 1.1.Актуализация опорных знаний | Разгадывают кроссворд (на доске) | Высказывают свое мнение. Определяют тему урока и цель. | Обеспечить деятельность по определению целей урока | Регулятивные: целеполагания; Коммуникативные: умение выражать свои мысли. |
| 1.2.Этап мотивации (определение темы урока и совместной цели деятельности) | Предположите о чём пойдёт сегодня речь на уроке? Фронтальный опрос учащихся: Что такое сервировка стола? (слайд 1) Тема урока (слайд 2) Что включает в себя сервировка стола? (слайд 3-4) Какие правила этикета нужно соблюдать за столом? | Отвечают на поставленные вопросы | Закрепление ранее изученного материала | Личностные: умение излагать свои мысли, приводить примеры, делать вывод. способность к рассуждению Коммуникативные: взаимодействовать с учителем группой. Познавательные: Умение анализировать, выделять и формулировать задачу; умение осознанно строить речевое высказывание. |
| 2. Первичное восприятие и усвоение нового теоретического материала. | Учитель организует деятельность согласно этапам технологии. 1. Изучение нового материала через презентацию (слайд | Дети слушают и смотрят, осуждают презентацию | Способствовать деятельности обучающихся по самостоятельному определению | Личностные: умение излагать свои мысли, приводить примеры, делать вывод. способность к рассуждению Коммуникативные: |

| | | | | |
|--|--|---|-------------------------|---|
| | <p>5-9)</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Работа с учебником (стр 73-74) 3. Вспоминаем, что такое проект (слайд 10) 4. Формируем тему, подтему проекта. 5. | | правил сервировки стола | выражение своих мыслей, аргументация своих мнений Регулятивные: планирование последовательных действий |
| 3. Построение проекта выхода из затруднения | <p>Принимает участие в обсуждении. Наблюдает.</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Уточняют информацию (источники). 2. Выбирают и обосновывают свои критерии успеха. 3. Обсуждают формы представления проекта | | <p>Личностные: умение составлять план и последовательность действий Коммуникативные: выражение своих мыслей, аргументация своих мнений Регулятивные: планирование последовательных действий</p> |
| 4. Реализация построенного проекта | <p>Консультирует. Координирует работу учащихся. Стимулирует их деятельность.</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Работают с информацией. 2. Проводят синтез и анализ идей 3. Выполняют исследование. | | |

| | | | | |
|---|--|--|---|------------------------------|
| <p>5. Закрепление понимания нового материала</p> <p>5.1.Оформление результатов</p> | <p>Консультирует, координирует работу учащихся, стимулирует их деятельность. Направляет ход анализа (если необходимо)</p> | <p>Оформляют результаты по группам в соответствии с принятыми правилами. Участвуют в коллективном самоанализе проекта и самооценке</p> | <p>Оформление и представление проекта</p> | <p>Умение делать выводы.</p> |
| <p>5.2.Рефлексия</p> | | <p>Слайд 11</p> | <p>Формируется адекватная самооценка личности, своих возможностей и способностей, достоинств и ограничений.</p> | |
| <p>Домашнее задание</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Составить меню семейного обеда • Составить кроссворд по данной теме <p>Подготовить презентацию этикет 18 века</p> | <p>записывают в дневник</p> | <p>Закрепление изученного материала.</p> | |



Сервировка стола



*Учитель технологии
МБОУ СОШ № 49
Гладких Елена Григорьевна*



Словарь



- Сервировка – подготовка и оформление стола для приема пищи.

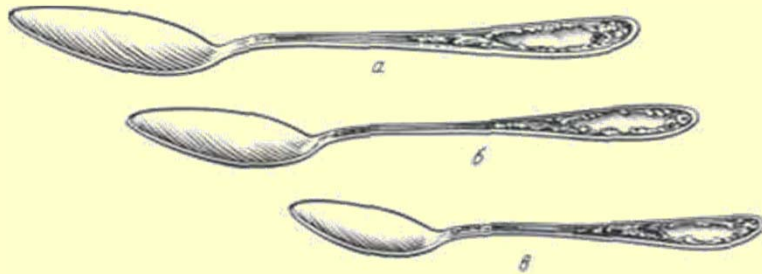


- Меню – перечень блюд, напитков, входящих в завтрак, обед, ужин.



Предметы сервировки стола. Приборы.

ЛОЖКИ

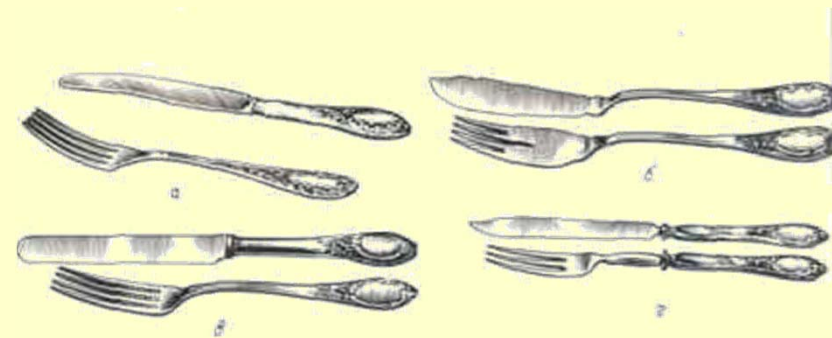


а) столовая

б) десертная

в) чайная

НОЖИ, ВИЛКИ



а) столовые

б) рыбные

в) закусочные

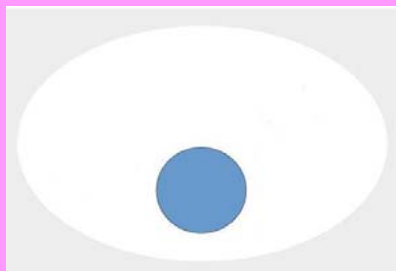
г) десертные

Завтрак

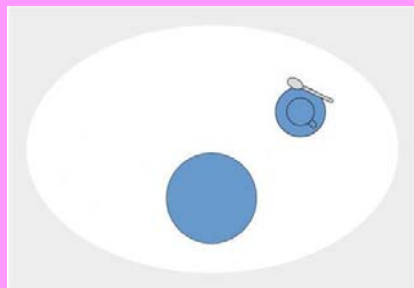
Завтрак должен состоять из горячего блюда (каши, омлета, яичницы), горячего напитка (чая, кофе, какао, молока), бутербродов.



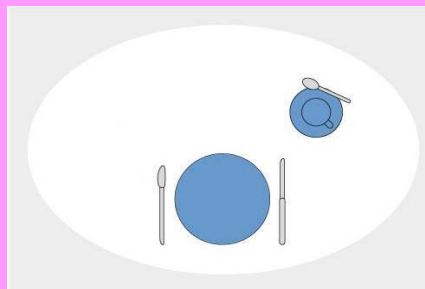
Сервировка стола к завтраку



Стол застелить цветной скатертью, положить льняные или бумажные салфетки.



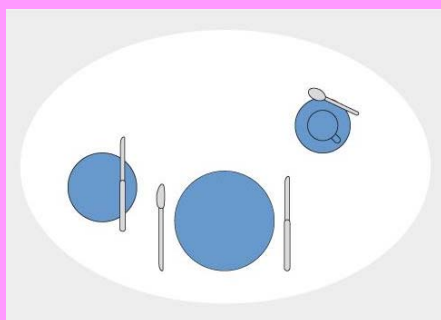
Поставить на стол предметы общего пользования: хлебницу, маслёнку, солонку, сахарницу.



Для каждого человека поставить закусочную тарелку.

Наискосок справа – чайную чашку с блюдцем, чайную ложку кладут на блюдце.

Вилка слева от тарелки зубцами вверх. Нож и ложка справа от тарелки.



Слева наискосок – тарелка для выпечки, хлеба, масла с отдельным ножом.



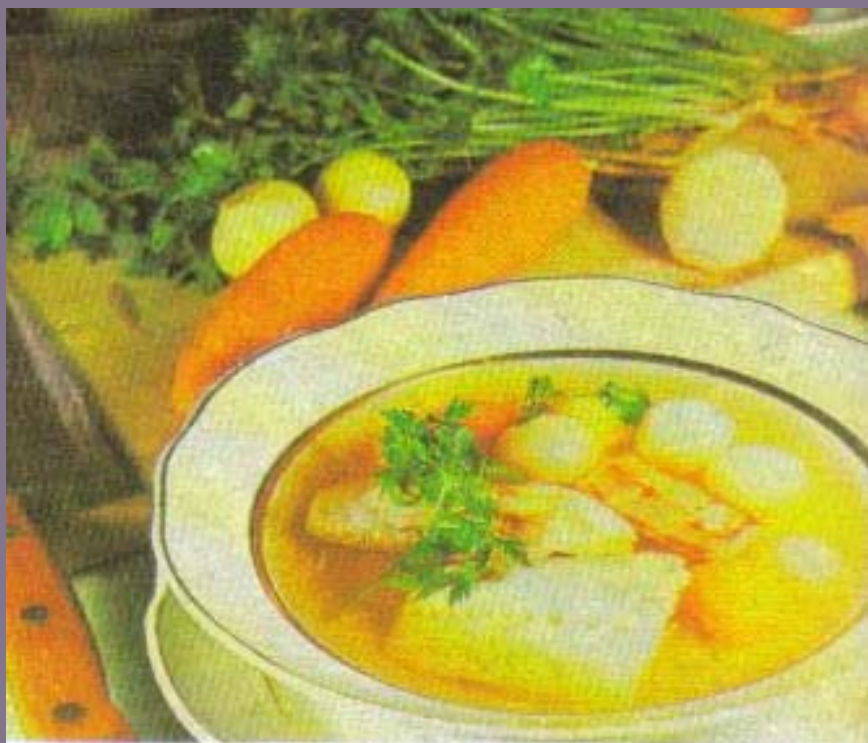
Ответьте на вопросы

1. Какие блюда должны быть включены в завтрак?
2. Какая посуда используется при сервировке стола к завтраку?
3. Какие столовые приборы должны присутствовать при сервировке стола к завтраку?
4. Как раскладываются предметы прибора?

Обед

Наиболее

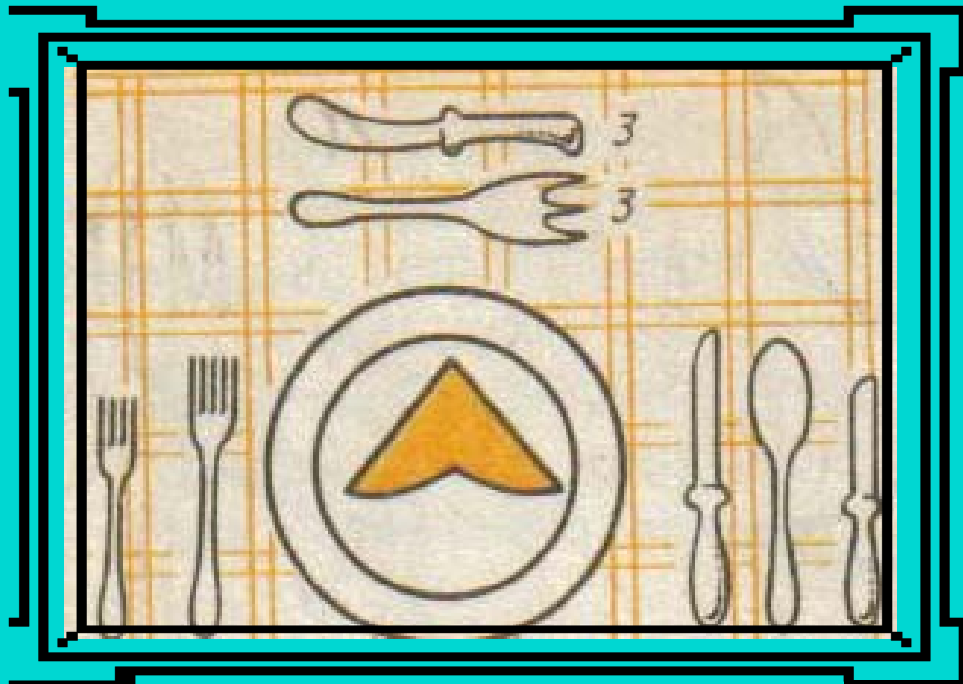
полноценным и разнообразным является обед, состоящий из четырех блюд: закусок, первого и второго блюда, десерта.



Сервировка стола к обеду

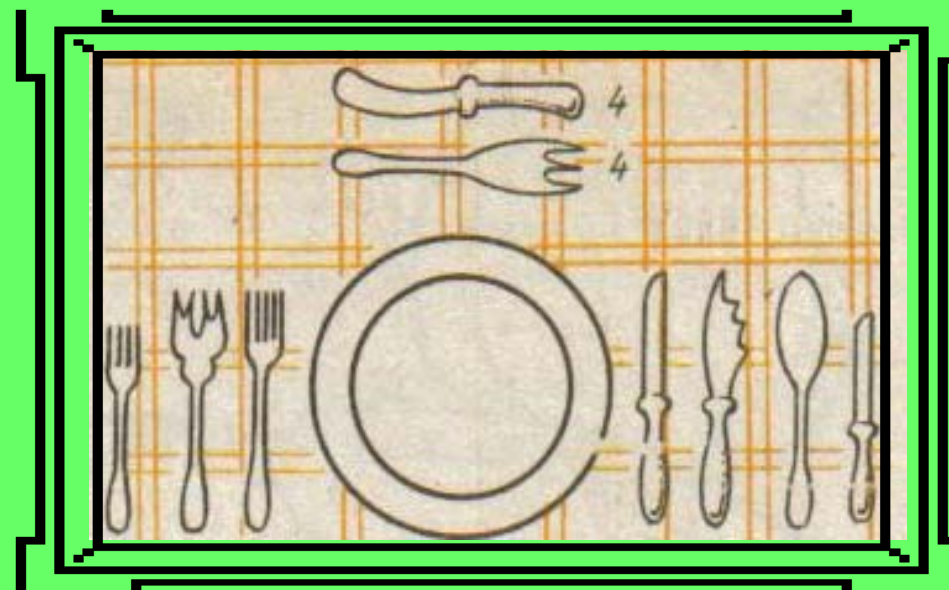
Для каждого обедающего ставят большую мелкую тарелку, на неё закусочную.

Столовые приборы в такой последовательности: справа от тарелки столовый нож, затем столовую ложку, за ней закусочный нож; слева от тарелки – столовую вилку, слева от неё – закусочную вилку.



Если в меню обеда включена рыба, то добавляется рыбный прибор: справа от тарелки между столовым ножом и столовой ложкой кладут рыбный нож; слева от тарелки между столовой и закусочной вилкой кладут рыбную вилку.

Приборы для десерта кладут за столовой тарелкой.



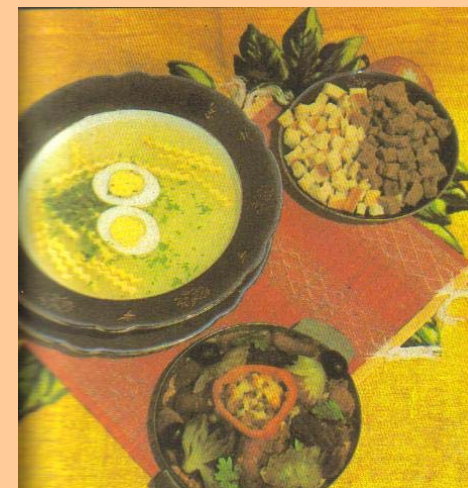


Чтобы не создавать на столе нагромождения посуды, соблюдают последовательность в смене блюд.

Сначала ставят закуски.

Для каждого обедающего ставят большую мелкую тарелку, на неё – закусочную. Слева – пирожковая тарелка с ножом для масла.





Когда надобность в закусках минует, их убирают со стола вместе с закусочными тарелками и приборами.

Затем переходят к супу.

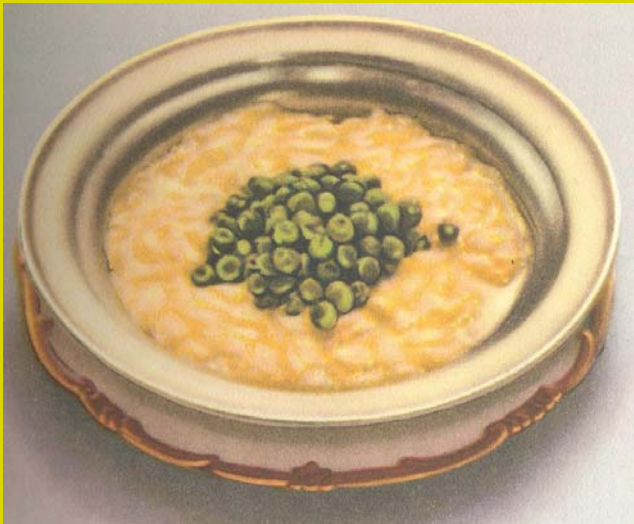
Заправочные супы подают в глубоких тарелках, которые ставят на большие мелкие.





Если в меню обеда входит прозрачный бульон, его подают в бульонных чашках.

После супа переходят ко вторым блюдам. Для подачи вторых блюд используют мелкие столовые тарелки под вторые горячие блюда.



Десерт



Десерт подают после того, как будет убрана обеденная посуда и стол приведён в порядок.

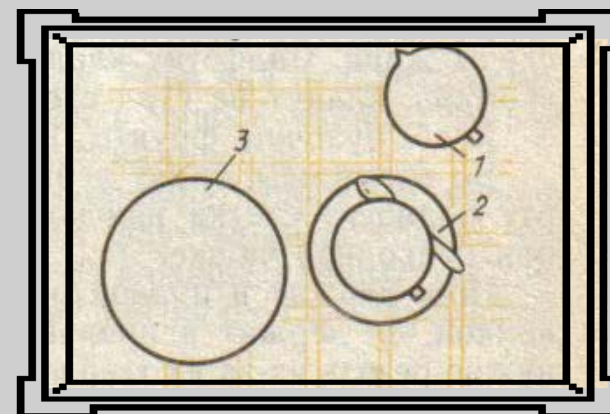
При подаче десерта каждому обедающему на большую столовую тарелку-подставку ставится десертная мелкая или глубокая тарелка. Если десерт подаётся в креманке, то её можно поставить на десертную тарелку.

На столе из приборов остался только десертный (нож, вилка и ложка). Могут стоять бокалы для сока или десертного вина.

Сервировка стола при подаче чая, кофе

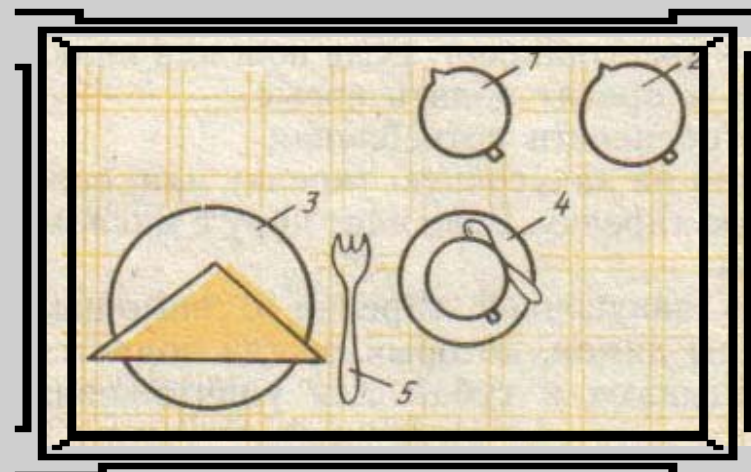
Сервировка стола при подаче чая:

- 1) молочник, 2) чайная чашка с чайной ложкой на блюдце, 3) десертная или пирожковая тарелка.



Сервировка стола при подаче кофе:

- 1) молочник, 2) кофейник,
- 3) десертная или пирожковая тарелка,
- 4) кофейная чашка с кофейной ложкой на блюдце, 5) десертная ложка или вилка.



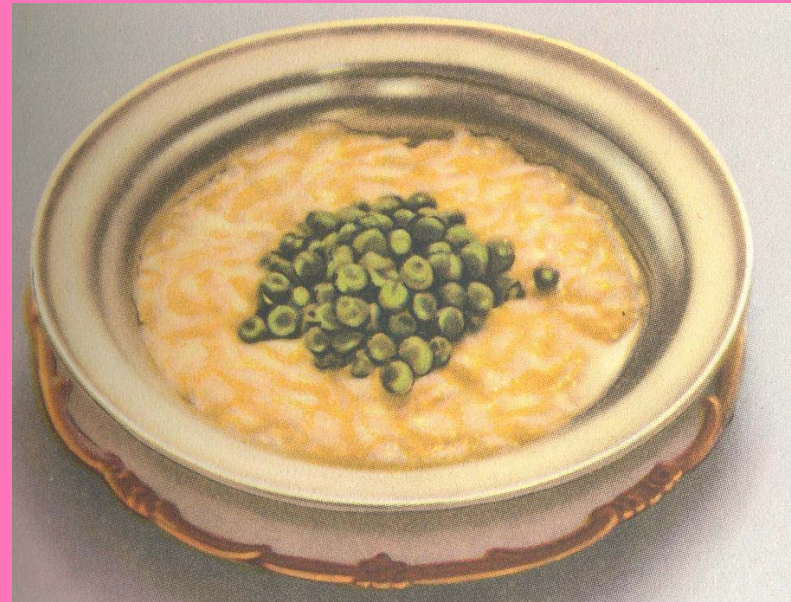
Ответьте на вопросы

1. Где располагается рыбный прибор?
2. Где и как располагают десертный прибор?
3. В каком порядке раскладывается полный набор приборов?
4. Как сервируется стол для подачи чая? кофе?



Ужин

Для ужина желательно включать творожные, крупяные, молочные и овощные блюда.





Посуду и приборы подбирают в зависимости от блюд, входящих в меню ужина.

На рисунке показана сервировка стола для ужина, если поданы сырники и чай.

Ответьте на вопросы

1. Какие блюда желательно включать в меню ужина?
2. Как меняется сервировка стола в зависимости от меню?
3. Какие элементы прибора подбирают для сервировки стола, если подаются сырники и чай?





Сервировка праздничного обеденного стола.

Информационные ресурсы

1. Абатуров, П. В. Кулинария [текст]:/П. В. Абатуров и др. – М.:Госторгиздат,1955ю – 960с.,ил.
2. Барсукова, Е. Ф. Русская кухня [текст] – Л.: Лениздат, 1989. – 174с.,ил. ISBN 5-2890-00354-1
3. Ермакова, В. И. Основы кулинарии [текст]: Учебное пособие для учащихся. – М.: Просвещение, 1993. – 192 с., ил. ISBN 5-09-003966-6
4. Ивашкевич, Н. П. Искусство чайного стола [текст]/ Н. П. Ивашкевич, Л. Н. Засурина. – Л.: Лениздат, 1990. – 109 с., ил. ISBN 5-289-00743-1
5. Иллюстрации [электронный ресурс]:выбор vnutri-doma.ru
6. Иллюстрации [электронный ресурс]: gotovim – vkusno.at.ua