

**Областное казенное общеобразовательное учреждение
«Новопоселёновская школа-интернат для детей-сирот
и детей, оставшихся без попечения родителей,
с ограниченными возможностями здоровья»**

Методическая разработка урока СБО

«Сервировка стола к завтраку»

(5 класс)

**Подготовила:
учитель СБО
Изварина М.Е.**

Тема: "Сервировка стола к завтраку". 5-й класс

Цель: научить правилам и последовательности сервировки стола к завтраку с учетом различных меню.

Задачи:

- *Образовательные:* расширить, упорядочить, систематизировать знания детей о сервировке стола к завтраку; дифференцировать кухонные и столовые приборы, кухонную и столовую посуду.
- *Коррекционные:* корректировать психические процессы, учить сравнивать, дифференцировать приборы и посуду, способствовать умению выполнять упражнения по аналогии, по готовым образцам.
- *Воспитательные:* воспитывать аккуратность в работе, чувство красоты, гармонии. Прививать чувство бережного отношения к посуде при сервировке стола.

Оборудование: интерактивная доска, проектор, презентация, предметы сервировки стола (чашки, блюдца, чайные ложки, скатерть, салфетки, сахарница, ваза), карточки, предметные картинки, памятки.

Словарная работа: сервировка, сервировать.

Ход урока

1. Организационно-мотивационный этап

Улыбнитесь друг другу, садитесь

Руки? На месте!

Ноги? На месте!

Локти? У края!

Спина? Прямая!

2. Актуализация знаний - фаза вызова

Ребята нас с вами ждет много интересных заданий на уроке. Поэтому будем стараться и не тратить время на лишние разговоры. А приступим к работе.

Долго хозяйка посуду не мыла
И наказанье за то получила.
Утварь домашняя вся
разбежалась,
Лишь с тараканами баба
осталась.
Горькое, горькое, горькое
горе

Стало наградой неряхе
(Федоре)

В этой сказке нет порядка.
По дороге без оглядки
утварь из дому бежит,
и бренчит, и дребезжит.
Ах, собрались в путь куда

стол, горшок, сковорода?
Кто кричит им: "Ой-ой!
Воротитесь домой"?

Кто за ними вдоль забора
скачет? ...(Бабушка Федора)

- Как называется сказка? (сказка «Федорино горе»).
- Почему от Федоры убежала вся посуда? (Потому что Федора не мыла посуду).

-А вы умеете мыть посуду?

- После дня рождения необходимо помыть посуду. В какой последовательности нужно мыть посуду, давайте вспомним. Записать верную последовательность мытья посуды.

Сполоснуть теплой водой.

Вымыть посуду моющим средством изнутри и снаружи.

После каждого приготовления посуду освободить от остатков пищи.

Вымытую посуду вытереть полотенцем.

Проверка выполненных работ.

II. Целеполагание, планирование деятельности на уроке.

- Что изображено на экране?
- Когда лучше употреблять в пищу эти блюда: на завтрак, обед или ужин?
- А как правильно подать эти блюда? (нужно накрыть стол)
- **Сегодня мы будем знакомиться с правилами сервировки стола**, я покажу, как нужно сервировать стол и вы самостоятельно будете это делать. Запишите тему урока «Сервировка стола к завтраку». (Запись темы в тетрадь).

III. Освоение нового материала.

- Чтобы научиться правильно и красиво сервировать стол к завтраку, посмотрим презентацию.

1слайд

Сервировка - подготовка и оформление стола для приема пищи.
(Прочитайте)

Сервировка создает не только приятную обстановку, но и определенный порядок на столе. Красиво убранный стол, на котором удобно расставлены

необходимые предметы и оформлены блюда, вызывает приятные чувства и повышает аппетит. Сервировать стол необходимо повседневно, а не только для гостей.

2 слайд

- Кто знает что нам необходимо для сервировки стола?

(Ответы учащихся: Посуда. Скатерть. Салфетки. Цветы.)

Стол рекомендуется застелить хорошо отглаженной скатертью (белой или цветной).

Сервировать стол желательно в одном стиле. Что это значит?

(Если дети затрудняются, то показываю одинаковые скатерть, салфетки, чашки и блюдца.)

Это значит одинаковой посудой и приборами, скатертью и салфетками.

Подойдем к столам и будем учиться сервировать. Итак, расстилаем скатерть.

3 слайд Расставляют тарелки

И, прежде чем мы поставим тарелку, ответьте на вопрос: Что мы кушаем на завтрак?

(Ответы детей.)

Для макарон какую тарелку поставим? (*Мелкую.*)

Для молочной каши? (*Глубокую.*)

Представим, что мы кушаем молочную кашу (поставили тарелку).

4 слайд Раскладывают столовые приборы

Ложку положить выпуклой стороной вниз справа от тарелки.

Что значит выпуклой?

(Ответы детей.)

5 слайд *За тарелкой, справа, ставят стакан или блюдце с чашкой, ручка обращена вправо. Чайную ложку кладут на блюдце ручкой вправо.*

А теперь изменим ситуацию, представим, что мы завтракаем макаронами.

Какую тарелку поставим? (*Мелкую.*)

Нужна ложка? (*Нет*). Положим вилку.

А если к макаронам – сосиска, как мы будем ее есть? (*При помощи ножа*).

Как вы думаете, с какой стороны надо положить вилку?

С левой стороны положить вилку выпуклой стороной вниз, а нож с правой стороны

6 слайд Раскладывают салфетки

Салфетки положить слева от тарелки.

Салфетки – обязательный предмет сервировки стола. Они должны быть чистыми, накрахмаленными.

А теперь сядьте на свои места и приклейте к себе в тетрадь. (раздаю напечатанные правила) Сядьте и приклейте этот план в тетрадь.

IV. Физминутка

Кран с водою мы открыли

(4 раза произвести вращательные движения кистью рук, как будто открыть кран)

И посуду перемыли

(положить правую ладонь на левую и совершить по ней круговые движения, как будто мыть тарелку)

Терли, терли, мыли, мыли

(те же движения, но левой рукой по правой)

Терли, терли, мыли, мыли

Все кругом в воде и мыле.

(Развести руки в стороны).

V. Практическая работа в группах.

Предлагаю накрыть стол и озвучить то, что вы делаете.

Ребята, зачем нужно сервировать стол?

За таким столом приятно и удобно кушать.

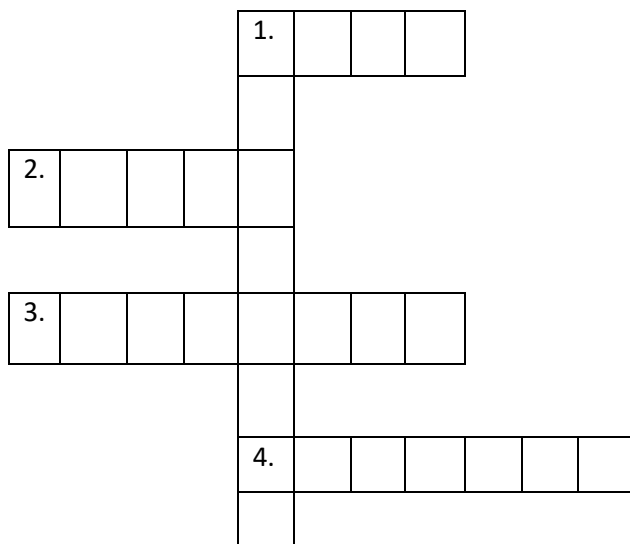
VI. Закрепление изученного материала

- Что называют сервировкой стола?

VII. Итог

Вывод: Правила существуют не просто так, а для удобства.

Мы изучили тему «Сервировка стола к завтраку». Теперь вы сможете накрыть стол для себя, своих родных, друзей. Если вы примените свои знания и накроете стол по правилам, то о вас сложится мнение, как о культурном и воспитанном человеке.



По горизонтали:

1. Кто на кухне самый нужный
Для семьи большой и дружной?
- Я готов служить всегда
И стоит на мне еда,
Все тарелки, ложки, кружки –
Мои верные подружки –
Не посыпятся на пол:
С ними вместе друг их... (стол)

2. Если я пуста бываю,
Про себя не забываю,
Но когда несу еду,
Мимо рта я не пройду.
(Ложка)

3. Накрывая на стол, ее кладут
на закусочную тарелку или
справа от нее. Бумажные

ставят в специальный стакан.
(Салфетка.)

4. Ею накрывают стол.
(скатерть)

5. Она бывает глубока.
Она бывает мелка.
Однако, это не
река. (Тарелка)

По вертикали:

1. Она - основа всей
композиции стола. Ею
накрывают стол.
Классический материал для
нее - лен, хлопчатобумажные
ткани. (Скатерть.)

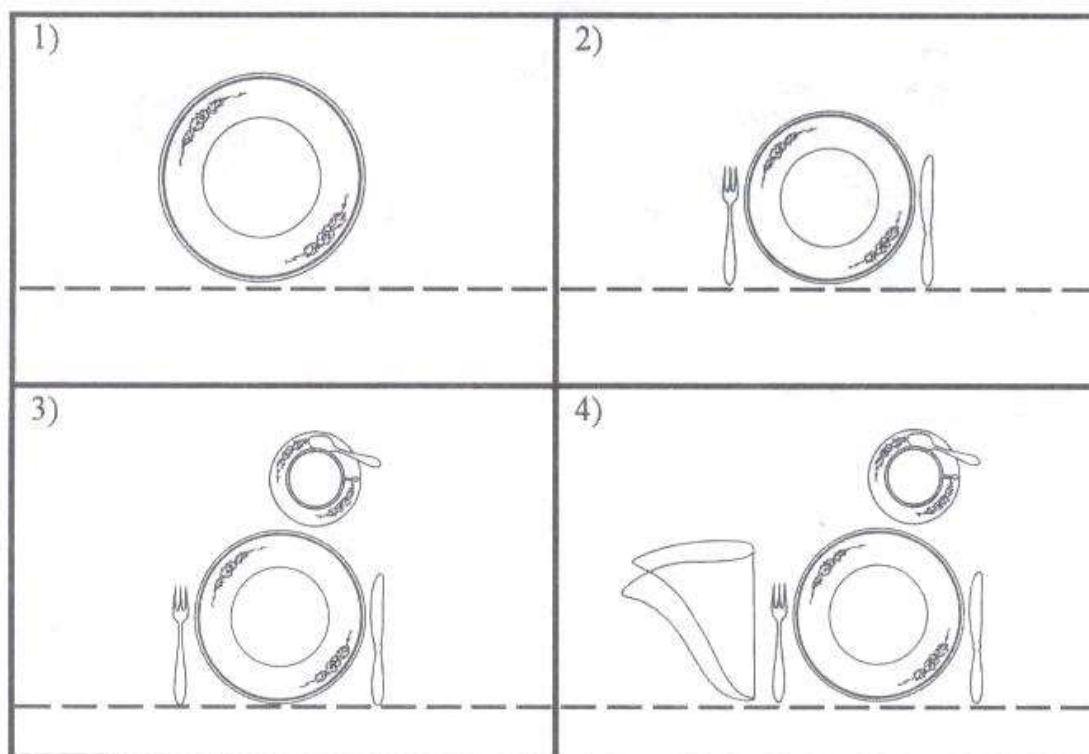
Правила мытья посуды

Освободить посуду от остатков пищи.

Вымыть посуду моющим средством.

Сполоснуть теплой водой.

Вымытую посуду вытереть полотенцем.





Сервировка стола к завтраку



Подготовила
учитель СБО
Изварина М.Е.

Что такое сервировка?

- **Сервировка** – подготовка и оформление стола для приема пищи.
- Это расстановка всех необходимых, предметов — посуды, приборов, салфеток и др.



Последовательность сервировки стола

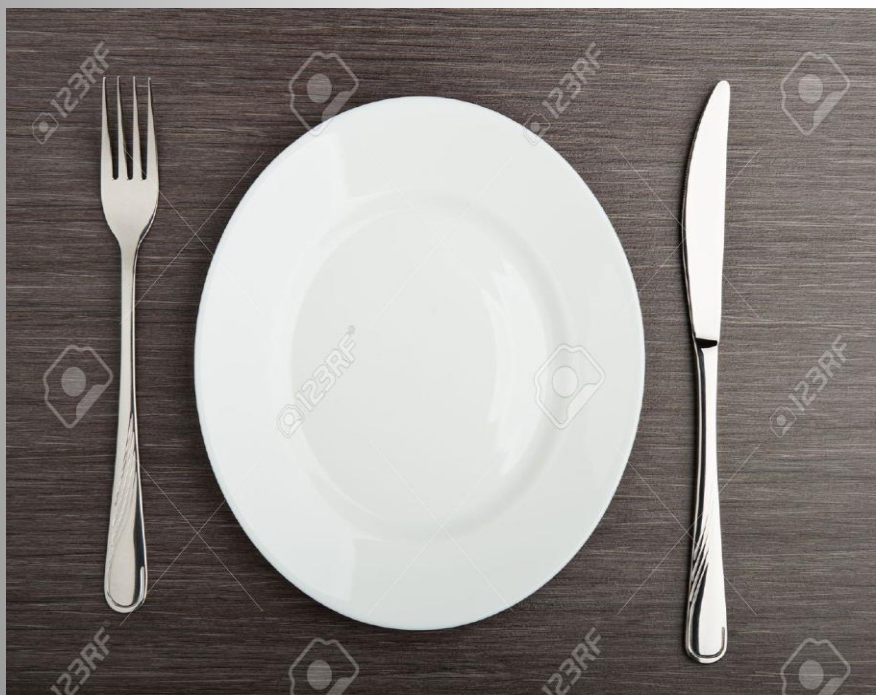
- вначале накрыть стол скатертью



Расставить тарелки



Разложить столовые приборы



Поставить чашку с блюдцем для
горячего напитка



Разложить салфетки



Расставить приборы со специями, вазы с цветами



крсворд

