

СОГЛАСОВАНО

Директор ГБОУ школы-интерната

им. И.Е. Егорова

_____ **Е.В. Попова**

**Открытый урок по технологии
для обучающихся 7 класса с УО**

Тема: «Сервировка стола»

Учитель Демченко Е.Ф.

Цель урока: научить учащихся основным правилам сервировки стола.

Задачи:

1. Дать понятие «сервировка стола».
2. Научить применять на практике основные правила сервировки.
3. Развивать словесно – логическое мышление, речь, логическую память через умение рассуждать, правильно отвечать на вопросы; корректировать и развивать мелкую моторику через выполнение трудовых приемов.
4. Воспитывать у учащихся бережное отношение к спецодежде, предметам сервировки, аккуратность, уважение к труду.

Тип урока: урок усвоения новых знаний.

Межпредметные связи: социально – бытовая ориентировка.

Материальное оснащение: стол, столовая посуда, столовые приборы, кухонная посуда, скатерть, салфетки, ноутбук, проектор, маркерная доска.

Дидактический материал: рабочая тетрадь, индивидуальные карточки – задания, распечатки.

Методы: наглядный, практический, самостоятельной работы, беседы.

Формы организации учебной деятельности: индивидуальная, фронтальная.

Ход урока:

1. Организационный момент.

Цель – подготовка учащихся к работе на уроке.

- Проверка готовности учащихся и мастерской к проведению занятия.
- Приветствие учащихся, проверка присутствующих.
- Настрой учащихся на работу, организация внимания.

2. Повторение пройденного материала.

Цель – повторить пройденный материал, устранить в ходе проверки обнаруженные пробелы в знаниях.

Наш урок сегодня мы начнем с загадок:

<p>Старый глиняный горшок Был нам дальним дедом. Накормить он раньше мог Всю семью обедом. А теперь мы легче стали И бока блестят в эмали. Но, как прежде, варим кашу И семью накормим вашу. (Кастрюли)</p> <p>Я на кухне самый важный, Потому что есть свисток. Нагревал я не однажды Для заварки кипятков. Самоваром был мой дед. Кто же я? Скажи ответ. (Чайник)</p> <p>Для хозяек с давних пор Он - особенный прибор. Почему на кухне скрежет? Это он морковку режет. (Нож)</p> <p>Да, была я деревянной, А потом и оловянной, Но теперь-то я стальная, И ребят из группы</p>	<p>Возраст наш не очень юный, Были бабушки чугуны, А теперь мы из тефлона, Ручки - из пластмассы. Подогреем макароны И поджарим мясо. (Сковородки)</p> <p>Да, друзья, прошла пора - Были мы из серебра. А теперь другими стали, Из хромированной стали. Мы - столовые приборы С острыми зубцами. Подцепляем помидоры, Мясо и салами. (Вилки)</p> <p>Без меня еще ни дня Ты не пил чаек. Дядя Чайник льет в меня Жгучий кипяток. Много и другой работы У меня бывает. В садике в меня компоты Няня наливает. (Чашка, кружка)</p>
---	---

Лучше всех на свете знаю, Ведь кормлю их супом. (Ложка)	
--	--

Как вы думаете можно назвать все предметы, которые мы с вами отгадали, одним словом? (посуда)

Давайте вспомним, на какие группы мы делим посуду? (столовая посуда, столовые приборы, кухонная посуда)

Учащаяся Анжела работает по индивидуальной карточке. Предложенные слова (кастрюля, чайник, чайная чашка, вилка, сковорода, ложка, нож, тарелка, кружка) необходимо распределить по колонкам:

Кухонная посуда	Столовая посуда	Столовые приборы

Работа с остальными учащимися.

Слайд №1.

С помощью проектора на доске представлено изображение таблицы с тремя колонками (кухонная посуда, столовая посуда, столовые приборы), на краю доски с помощью магнитов прикреплены слова, обозначающие различные предметы посуды.

К доске выходит Рая и из предложенных слов выбирает те, которые относятся к кухонной посуде. С помощью магнитов прикрепляет их в соответствующей колонке. Остальные учащиеся контролируют правильность выполнения работы.

К доске выходит Вероника и из оставшихся слов выбирает те, которые относятся к столовой посуде, также крепит их с помощью магнитов в соответствующем столбике в таблице. Остальные учащиеся контролируют правильность выполнения работы.

Последний столбик таблицы заполняет Виктория. Остальные учащиеся контролируют правильность выполнения работы.

Повторение закончилось, ученица сдает карточку, продолжается работа со всем классом.

Итак, мы вспомнили, что такое посуда и на какие группы можно ее разделить. Все эти знания нам пригодятся при изучении темы нашего сегодняшнего урока.

3.Сообщение темы и цели урока.

Цель – организовать познавательную деятельность учащихся, привлечь внимание и вызвать интерес к изучению новой темы.

Слайд №2.

Тема урока зашифрована в этом ребусе, давайте каждый самостоятельно попробует ее отгадать.

1. К Е .. Р О В С . И В Р ... А	2. А О ... Т .. Л С .
--	---

Ответ: сервировка стола.

Запишите в тетради число и тему урока (слайд №3)

Физзарядка для глаз:

Мы внимательно писали
И глаза наши устали.
Мы немного отдохнем,

Физминутку проведем!

(упражнения демонстрируются через проектор на доску)

4.Объяснение нового материала.

Цель – дать учащимся конкретное представление об изучаемом понятии, правилах.

Что же такое сервировка стола?

Выполняли ли вы когда-нибудь сервировку стола?

Слайд №3.

Сервировка стола – это приготовление стола к приему пищи (завтрак, обед, ужин).

Учащиеся записывают определение в тетрадь.

Какие же правила необходимо соблюдать при сервировке стола?

Слайд №4, 5, 6.

- Стол накрывают скатертью. Ее края должны свисать на 25-30 сантиметров.
- Салфетки кладут каждому или располагают в центре стола в салфетницах.
- Тарелки ставят по количеству людей, которые сядут за стол.
- У каждой тарелки кладут столовые приборы: ложку и нож – справа, вилку – слева.

Давайте ненадолго прервемся и проведем **физминутку** (упражнения демонстрируются через проектор на доску).

Вы работали, писали,
А сидеть вы не устали.
Дружно встанем, отдохнем
И зарядку проведем!

Продолжаем изучать наши правила сервировки.

- Чашку или стакан ставят справа от тарелки, немного впереди ее.
- Масло, соль, сахар, хлеб и т.д. расставляют так, чтобы все сидящие за столом могли легко их достать.

Учащиеся зачитывают правила вслух, затем их дублирует учитель и после правила записываются в тетрадь. Параллельно с этим, ученица, которая читала правило, выходит к доске и демонстрирует совместно с учителем его выполнение.

Вывод: итак, сегодня мы с вами узнали, что же такое сервировка стола и какие несложные правила сервировки мы должны при этом соблюдать.

5. Закрепление полученных знаний.

Цель – закрепить знания и умения, необходимые для самостоятельной работы учащихся по новому материалу.

Чтобы проверить как вы запомнили и поняли новый материал, мы выполним работу на карточках:

Карточка 1

1. Из предложенных слов составьте определение:

- **Что такое сервировка стола?**

к приему, это, сервировка стола, приготовление, стола, пищи

2. Вставьте пропущенные слова и цифры:

- *Края скатерти должны свисать на _____ сантиметров.*
- *Салфетки кладут _____ или располагают в _____ стола в салфетницах.*
- *Столовые приборы кладут: ложку и нож - _____, вилку - _____.*
- *Чашку и стакан ставят _____ от тарелки, немного впереди ее.*

Учащиеся зачитывают правильные ответы, выполняя при этом взаимоконтроль. После окончания проверки правильности выполненной работы на карточках, учащиеся выполняют самооценку.

6. Подведение итогов выполнения задания.

Цель – сделать вывод, подвести итог как работал класс на уроке, отметить работу учащихся.

- Подведение итогов
- Выставление оценок за урок
- Рефлексия (слайд № 7)

Важно помнить, что успех простого обеда или праздничного ужина во многом зависит от умения красиво и правильно оформить стол, создать максимальные удобства для всех. Такое скучное слово, как «Сервировка» может означать процесс творческий и приятный, сделать жизнь красивой, а обеды и ужины превратить в особое удовольствие.