

Разработка урока по теме: « Гость на пороге» в 6 классе

Борова М.А., учитель СБО
ГБОУ школа-интернат с. Малый Толкай

Тема урока: Гость на пороге. Сервировка стола к чаю.

Цели.

Коррекционно – образовательные: формировать умения и навыки по сервировке стола к чаю, приготовлению бутербродов, завариванию чая.

Коррекционно – развивающие: развивать умение планировать свою работу, использовать полученные знания на практике, рационально использовать время;

Коррекционно – воспитательные: воспитывать трудолюбие, бережливость, аккуратность, эстетический вкус при оформлении блюд;

Здоровьесберегающие: осуществлять профилактику нарушения осанки.

Оборудование: предметы для сервировки стола, головоломка, конверты с пословицей и карточки с индивидуальным заданием, корзина с продуктами для бутербродов, иллюстрация и схемы сервировки стола к чаю, одноразовая посуда для индивидуальной работы.

Ход урока

1. Организационный момент.

Добрый день! Я рада встречи с вами, Сегодня мы с вами будем много работать руками. Подготовим их к работе. Повторяйте за мной.

Встали прямо, улыбнулись и тихонько потянулись.

Мы работать начинаем, каждый пальчик разминаем.

Раз, два, три, четыре, пять, разминаем их опять.

Ушки дружно растираем, руки все разогреваем.

А теперь тихонько сели, на меня все посмотрели.

2. Актуализация знаний.

Работаем в парах. Возьмите конверты. Составьте пословицу, прочитайте и объясните её.

«Будет хлеб – будет и обед» (вывод: хлеб – главный продукт питания)

Фронтальная беседа.

К хлебу надо относиться очень бережно. «Без соли невкусно, без хлеба не сытно», гласит пословица. Мы и не представляем себе жизни без хлеба. Но он не может храниться долго. - Где лучше всего хранить хлеб?

- Как долго можно хранить хлеб?

- Какое блюдо можно приготовить, имея ломтик хлеба и кусочек масла?

- Какие бывают бутерброды?

- Какие продукты можно использовать при приготовлении бутербродов?

Игра: 1) «Выбери полезные продукты для бутерброда»

Работа в бригадах: 1 бр: восстановите последовательность заварки чая.

2 бр: рассыпалась технологическая карта приготовления бутербродов, восстановите её.

Отчёт бригад.

Вы хорошо поработали, молодцы! Думаю, что каждый из вас сможет сделать неплохие бутерброды и правильно заварить чай.

2. **Целеполагание.** Беседа. Создание проблемной ситуации.

- Как называется страна, в которой мы живём?

- Как в древности она называлась?

Издавна наша страна славилась гостеприимством и хлебосольством. Если в дом заходил знакомый человек или странник, его сажали за стол и угощали «чем бог послал». Так говорили хозяйки, поставив самовар, нарезав пироги, красиво накрыв стол и приглашая к столу гостя. Умение правильно и красиво накрыть стол, быстро приготовить и правильно расположить блюда на столе, считалось гордостью каждой хозяйки.

- Что необычного вы заметили сегодня на уроке?

- Да, сегодня к нам пришли гости, чтоб посмотреть, как мы работаем. Но и в жизни часто так бывает, что кто – то неожиданно приходит к вам в дом. Это может быть ваша бабушка, или подруга. А может это ваш школьный товарищ, который зашёл к вам за книгой или кассетой.

Если к вам в дом пришёл знакомый вам человек – это гость! И встретить вы его надо доброжелательно, по нашим русским традициям, пригласить в дом, предложить стакан чаю. Иногда бывает, что и мамы дома нет. Тогда все придётся делать вам: и чай приготовить, и стол накрыть красиво, правильно разложив и тарелки, и приборы. Посмотреть, что есть в доме из продуктов, чтобы быстро приготовить что – то к чаю.

- Вы учились заваривать чай. Чай заварить сможете?

- Что вы ещё научились делать?

- Бутерброды приготовить умеете?

- А красиво и правильно накрыть стол к чаю, учились?

Значит, если к вам в дом придут гости, то у вас возникнет проблема. Какая?

Сегодня на уроке вы научитесь сервировать стол к чаю. Узнаете где и какой предмет сервировки должен располагаться на столе.

Какая задача стоит перед вами?

Да главная ваша задача: научиться сервировать стол к чаю. А это значит, что вам надо чётко усвоить, где и как расположить тарелки, как положить вилки, ножи, чайные ложечки, куда положить салфетки, поставить для чая чайные пары (блюдец и чашку). Запишите число и тему урока в тетрадь.

3. **Физминутка** .Сделаем упражнение для снятия усталости. Встали все.

Повторяйте.

Чучело, чучело шапку нахлобучило. Рукавами машет и как будто пляшет.

Это чучело оно сторожить поставлено.

Чтобы птицы не клевали, чтобы галки не летали.

Синий шар на палке. Пусть боятся галки!

4. **Освоение нового материала**

Посмотрите на картинку сервировки стола. Соответствует ли она теме нашего урока? Какие предметы сервировки помогли вам дать утвердительный ответ?

(Демонстрация сервировки стола к чаю, сопровождающая объяснение учителя)

Сервировка- это подготовка стола к приёму пищи. И начинается она с подготовки предметов сервировки. Нам понадобятся: чайный сервиз, столовые приборы, десертные тарелки, скатерть. Скатерть может быть однотонная или цветная, чистая и хорошо выглаженная. По количеству людей расставляем по краю десертные тарелки на расстоянии 1,5 – 2 см. от края. Возле тарелки размещаем столовые

приборы: нож кладём справа, режущей стороной к тарелке, вилку слева, зубчиками вверх, чайную ложечку располагаем за тарелкой ручкой вправо. Чайную пару: чашку и блюдце располагаем сверху и чуть правее от тарелки. Возле вилки слева положим салфетку.

Рядом с предполагаемым местом, где будет сидеть хозяйки, ставим самовар, заварочный чайник, сахарницу.

В центре стола поставим те блюда, которые обычно подают к чаю. Это закуска и десерт (бутерброды, варенье, выпечка), то, что есть в доме, что можно предложить гостям к чаю.

Посмотрите внимательно ещё раз на сервированный стол к чаю и чтоб лучше запомнить последовательность сервировки, прочитаем технологическую карту.

Работа с технологической картой

1. Накрыть стол скатертью.
2. Расставить десертные тарелки.
3. Разложить столовые приборы.
4. Расставить чашки с блюдцами.
5. Разложить салфетки.
6. Поставить заварочный чайник с чаем, самовар с кипячёной водой недалеко от хозяйки.
7. Поставить в центре стола бутерброды, варенье, печенье.

-Расскажите, в какой последовательности надо сервировать стол к чаю?

- Выйдет и покажет последовательность сервировки тот, кто первый отгадает головоломку.

В мире много профессий. Вы сейчас познакомитесь, отгадав головоломку с одной очень хорошей и нужной профессией. Люди этой профессии знают все правила сервировки стола, знают как подать блюдо и поставить напитки так чтоб ничего никому не мешало, чтоб было удобно принимать пищу и вести беседу. (официант). Запишите это слово в тетрадь, не забудьте поставить ударение. Отгадавший слово сервирует стол, оречевляя свои действия. Остальные внимательно наблюдают, вносят свои корректировки.

5. Закрепление. Ролевая игра «Мы официанты». Самостоятельная работа.

Вы – официанты. Вам надо быстро и правильно поставить тарелки, разложить столовые приборы и салфетки, поставить стаканы. А я вознагражу вашу работу хорошей оценкой.

Итог: комментированная оценка каждой работы, выявление недочётов в работе.

6. Практическая работа в бригадах.

Выполним практическую работу. В классе 2 бригады. Каждая накроет свой стол и бригадир даст отчёт о работе своей бригады.

Каждый бригадир получает карточки с нарисованными предметами сервировки(1-скатерть, табурет, 2-тарелка, нож, вилка, 3- чашка, блюдце и салфетка, 4- самовар, заварочный чайник), раздаёт их своей бригаде. Каждый член бригады выполняет ту работу, которую видит на карточке. Закончив сервировку, бригадир оценивает работу каждого из своей бригады, говорит, что бригада сервировала стол к чаю, какие сделаны ошибки, или замечания отсутствуют, и бригада с успехом выполнила практическую работу. Затем собирает карточки и сдаёт учителю.

7. Итог.

- Какая проблема встала перед вами в начале урока?(Если внезапно зайдёт гость в дом, а родителей дома нет или мама занята, как правильно и красиво накрыть стол к чаю)

- Какая задача стояла перед каждым из вас? (Научиться сервировать стол к чаю)

- В процессе работы, какие трудности испытывали?

С работой вы справились .Умение сервировать стол к чаю вам в жизни всегда пригодится.

8. Домашнее задание. Помочь родителям сервировать стол, выучить последовательность сервировки стола к чаю.

9. Оценки .

.