

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 5 с углубленным изучением отдельных предметов имени В.Г. Распутина» городского округа город Урюпинск Волгоградской области

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА УРОКА ПО ТЕХНОЛОГИИ.

Разработала

М.П. Новикова учитель технологии
первой квалификационной категории

городской округ город Урюпинск

Конспект урока

Аттестуемый педагог (ФИО) **Новикова Марина Петровна**

Предмет **технология** Класс **8**

Тема урока **«Подача готовых блюд к столу. Правила пользования столовыми приборами».**

Цели урока:

- Образовательная – обучающиеся смогут перечислять правила пользования столовыми приборами, отрабатывать навыки подачи готовых блюд к столу.
- Развивающая – обучающиеся смогут классифицировать виды посуды и столовых приборов, раскладывать приборы в определенной последовательности.
- Воспитательная – обучающиеся смогут задуматься о роли столового этикета в повседневной жизни.

Задачи урока:

1. Актуализировать и систематизировать теоретические знания о сервировке стола.
2. Развивать эстетический вкус.
3. Самостоятельно оценивать результат своей деятельности.

Тип урока: комбинированный

Формы работы на уроке: фронтальная, групповая, индивидуальная.

Применяемые технологии: информационные технологии, диалогическая технология педагогики сотрудничества, проблемно-развивающая.

Необходимые материалы и оборудование: презентация к уроку, экран, персональный компьютер, мультимедийный проектор, столовая посуда и приборы.

	Этапы работы	Содержание этапа (заполняется педагогом)
1.	<p>Организационно-подготовительный момент. Цель, которая должна быть достигнута обучающимися:</p> <ul style="list-style-type: none"> - включиться в учебную деятельность на личностно-значимом уровне; - подготовиться к продуктивной работе на уроке. <p>Цель, которую учитель хочет достичь на данном этапе урока:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способствовать созданию условий для эффективной работы учащихся на уроке. <p>Дидактические задачи этапа:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вызвать интерес обучающихся к предстоящей учебной деятельности путем создания педагогической ситуации, в результате которой возникнет необходимость поиска ответа на поставленный вопрос. <p>Методы: словесный, поиск контакта и сотрудничества.</p> <p>Учитель включает детей в процесс совместного целеполагания.</p>	<p>Приветствие обучающихся класса, фиксация отсутствующих на уроке, проверка подготовленности аудитории к учебному занятию, запись в тетрадях даты.</p> <p>Учитель: Прежде чем узнать тему сегодняшнего урока, послушайте небольшой рассказ: однажды Маше пришлось остаться дома одной, так как ее родители отправились встречать родственников, которые приехала неожиданно. Они обещали вернуться скоро, но задержались и Маша решила сделать маме сюрприз – накрыть стол к приходу гостей. Она вспомнила знания, полученные ранее, приготовила посуду, скатерть с салфетками и принялась накрывать стол. Вдруг распахнулась дверь и на пороге появились родители с родственниками. А Маша все растерянно ходила вокруг стола, переставляя посуду с места на место.</p> <p>Выявление точек зрения детей:</p> <p>Как вы считаете, почему девочка не сумела накрыть на стол?</p> <p>Знаете ли вы, как подавать готовые блюда к столу и как пользоваться столовыми приборами?</p> <p>Как вы думаете, чем мы будем заниматься сегодня на уроке? Какова тема сегодняшнего урока?</p> <p>Обучающиеся называют тему урока.</p> <p>Как вы думаете, для чего мы изучаем данную тему, чему мы научимся, что должны узнать на уроке? Формулировка детьми целей урока. Учитель корректирует выводы и цели урока.</p> <p>На прошлых уроках по столовому этикету вы познакомились с понятием «сервировка стола», на сегодняшнем уроке мы должны закрепить данное понятие, познакомиться с правилами пользования столовыми приборами и подачей готовых блюд к столу.</p>

<p>2.</p>	<p>Опрос обучающихся по ранее изученному материалу, включающий: Цель, которая должна быть достигнута обучающимися: - повторить теоретические сведения о сервировке стола; Цель, которую учитель хочет достичь на данном этапе урока: - актуализировать знания обучающихся по изучаемой теме; - подготовить обучающихся к восприятию нового материала;</p> <p>Методы и приёмы: - метод закрепления и проверки знаний; - репродуктивный (фронтальный опрос, беседа, обобщение);</p> <p>Педагог, опираясь на субъективный опыт обучающихся, подводит к осознанию необходимости получения новых знаний.</p> <p>Дидактическая задача этапа: - формировать личную заинтересованность обучающимися в получении новых знаний путем создания проблемной ситуации, - развивать коммуникативные компетенции обучающихся: формулировать ответы на поставленные вопросы, аргументировать их.</p> <p>Критерии оценивания ответов обучающихся в ходе опроса: верные ответы на вопросы, их логическая аргументация.</p>	<p>1.Фронтальный опрос.</p> <p>Учитель: для того чтобы, научиться от еды получать настоящее удовольствие, следует придерживаться правил столового этикета. Какова цель сервировки стола?</p> <p>Как правильно накрыть стол?</p> <p>Обучающиеся отвечают на поставленные вопросы.</p> <p>2. Представление ученицы публичного выступления в виде презентации (сервировка стола).</p> <p>Основная цель сервировки стола накрыть стол, расставив в определенном порядке столовые приборы посуду, кушанья.</p> <p>Сервировка стола зависит от блюд, входящих в меню. Сервируя стол, его застилают скатертью, кладут льняные или хлопчатобумажные салфетки. На каждую салфетку ставят посуду и приборы для всех участников трапезы. Помимо салфеток из ткани можно пользоваться бумажными салфетками.</p>
<p>3.</p>	<p>Этап изучения нового учебного материала, предполагающий:</p> <p>Учебную цель для обучающихся: - изучить теоретический материал по теме «Правила подачи готовых блюд к столу.</p>	<p>1. Выступление ученицы в виде презентации.</p> <p>Способы подачи готовых блюд к столу:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. подача холодных закусок 2. подача горячих закусок

Правила пользования столовыми приборами.

Цель, которую учитель хочет достичь на данном этапе урока:

- организовать активную деятельность обучающихся для освоения нового учебного материала, в результате которой школьники должны узнать о роли столового этикета в повседневной жизни человека.

Формы и методы изложения (представления) нового учебного материала:

- получения новых знаний;
- репродуктивный;
- создание ситуации успеха (доступность и наглядность материала);
- кейс метод;

Опираясь на сформулированные цели урока, учитель организует репродуктивную и частично-поисковую деятельность школьников, направленную на осмысление новой, значимой для них информации. Школьники «учатся учиться», искать ответы на поставленные вопросы, предлагать свое решение вопроса, отстаивать свою позицию, считаться с мнением других.

Учитель выстраивает систему мотивационных установок, работает над формированием личной потребности ребёнка в получении нового знания, вызывает внутреннюю мотивацию у учащихся в получении нового знания.

3. подача первых блюд
4. подача вторых блюд (сначала рыбных потом мясных)
5. подача десертов
6. подача фруктов

Этот классический порядок подачи блюд полного меню был придуман и широко применялся во французских дворцах 18-го века. В эти времена были сделаны основные гастрономические открытия и установлены главные нормы столового этикета, которые по сей день лишь дополняются, совершенствуются. Известно, что два столетия назад королевские приемы были продолжительными по времени, а многочисленные блюда подавались в маленьком количестве.

Начинать трапезу следует с малых калорий, то есть от холодных закусок и салатов постепенно переходить к подаче вторых блюд. Далее следует подача десерта, сыра, выпечки к чаю или кофе. И еще важное правило этикета – в меню не должно быть никаких повторений. Не допускается в меню два вареных ил два жаренных блюда. Перед приемом пищи нужно подавать минеральную воду или фруктовый сок. Затем на стол выставляют хлеб (слева от гостя). Холодные блюда и закуски рекомендуют подавать в такой последовательности : рыбные, мясные, из птицы, из овощей.

И так после закусок переходят к подаче первых блюд, затем вторых. Завершает трапезу подача десертов, она должна происходить в определенной очередности: кисель, пунш, мусс, мороженое, фруктовый салат. И, конечно же, нельзя забывать про подачу чая и кофе.

Основные способы подачи блюд: французский, английский, русский.

2. Кейс по технологии (проблемная ситуация)

Кейс – задание

- В фильме В.Меньшова «Москва слезам не верит» есть такой эпизод: героиня фильма Катя, роль которой исполняет известная актриса Вера Алентова, была приглашена в гости к своему любимому человеку. Во время семейного обеда она вела себя скованно и очень нервничала. Предложение попробовать блюдо из рыбы напугало её. К тому же, ещё в самом начале обеда она стала свидетельницей того, как хозяйка дома делала замечание своему младшему сыну, что он не умеет

		<p>пользоваться столовыми приборами.</p> <p><input type="checkbox"/> Семейный обед из праздника превратился в настоящее испытание.</p> <p>Задание</p> <p><input type="checkbox"/> Проанализировать поведение героини фильма.</p> <p>Уточнение задания</p> <p><input type="checkbox"/> - Как вы думаете, почему героиня фильма так реагирует в этой ситуации?</p> <p><input type="checkbox"/> - Что, по вашему, необходимо предпринять, чтобы не оказаться в таком положении?</p>
4.	<p>Закрепление учебного материала, предполагающее:</p> <ul style="list-style-type: none"> - первичное закрепление и организация работы по выработке у обучающихся умений и навыков; - применение знаний на практике. <p>Цель, которую учитель хочет достичь на данном этапе урока:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявить уровень усвоения учебного материала; - научить применять полученные знания на практике. <p>Цель, которая должна быть достигнута обучающимися:</p> <ul style="list-style-type: none"> - продемонстрировать на практике умение анализировать; - переносить полученные знания, умения и навыки в новую ситуацию. <p>Методы: словесный, практический.</p> <p>Форма работы: групповая работа.</p> <p>Методы оценивания: похвала, одобрение, самооценка.</p> <p>Критерии достижения целей и задач данного этапа:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обучающиеся верно отвечают на вопросы по теме урока; - выполняют предложенное учителем задание. 	<p>Учитель:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составьте с помощью различных компьютерных средств обучения (ноутбук, планшет) последовательности подачи готовых блюд к столу. 2. Игра «Цепочка терминов» обучающиеся по очереди записывают термины с которыми ознакомились в процессе изучения нового материала: «этикет», «блюда», «трапеза», «закуски», «десерт». 3. Ролевая игра «Кафе». Роли: клиент ресторана, три официанта одетые в национальные костюмы: Франции, Англии и России. Задание: подать готовые блюда различными способами. 4. Фронтальный опрос: знаете ли вы, люди каких профессий готовят блюда, выполняют их оформление, подают их на стол? Считаете ли вы профессии повара, официанта, кулинара, технолога-дизайнера творческими? Почему? Учитель корректирует ответы на вопросы обучающихся. 5. Практическая работа. Расставить столовые приборы и посуду для обеда. Практика пользования столовыми приборами.

<p>5.</p>	<p>Подведение итогов урока.</p> <p>Цель, которую учитель хочет достичь на данном этапе урока: Содействовать осознанию обучающихся своей учебной деятельности, самооценки результатов своей деятельности.</p> <p>Цель, которая должна быть достигнута обучающимися: Осмысление и оценка своей деятельности на уроке, определение степени достижения целей урока.</p>	<p>Беседа.</p> <p>Учитель совместно с учащимися подводит итоги урока:</p> <p>- Какие цели мы ставили перед собой в начале урока? (Повторить, обобщить...)</p> <p>- Достигли их?</p> <p>- Чему научились? (перечислять правила подачи готовых блюд к столу и пользования столовыми приборами. Узнали о роле столового этикета в повседневной жизни, научились расставлять посуду и столовые приборы в соответствии с правилами сервировки стола.</p>
	<p>Рефлексия.</p> <p>Цель, которая должна быть достигнута учащимися: -осознание учащимися своей учебной деятельности.</p> <p>Методы: словесный, наглядный.</p>	<p>Учитель:</p> <p>- Какое значение для тебя лично имеют знания и умения, полученные в ходе занятия?</p> <p>- Как ты оцениваешь приобретенные сегодня знания (глубокие, осознанные, предстоит осознать)</p> <p>- Где вы сможете применить полученные сегодня знания?</p> <p>- Учитель оценивает работу учеников, аргументирует оценки.</p> <p>- Девочки а какое настроение у вас? Выразите свое эмоциональное состояние на уроке.</p>
	<p>Задание на дом.</p> <p>Цель, которая должна быть достигнута учащимися: -закрепить полученные знания; -выбрать задания для самостоятельной домашней работы (на основе самооценки и дифференциации личностных ориентиров).</p> <p>Определение и разъяснение учащимся критериев успешного выполнения домашнего задания: выполнение обязательной части домашнего задания, желательность выполнения творческой работы.</p>	<p>1. Обязательный уровень: разобраться в теоретическом материале</p> <p>2.Творческий уровень: написать эссе «роль оформления готовых блюд» (для тех учащихся, которые стремятся развивать свои творческие способности).</p> <p>3. Тренировочный тест. Приложение 1.</p> <p>Всем спасибо за сотрудничество!</p>

