

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №14» имени А.М. Мамонова

План-конспект урока технологии в 6 классе по теме:

**«Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола»**

Н.А. Пальчикова,  
учитель технологии

Старый Оскол 2016

**Тема урока:** Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола.

**Цель:** вовлечение учащихся в самостоятельную творческую деятельность в процессе складывания салфеток при сервировке стола.

**Задачи:**

- *Обучающая* – учащиеся должны иметь представление об истории салфетки, о правилах столового этикета и эстетического оформления стола;
- *Развивающая* – способствовать формированию и развитию познавательного интереса учащихся к предмету;
- *Воспитательная* – формировать культуру общения при работе в группе, эстетический вкус.

**Проблема:** желание учащихся красиво складывать салфетки и сервировать стол для праздничных мероприятий при отсутствии соответствующих знаний и умений.

**Тип урока:** комбинированный.

**Формы работы учащихся:** коллективная, групповая.

**Методы, приемы:** наглядный, поисковый, репродуктивный.

**Оборудование:** салфетки бумажные, скатерть, салфетки полотняные, иллюстрации, презентация.

**Предварительная работа:**

– сбор и обработка необходимой информации по складыванию бумажных салфеток и сервировке стола.

**Содержание урока**

### **1. Организационный момент**

Проверка готовности учащихся к уроку.

### **2. Проверка знаний по теме предыдущего урока**

**(Технология приготовления первых блюд)**

1. Предлагаю ответить на вопросы (Приложение №1)
2. Расскажите рецепт фирменного первого блюда вашей семьи.

### **3. Обсуждение темы и цели урока.**

*Гости сели по местам,  
Угощенье им подам.  
Чтоб опрятны были детки,  
На столе нужны ....*

Откуда пришли к нам салфетки? Для чего они нужны? Как ими пользоваться и как их красиво сложить об этом мы сейчас и поговорим.

#### **4. Изложение нового материала**

##### ***Историческая справка***

###### ***1 ученица***

*В Древней Греции три с половиной тысячи лет назад было принято, что во время еды, раб или слуга, вытирал своему хозяину губы, листом фигового дерева. Так появилась салфетка. Однако настоящие салфетки впервые стали употреблять в Древнем Риме около двух с половиной тысячи лет назад.*

*В знаменитых домах их шили из полотна и украшали вышивкой в виде кренделей, которые обозначали инициалы хозяев. А гости приходили и нередко уносили с собой салфетки на память. Тогда гостям стали предлагать приносить свои салфетки. Но, званые вечера продолжались порой до утра, и это было неудобно, салфетку легко потерять.*

*В средние века салфетки получили большое распространение, и приносить с собой их пропала необходимость. К тому же считалось, что можно вытирать рот, руки скатертью во время еды.*

*В богатых семьях салфетки меняли гостям после каждого блюда. Их украшали художественной вышивкой из золотых и серебряных нитей.*

*Дату появления бумажных салфеток история сохранила для нас точно - 9 июля 1887 года. Фабрикант Джон Дикенсон на торжественном обеде по поводу ежегодной встречи производителей бумаги предложил впервые использовать бумажные салфетки.*

###### ***2 ученица***

*В книге по этикету, изданной в 1729 году, так описывается предназначение салфеток:*

*«Для вытирания губ, рта и пальцев, если они испачканы жиром, для вытирания ножа перед разрезанием хлеба, для очистки ложки и вилки после использования. Если пальцы слишком грязные, для начала вытрите их об хлеб, чтоб не использовать много салфеток».*

*На востоке роль салфеток выполнял тонкий лаваш. В Японии и Китае - листочки рисовой бумаги. Они её разминали, использовали и выбрасывали.*

*Без салфетки невозможно сохранить опрятность за столом. Она не просто украшает застолье, она создает настроение, чистоту и даже производит фурор. Алебастровыми скатертями и салфетками умело манипулировала Екатерина Великая. Во время дворцовых пышных обедов она в порыве гнева срывала такую скатерть или салфетку со стола и ... выкидывала в огонь камина. Слуги затем вынимали абсолютно белоснежную, нетронутую огнём скатерть, а гости приходили в неопишуемый восторг, и быстро разносили по свету молву о сверх возможностях русской императрицы.*

Салфетки должны быть квадратной формы, и гармонировать со скатертью и посудой. Существует много вариантов складывания салфеток. Тем не менее, есть 3 правила:

**-При складывании как можно меньше касаться салфетки.**

**-Выбирать такую форму складывания, что бы можно было её быстро развернуть.**

**-Все салфетки при сервировке складываются одним способом.**

Салфетки бумажные - удобнее, потому, что они гигиеничны и избавляют нас от стирки.

Бумажной салфеткой пользуются один раз, после чего скатывают её шариком и кладут под бортик тарелки, а после еды на тарелку вместе с использованными приборами.

**Постановка учебных задач:**

А сейчас я научу как быстро и красиво сложить салфетку.

**5. Практическая работа**

Дети складывают салфетки вместе со мной. По ходу урока даю фронтальные и индивидуальные пояснения, оказываю помощь.

**6. Физкультминутка**

**7. Творческое задание**

Опишите, чем украшают праздничный стол в вашей семье.

Рабочая тетрадь, задание 13 пункт 3 стр. 29.

**8. Рефлексия**

- Я узнала ...

(Когда появилась первая салфетка, о назначении салфетки)

- Я научилась...

(Складывать салфетки различными способами)

- Мне пригодится это ...

(Эти знания могут пригодиться нам в жизни при организации и проведении семейных праздников или встреч с друзьями, а также в будущем на работе. Мы поняли, что красивая сервировка вызывает аппетит и хорошее настроение. Это полезно для здоровья)

**9. Подведение итогов, выставление оценок**

**10. Домашнее задание:** Подготовить сообщение, как в разные времена в России сервировали новогодний и рождественский семейный стол?

(Приложение №1)

1. Жидкий навар из мяса, рыбы или овощей.

<b>Б</b>	<b>У</b>	<b>Л</b>	<b>Ь</b>	<b>О</b>	<b>Н</b>
----------	----------	----------	----------	----------	----------

2. Суп из овощей, макаронных изделий или бобовых на бульоне или отваре.

<b>З</b>	<b>А</b>	<b>П</b>	<b>Р</b>	<b>А</b>	<b>В</b>	<b>О</b>	<b>Ч</b>	<b>Н</b>	<b>Ы</b>	<b>Й</b>
----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------

3. Суп, имеющий однородную нежную консистенцию.

<b>П</b>	<b>Ю</b>	<b>Р</b>	<b>Е</b>
----------	----------	----------	----------

4. Супы на основе отваров из фруктов и ягод.

<b>С</b>	<b>Л</b>	<b>А</b>	<b>Д</b>	<b>К</b>	<b>И</b>	<b>Е</b>
----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------

5. Обобщенное название супов, хорошо освежающих в жару.

<b>Х</b>	<b>О</b>	<b>Л</b>	<b>О</b>	<b>Д</b>	<b>Н</b>	<b>Ы</b>	<b>Е</b>
----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------