**Учитель технологии Лисина Татьяна Григорьевна**

**Технология, 6 класс**

**Тема: Сервировка праздничного стола**

**Тип урока: ОНЗ**

**Основные цели:**

***Образовательные цели:***

Выяснить последовательность сервировки праздничного стола.

***Деятельностные цели:***

1. Создать условия для мотивации учения (*личностные результаты*);
2. Продолжить формирование общеучебных познавательных УУД (поиск и выделение информации);

Логические УУД (построение логической цепи рассуждений);

Действия постановки и решения проблем;

1. Тренировать умение фиксировать шаги учебной деятельности (*регулятивные УУД*),

тренировать умение фиксировать собственные затруднения, выявлять их причины (*регулятивные УУД*),

тренировать умение оценивать свою работу (*регулятивные, познавательные УУД*).

1. Тренировать умение работать в группах и парах (*коммуникативные УУД*).

**Дидактические материалы:**

*Учебник технология 6класс /учебник для обучающихся общеобразовательных организаций/ (Н.В. Синица, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко и др.*

*Индивидуальные карточки для работы на разных этапах урока.*

*Задание пробное действие.*

*Задания для первичного закрепления.*

*Задание для самостоятельной работы.*

**Оборудование:** презентация к уроку, рабочие столы, столовая посуда, приборы, столовое белье, элементы декора для практической работы.

**Краткая аннотация к работе:**

Данный урок разработан к учебно-методическому комплекту «Технология 6 класс» под ред. Н.В. Синица, П.С. Самородский, О.В. Яковенко, О.П. Очинин. Количество часов на изучение курса по авторской программе: 68.

В сценарии на каждом этапе уроке продолжают формироваться или развиваться следующие универсальные учебные действия:

**На первом этапе урока:**

1)формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности (регулятивные УУД).

**На втором этапе урока:**

1) формирование личностных представлений о целостности культуры принятия пищи на примере темы «Сервировки стола», коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками (личностные результаты);

2) умение ретроспективно определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности (регулятивные УУД);

3) осуществление сотрудничества в ходе учебной деятельности на уроках: умение слушать друг друга, высказывать свою точку зрения и аргументировать ее, работать в парах (коммуникативные УУД).

**На третьем этапе урока:**

1) умение ретроспективно определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности (регулятивные УУД).

**На четвертом этапе урока:**

1) формирование личностных представлений о целостности культуры принятия пищи на примере темы «Сервировки стола» (личностные результаты);

2) обоснование целевых ориентиров, указывая и обосновывая логическую последовательность, формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности (регулятивные УУД).

**На пятом этапе урока:**

1) формирование личностных представлений о целостности культуры принятия пищи на примере темы «Сервировки стола», коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками (личностные результаты);

2) умение работать с текстом учебника, дополнительной литературы, устанавливать взаимосвязь описанных в тексте процессов и представлять информацию в наглядно-символической форме (рисунок-схема) (познавательные УУД);

3) умение ретроспективно определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности (регулятивные УУД);

4) умение сотрудничать в ходе учебной деятельности на уроках: слушать друг друга, высказывать свою точку зрения и аргументировать ее, работать в парах (коммуникативные УУД).

**На шестом этапе урока:**

1) формирование личностных представлений о целостности культуры принятия пищи на примере темы «Сервировки стола», коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками (личностные результаты);

2) умение ретроспективно определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности (регулятивные УУД);

3) определение логических связей между предметами и/или явлениями, строить доказательство: прямое, косвенное (познавательные УУД);

4) осуществление сотрудничества в ходеучебной деятельности на уроках: умение слушать друг друга, высказывать свою точку зрения и аргументировать ее, работать в парах (коммуникативные УУД).

**На седьмом этапе урока:**

1) формирование личностных представлений о целостности культуры принятия пищи на примере темы «Сервировки стола», коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками (личностные результаты);

2) умение ретроспективно определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности (регулятивные УУД);

3) определение логических связей между предметами и/или явлениями, строить доказательство: прямое, косвенное (познавательные УУД).

**На восьмом этапе урока:**

1) формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками (личностные результаты);

2) умение определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности (регулятивные УУД);

3)осуществление сотрудничества в ходе учебной деятельности на уроках: умение слушать друг друга, высказывать свою точку зрения и аргументировать ее (коммуникативные УУД).

**На девятом этапе урока:**

1) осуществление сотрудничества в ходе учебной деятельности на уроках: умение слушать друг друга, высказывать свою точку зрения и аргументировать ее (коммуникативные УУД);

2) умение определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности (регулятивные УУД);

3) определение логических связей между предметами и/или явлениями, строить доказательство: прямое, косвенное (познавательные УУД).

**Ход урока**

1. **Мотивация к учебной деятельности**

- Добрый день, ребята! Прочитайте высказывание Монтескье. Почему я сегодня предложила взять эти слова девизом? (*Нам нужно много учиться, чтобы знать хоть немного*) А если эти слова перенести на каждого из вас, что вы скажите? (*наша учебная деятельность будет направлена на поиск открытия новых знаний*)

**На слайде №1** слова: «Надо много учиться, чтобы знать хоть немного» (Монтескье)

На доске расположены карточки с шагами учебной деятельности и эталоном с качествами активного ученика: «что я знаю», «сам найду способ», «активность».

**Фронтальная работа**

- С чем вы познакомились на прошлом уроке? *(Мы познакомились с тепловой обработкой продуктов питания)*

-Чему вы учились на прошлом уроке?*( Мы учились определять способы тепловой обработки продуктов питания)*

- что вы знаете из курса 5 класса по сервировке стола? *(какую посуду нужно использовать для приготовления блюд икакую использовать для сервировки стола к завтраку)*

- Сегодня, какой деятельностью вы будете заниматься на уроке? (*Учебной деятельностью, Я буду узнавать много нового*)

- Что значит, находиться в учебной деятельности? *(Это значит выяснять, что я не знаю, и сам буду искать новый способ)*

- Что помогло вам ответить на вопрос? *( Шаги учебной деятельности)*

- Какими качествами должен обладать активный ученик? (*быть внимательным, трудолюбивым, , выполнять с желанием все задания*)

- Почему нужно быть активным на уроке?*( Чтобы много узнать)*

**2. Актуализация знаний и фиксация индивидуального затруднения в пробном действии**

Учитель проговаривает четверостишье (**Слайд №2**

**Целый день в квартире суета.  
 Бегает семья туда – сюда,   
 красивый стол мы все творим,   
 И гордимся творчеством своим.)**

- По данному четверостишию, чем, по-вашему, занята семья? (*Выполняет сервировку стола*)

- Прочитайте на слайде «что такое сервировка стола» (*читают вслух*)

**Слайд №3**

**- Сервировка стола** - это подготовка и оформление стола к принятию пищи, т.е. правильная расстановка всех необходимых приборов и посуды

- Сервировка стола должна отвечать следующим требованиям:

* ***соответствовать мероприятию*** - строго сочетаться с меню подаваемых блюд и закусок
* ***отражать тематическую направленность застолья*** (Новый год, День рождения, 8 марта, пасхальный стол, завтрак, обед, ужин…)
* ***быть эстетичной*** - гармонировать с формой стола, скатертью, салфетками

все предметы сервировки должны быть расположены в соответствии с принятыми правилами.

- Правила сервировки и поведения за столом вырабатывались на протяжении столетий, и их основная цель состоит не в том, чтобы различными формальностями затруднить процесс еды, а в том, чтобы сделать прием пищи и общение за столом красивым, удобным, приятным. Красиво накрытый стол всегда смотрится лучше и привлекательней, чем тот, который ломится от яств, но не создает ощущение праздника.

**Фронтальная работа**

На доске эталон сервировки стола к завтраку**.**

- Что мы знаем о сервировки стола? Расскажите, используя слайд №4

**Слайд №4**



- Вспомните, какие предметы необходимо использовать при сервировке стола к завтраку?

Ученики выходят к слайду и комментируют: (*Столовое белье, столовая посуда, столовые приборы, посуда для напитков, приборы для специй).*

|  |
| --- |
| * **Столовая посуда: тарелки порционные, полпорционные, закусочные.** * **Столовые приборы: ножи, вилки, ложки.** * **Посуда для напитков: бокалы, стаканы, чайная чашка с блюдцем, кофейная чашка с блюдцем.** * **Приборы для специй, соусница, солонка, подставка для яиц.** |

**Предметы сервировки стола к завтраку:**

- Что вы сейчас повторили? *(Сервировку стола к завтраку)*

- Какое будет следующее задание? *(Задание с затруднением)*

- С какой целью вам предлагается задание с затруднением? *(Чтобы мы поняли, что мы не знаем)*

- Я предлагаю вам выполнить задание, которое называется **пробным действием**. Найдите на своих столах в раздаточных материалах задание №1.

**Выполнение пробного действия:**

***Индивидуальная работа***

**Пробное действие:** «Укажите цифрами от 1 до 7 последовательностьсервировки праздничного стола: ставят цветы, расставляют наборы для специй; раскладывают столовые приборы; расставляют тарелки (набор посуды должен быть одинаковым по форме, рисунку, цвету); накрывают стол скатертью; посуду на столе размещают в строго определенной последовательности, каждый предмет сервировки должен иметь своё место; необходимый штрих к сервировке - полотняная салфетка (она должна быть индивидуальной, и кладут её на закусочную тарелку); расставляют стеклянную и хрустальную посуду».

*На столах у детей лежат карточки с заданием, на которых они должны цифрами расставить последовательность.*

|  |
| --- |
| **Выполните последовательность сервировки праздничного стола**  (Укажите порядок следования)   * Ставят цветы, расставляют наборы для специй. * Раскладывают столовые приборы * Расставляют тарелки.  Набор посуды должен быть одинаковым по форме, рисунку, цвету. * Накрывают стол скатертью * Посуду на столе размещают в строго определенной последовательности, каждый предмет сервировки должен иметь своё место. * Необходимый штрих к сервировке - полотняная салфетка. Она должна быть индивидуальной, и кладут её на закусочную тарелку. * Расставляют стеклянную и хрустальную посуду |

Учащиеся выполняют работу индивидуально. К доске приглашаются два обучающихся с вариантами своих ответов, Проводится обсуждение ответов. Другие сверяют, сопоставляют свою работу с ответами у доски.

**3. Выявление места и причины затруднения**

- Что нового в задании? *(Выполнить последовательность сервировки праздничного стола)*

**Определение места затруднения:**

- Что вы пока не смогли сделать?*(Мы не могли выполнить последовательность)*

**Причина затруднения:**

- В чем ваше затруднение? *( Мы не знаем правила сервировки праздничного стола)*

- Есть ли среди учеников те, кто справились с заданием? *( Мы не уверены в правильности выполнения задания)*

- Что вы пока не можете сделать? *(Мы пока не можем обосновать правильность выполнения задания)*

- молодцы, вы смогли определить свое затруднение.

- Что вы теперь должны сделать? *(Остановиться и подумать, почему возникло затруднение)*

- Какое задание вы должны были выполнить? *( Надо было выполнить последовательность сервировки праздничного стола)*

- Чем вы могли воспользоваться при выполнении задания? ( *Правилами последовательности выполнения сервировки)*

- Какой шаг учебной деятельности мы выполнили? *(Мы выяснили, что мы еще пока не знаем)*

- Что теперь вы будете делать? *( Мы сами будем устанавливать последовательность сервировки праздничного стола)*

**4 Построение проекта выхода из затруднения.**

- Сформулируйте цель своей деятельности (*Узнать последовательность выполнения сервировки праздничного стола. Научиться применять правила при сервировки праздничного стола*).

**На слайде №5 прописана цель учебной деятельности.**

- Давайте уточним тему урока. ( ***Сервировка праздничного стола***) **Слайд №6**

**Тема и цель фиксируется на доске или открывается на слайде.**

- Запишите тему урока и цель в тетрадь.

- Что вам нужно сделать для достижения цели? *(Воспользоваться разными источниками информации: учебником, изучить раздаточный материал, анализировать рисунки)*

- Хорошо, какие источники вы выбираете? С чем вы будете работать? *(с учебником «Технология» 6класс и раздаточными материалами)*

- Откройте учебник технологии на стр. 188. Какая информация вам понадобиться? (*Предметы для сервировки стола)* **Слайд №7-11 (на слайдах разные фотографии с различной сервировкой стола)**

- Как вы будете работать? *(Мы проанализируем рисунки, слайд «Сервировка праздничного стола». Выясним, какие предметы сервировки нам потребуются, изучим последовательность выполнения сервировки праздничного стола.)*

**-Для достижения цели вам нужен план**. Какие вы предложите варианты?

**Групповая работа**.

Учащиеся составляют план из трех шагов. (*Обучающие обсуждают варианты и помещают общий план на доске*)

1. Изучить текстом учебника «Технология» 6класс стр. 188.Выяснитькакие предметы необходимы для сервировкипраздничного стола.
2. Выяснить, какие правила выполнения сервировкипраздничного стола.
3. Составить последовательность сервировки праздничного стола.

Учитель предлагает работу в парах. Каждая пара работает с информационными источниками по плану (*читает, выбирает необходимые предметы сервировки*).

|  |
| --- |
| Учебник технологии 6 класс, стр. 188  **Предметы сервировки стола.**  Для сервировки стола применяются столовые приборы (нож, вилка, ложка) и разнообразная столовая посуда.  Столовые приборы – используются при сервировке стола для подачи первых и вторых блюд. Ложка и вилка используются также для раскладки блюд при отсутствии специального прибора.  К основным столовым приборам относятся:   1. Закусочный прибор – вилка и нож. 2. Рыбный прибор – вилка с тремя короткими зубцами. 3. Десертный прибор – состоит из вилки, ложки и ножа. 4. Фруктовый прибор – состоит из вилки и ножа.   Для мороженого используется специальная плоская ложка. К чаю подается ложка чайная, щипцы для сахара, нож и вилка с двумя зубцами для лимона.  Кроме столовых приборов, для сервировки используется столовая посуда. Тарелки могут быть: столовые мелкие и глубокие, закусочные и пирожковые, салатники, селедочницы, соусница, сливочник, менажница. К столовому белью относятся: скатерти и салфетки, полотенце. Основной материал для изготовления столового белья – льняные ткани. |

**5. Реализация построенного проекта**

**Парная работа.**

- Итак, работать вы будете в парах. Вспомните правила, по которым вы будете работать.

1. В паре должен быть ответственный.

2. Если не понял, переспроси.

3. Один говорит, другие слушают.

4. Свое несогласие высказывай вежливо.

5. Работать должен каждый на общий результат.

Каждой паре дается задание составить последовательности сервировки праздничного стола:

- Используя план ваших действий, составьте последовательность сервировки праздничного стола.

- Если вам будет трудно самостоятельно составить план последовательности сервировки праздничного стола у вас в конвертах лежат шаги выполнения, воспользуйтесь этими шагами и составьте из них план и наклейте на лист бумаги.

Пара работает самостоятельно 5 минут. Верная последовательность вывешивается на доске.

Одна из пар рассказывает, как они рассуждали при построении плана последовательности сервировки праздничного стола. Остальные пары уточняют ответ. После согласования на доске вывешивается план последовательности сервировки праздничного стола.

На слайде правильный ответ.

- Проверьте свою работу с эталоном. **Слайд №12**

**Правила и последовательность выполнения сервировки:**

1. Накрывают стол скатертью
2. Расставляют тарелки.  Набор посуды должен быть одинаковым по форме, рисунку, цвету.
3. Посуду на столе размещают в строго определенной последовательности, каждый предмет сервировки должен иметь своё место.
4. Раскладывают столовые приборы
5. Расставляют стеклянную и хрустальную посуду
6. Необходимый штрих к сервировке - полотняная салфетка. Она должна быть индивидуальной, и кладут её на закусочную тарелку.

7. Ставят цветы, расставляют наборы для специй.

- Вы построили новый способ, определили последовательность сервировки. Что теперь надо сделать? *( Надо вернуться к заданию на пробное действие)*

- Вы справились с затруднением?

- Какие задания вы теперь сможете выполнить? *( Выполнить сервировку праздничного стола в правильной последовательности)*

1. **Первичное закрепление во внешней речи.**

- Для тренировки, что вы должны сделать? *(Выполнить сервировку праздничного стола.)*- Вам предоставляется набор столовой посуды, приборов, столового белья, элементов декора.

**Групповая работа**

Группы работают самостоятельно, выполняют сервировку стола, показывают свои работы, рассуждают, как выполняли последовательность. Комментируют свои работы.

- Что теперь необходимо сделать? *(Надо выполнить самостоятельную работу, чтобы проверить, как мы усвоили новые знания и сопоставить её с эталоном для самопроверки.)*

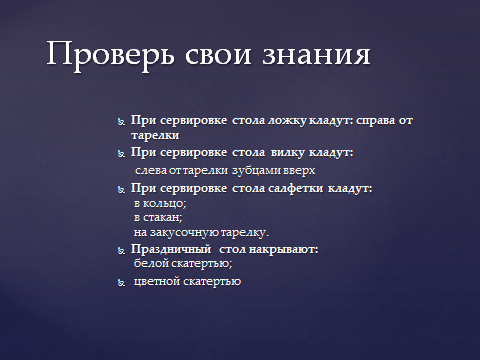
**7.Самостоятельная работа с самопроверкой по эталону.**

- Выполните проверочный тест.  
**Тест к теме «Сервировка стола»**

* **При сервировке стола ложку кладут:**  
  а) в тарелку;  
  б) перед тарелкой;  
  в) слева от тарелки;  
  г) справа от тарелки;  
  д) в специальную укладку.   
  Ответ: г.
* **При сервировке стола к обеду вилку кладут:**  
  а) справа от тарелки зубцами вверх;  
  б) слева от тарелки зубцами вверх;  
  в) справа от тарелки зубцами вниз;  
  г) слева от тарелки зубцами вниз;  
  д) в специальную укладку.  
  Ответ: б.
* **При сервировке стола салфетки кладут:**  
  а) в кольцо;  
  б) в стакан;  
  в) на закусочную тарелку;  
  г) слева от тарелки;  
  д) справа от тарелки.   
  Ответ: а; б; в.
* **Праздничный стол накрывают:**  
  а) белой скатертью;  
  б) белой скатертью с прозрачной клеенкой;  
  в) цветной клеенкой;  
  г) цветной скатертью;  
  д) цветной скатертью с прозрачной клеенкой.   
  Ответ: а,г.

Ученики выполняют. На слайде эталон правильных ответов.

**-** Сравните свои ответы с правильными ответами. **Слайд № 13**



Найдите и исправьте ошибки

- У кого возникли затруднения?

- Почему возникли затруднения?

- Вы все молодцы!

**8. Включение в систему знаний:**

- А что, еще вам необходимо знать при выполнении сервировки праздничного стола?*( Приемы складывания салфеток для праздничного стола.)*

- И чем мы будем заниматься на следующем занятии? *(Изучать способы и приемы складывания салфеток.)*

**Слайд №14-17**

**9. Рефлексия учебной деятельности:**

- А теперь подведём итог. Что нового и интересного вы сегодня узнали?

- Чему научились?

- Какую цель вы перед собой ставили?

- Вы достигли поставленной цели?

- В чем было затруднение и почему оно возникло?

- Чем вы воспользовались при достижении цели?

- Что пока не получилось?

- Какую задачу вы теперь перед собой поставили?

**Для самооценки учащимся раздаются карточки с утверждениями:**

|  |
| --- |
| **Рефлексия деятельности на уроке:**  Я знаю, чем отличается посуда столовая от кухонной.  Я знаю необходимые предметы для сервировки праздничного стола.  Я знаю правила и последовательность сервировки праздничного стола.  Я умею выполнять сервировку праздничного стола.  В самостоятельной работе у меня все получилось.  Я сам смог понять причину ошибки, которую допустил в самостоятельной работе.  Я сегодня был на уроке активным.  Я сегодня был в учебной деятельности. |

- А теперь проанализируйте свою работу на уроке, возьмите карандаш и отметьте знаком (+) те высказывания, с истинность которых вы согласны.

- Молодцы! Поблагодарите друг друга за совместную работу.

**Домашнее задание:**

Впереди у нас большой праздник Светлой Пасхи. Предлагаю вам на выбор задание:

- сервировать пасхальный стол в соответствии с эталоном и сфотографировать;

- сервировать пасхальный стол в соответствии с эталоном и сфотографировать и сделать пояснения.

**Использованная литература:**

1. Учебник технология 6класс /учебник для обучающихся общеобразовательных организаций/ (Н.В. Синица, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко и др*.*

2**.**Формированиеуниверсальных учебных действий в основной школе: от действия к мысли. Система заданий: пособие для учителя / [А. Г. Асмолов, Г. В. Бурменская, И. А. Володарская и др.]; под ред. А. Г. Асмолова. 2-е изд. — М.: Просвещение, 2011. — 159 с.: ил. — 1SBN 978-5-09-024005-5.