**Фадеева Елена Ивановна,**

**учитель технологии МБОУСОШ №60 г. Пензы**

**Технологическая карта урока**

**Класс:** 5 класс

**Предмет**: «Технология»

**Учебник**: Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана – Граф, 2015. – 192 с.: ил.

**Тема урока**: «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку»

**Цель урока**: создать условия для того, чтобы обучающиеся смогли подобрать блюда и составить меню завтрака, сервировать стол к завтраку и правильно вести себя за столом.

**Задачи урока:**

Образовательные: добиться усвоения учащимися знаний о составлении меню, сервировке стола, правилах этикета и умения применять их на практике.

Развивающие: способствовать формированию и развитию познавательного интереса учащихся к предмету.

Воспитательные: воспитывать культуру общения при работе в группе, чувство дружбы и коллективизма, эстетический вкус.

**Планируемые результаты обучения**:

Предметные: научатся: понимать и определять понятия «завтрак», «меню», «сервировка », «этикет»; составлять меню для завтрака и рассчитывать количество калорий; складывать салфетки по предложенным инструкционным картам; участвовать в групповой практической деятельности при сервировке стола к завтраку.

получат возможность научиться: оценивать некоторые ситуации и поступки людей (мульгероев).

Личностные: получат возможность совершенствовать свои умения, провести самоанализ выполненной работы, развивать навыки о культуре поведения за столом, эстетический вкус, правилам сервировки стола к завтраку и правилам этикета за столом.

Метапредметные УУД:

*Регулятивные:* обучающиеся получат возможность*:* совместно с учителем обнаружить и сформулировать учебную проблему, составить план решения проблем; в диалоге с учителем выработать критерии оценки и определить степень успешности выполнения работы.

*Познавательные:* ориентироваться в своей системе знаний: самостоятельно предполагать, какая информация нужна для решения учебной задачи.

*Коммуникативные:* высказывают свою точку зрения и пытаются её обосновать, приводя аргументы.

**Тип урока**: урок открытия нового знания

**Методы и формы обучения**: проблемно-диалогический; фронтальная, работа в группах.

**Оборудование и средства обучения**: учебник, рабочая тетрадь, полотняные салфетки, инструкционные карты «Способы складывания салфетки», карточки с эскизами продуктов, столовая посуда и столовые приборы, мультимедийный проектор, мультимедийная презентация, карты самооценивания, пакеты с заданиями для групповой работы, мультипликационный фильм «Винни Пух идет в гости»

**Образовательные ресурсы**: мультимедийная презентация «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку»

**Основные термины и понятия** *Завтрак, меню, сервировка, этикет*

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Этапы урока*** | ***Время, мин*** | ***Содержание учебного материала*** | ***Методы и приёмы работы*** | ***ФОУД*** | ***Деятельность учителя*** | ***Деятельность***  ***учащихся*** | ***Формирование УУД*** |
| **1. Организационный момент.**  **Мотивация к учебной деятельности**  Цель:  - актуализировать требования к ученику со стороны учебной деятельности;  - создать условия для возникновения у обучающихся внутренней потребности включения в учебную деятельность. | 2 | - Добрый день!  Сегодня мы продолжим знакомство с основами правильного питания.  - Я напоминаю, что в течение урока вы работаете с картами самооценивания. | Словесный метод. | Фронт. | Организует класс. Используются внешние факторы, которые формируют интерес школьников к изучаемому предмету. Положительный эмоциональный настрой через создание на уроке доброжелательной атмосферы доверия и сотрудничества, эмоциональную речь учителя.  Проводит инструктаж по заполнению карты самооценивания (Приложение 8) | Настраиваются на работу. Контролируют готовность к уроку | Личностные: осознается неполнота знаний, проявляется интерес к новому содержанию  Регулятивные: планирование своих действий в соответствии с поставленной задачей.Коммуникативные: развивается умение соблюдать простейшие нормы этикета: приветствовать учителя; слушать и понимать речь других |
| **2. Актуализация знаний и постановка учебной проблемы**  Цель:  - установить тематические рамки;  - уточнить тип урока и наметить шаги учебной деятельности;  - организовать постановку цели урока | 14 | - Человеку нужно есть, Чтобы встать и чтобы сесть, Чтоб расти и кувыркаться, Песни петь, дружить, смеяться. Чтоб расти и развиваться И при этом не болеть, **Нужно правильно питаться** С самых юных лет уметь.  - Что означает понятие «правильно питаться»?  - Какие питательные вещества содержатся в продуктах?  *(белки, жиры, углеводы, витамины)*  Представим, что вы – врачи-диетологи. Дайте советы тем, кто хочет правильно и рационально питаться. (Приложение 1)  - Сделайте вывод и назовите 3 правила рационального питания.  (*Вывод 1. Питание должно быть разнообразным*)  (*Вывод 2.**Не переедать*)  (*Вывод 3. Соблюдать режим питания*)  - Великий учёный-физиолог Иван Павлов сказал: «Нормальная и полезная еда — это еда с аппетитом, еда с удовольствием».  - За каким из двух столов вам будет приятно сидеть и почему?  C:\Users\Ольга\Desktop\depositphotos_35477613-Table-and-chairs.jpg  http://www.lr-versand.de/images/1.754-31.754-0.jpg  (*За красиво накрытым столом*)  - На какие вопросы мы должны дать ответ на уроке?  (*Из чего состоит завтрак и как правильно сервировать стол?)*  - Запишите тему урока «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» | Словесный метод.  Метод проблемного изложения. | В парах, фронт. | Раскрывает цель и мотив. Организует диалог, конкретизирует тему и цели урока. Стимулирует деятельность через оценку, словесное поощрение. | Устанавливают тематические рамки. Намечают шаги учебной деятельности. В заданных ситуациях делают логические выводы, находят правильный ответ. Самоконтроль.. | Личностные: проявляется познавательная инициатива, формируется самооценка на основе критерия успешности учебной деятельности.  Регулятивные: развивается умение ставить учебные задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено обучающимися, и того, что ещё неизвестно.  Коммуникативные: развивается умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; планируется учебное сотрудничество с учителем и сверстниками.  Познавательные: решение проблемы, построение логической цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование. |
| **3. Совместное открытие знаний. Поиск решения проблемы**  Цель:  - организовать совместный поиск решения проблемы;  - определить средства | 26 | - Давайте проверим правильность вашей гипотезы. Обратимся к одному из источников – учебнику. Чтение параграфа 13 «Приготовление завтрака» в учебнике с. 71-72 (1 часть).  - Что вам было неясно в тексте?  - Назовите основные приёмы пищи.  (*завтрак, обед, ужин*)  - **Завтрак** — утренний приём пищи, который составляет 30 % от суточного рациона, обеспечивает организм пищевыми веществами и калориями, способствует хорошему настроению на весь день.  - Что такое меню?  (*Меню – это перечень блюд, которые будут предложены за столом*.)  - От чего зависит меню завтрака?  (*1. от того, какие продукты есть в наличии;*  *2. от вкусовых предпочтений участников завтрака;*  *3. от количества калорий, которые необходимо получить во время завтрака*)  - Нам предстоит выяснить, что такое калорийность. Все пищевые продукты сгруппированы в таблицах, которые содержат информацию о количестве белков, жиров, углеводов и калорий на 100 гр. продукта. Используя таблицу, назовите самые низкокалорийные и высококалорийные продукты питания и блюда.  (Приложение 2)  (*низкокалорийные – салаты из свежих овощей, высококалорийные - каши*)  - Какие продукты вы бы посоветовали людям, страдающим от ожирения?  (*низкокалорийные*)  - Что обычно готовят на завтрак? Рассмотрите примерное недельное меню завтрака и определите набор блюд к завтраку.  (Приложение 3)  (*Завтрак может состоять из напитков, горячего блюда из яиц, овощей, круп, макаронных изделий, а также из бутербродов, хлеба, булочек, масла, варенья и т.д.)*  - С глубоким почтением в России всегда относились не только к самой пище, но и к помещению, где проходила трапеза, а также ко всему, что её окружало, - к мебели, посуде, скатерти. Уж так повелось, что, приглашая гостей в дом, завтракая или ужиная, мы неизменно усаживаемся за стол. Существует целая наука подготовки стола к приёму пищи. **Сервировка** — это подготовка и оформление стола для приёма пищи с учётом расстановки необходимых приборов и посуды. Сервировка стола включает в себя расстановку в определенном порядке предметов: скатертей, посуды, приборов, стекла, салфеток и т. д.  - Снова обращаемся к учебнику, с. 72-74 (2 часть) и выясним порядок сервировки стола к завтраку.  (Приложение 4)  - От чего зависит сервировка стола?  (*От меню*)  - Посоветуйтесь с другом и выберите вариант сервировки.  (Приложение 5)  - Сделайте запись в карте самооценивания.  - Сейчас мы посмотрим отрывок из мультфильма «Винни Пух идёт в гости». Подумайте, какова основная мысль этого видеофрагмента.  &Ucy;&rcy;&ocy;&kcy;&icy; &ecy;&tcy;&icy;&kcy;&iecy;&tcy;&acy; &dcy;&lcy;&yacy; &mcy;&acy;&lcy;&ycy;&shcy;&iecy;&jcy;. &Ucy;&rcy;&ocy;&kcy; 4. &Kcy;&acy;&kcy; &vcy;&iecy;&scy;&tcy;&icy; &scy;&iecy;&bcy;&yacy; &zcy;&acy; &scy;&tcy;&ocy;&lcy;&ocy;&mcy;  - Объясните, почему Кролик был не рад неожиданному приходу гостей?  (*Герои мультфильма не соблюдали правила поведения за столом*.)  - Дайте оценку поведения Винни Пуха и Пятачка.  - В течение тысячелетий люди искали такие способы и формы общения, при которых всем было бы хорошо, чтобы никто не чувствовал себя неловко. Чтобы правильно вести себя за столом, надо знать правила этикета. **Этикет-** (от фр. étiquette — этикетка, надпись) — нормы и правила, отражающие представления о должном поведении людей в обществе.  \_ Продолжим работать в учебнике, с.75 - 76 (3 часть). Сформулируйте основные правила этикета во время приёма пищи. Ваш помощник – учебник.  - Какими правилами этикета вы могли бы дополнить памятку? Сверьте свои ответы с эталоном.  (Приложение 6)  - Сделайте запись в карте самооценивания. | Словесный метод.  Проблемно-поисковый метод. | Инд., фронт. | Организует диалог. Является координатором работы. Сотрудничество на уроке через совместное решение проблемы  Заслушивает ответы обучающихся, дополняет, показывает слайды, иллюстрируя рассказ. | Читают текст, участвуют в беседе. Обсуждают информацию, делают выводы. | Личностные: развитие умения оценивать поступки в соответствии с определённой ситуацией, формирование мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности.  Регулятивные: развивается саморегуляция как способность к мобилизации сил и энергии.  Коммуникативные: развивается умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; учёт позиции партнёров по общению и деятельности; умение слушать и вступать в диалог.  Познавательные: принятие учебной задачи, осознанное и произвольное построение речевого высказывания в устной форме. |
| **4. Динамическая пауза**  Цель:  - профилактика утомляемости детей | 3 | Динамическая пауза | Метод практический | Фронт. |  | Совместно выполняют физические упражнения | Личностные: формируется ЗОЖ.  Познавательные: формируется умение слушать и выполнять действия по плану. |
| **5. Самостоятельное применение знаний**  Цель:  - организовать выполнение обучающимися самостоятельной работы на новое знание;  - организовать выполнение заданий по инструкционным картам, самооценку | 30 | - А сейчас я приглашаю вас устроить завтрак для своих друзей. У каждой группы – пакет заданий и необходимый материал.  **Практическая работа**  (Приложение 7 + инструкционные карты)  - Заполните карту самооценивания | Метод практический.  Приём «презентация творческой деятельности» | Груп. | Организует самостоятельную работу обучающихся. Осуществляется проверка результатов самостоятельной работы. Создание ситуации успеха через выполнение заданий посильных для всех обучающихся, изучение нового материала с опорой на свои знания | Самостоятельно изучают различные источники информации, выдвигают гипотезы. Представляют результаты своей деятельности. Презентация своей деятельности. Самоконтроль. | Личностные: знание моральных норм, умение соотносить поступки и события с принятыми этическими принципами, формируется самооценка на основе критерия успешности учебной деятельности.  Регулятивные: развивается саморегуляция, как способность к мобилизации сил и энергии, и к преодолению трудностей; осуществляется контроль в форме сличения выдвинутых гипотез и фактов.  Коммуникативные: формируется умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями; управление поведением партнёра – контроль, коррекция, оценка его действий, учёт позиции других людей, партнёров по общению или деятельности; умение слушать и вступать в диалог.  Познавательные: происходит принятие учебной задачи, осознанное и произвольное построение речевого высказывания в устной форме. |
| **6. Включение в систему знаний и повторения**  Цель:  - уточнить тему урока;  - зафиксировать новое содержание урока | 7 | - Вернёмся к основному вопросу урока. Что мы хотели сегодня выяснить?  (*Как составить меню и сервировать стол к завтраку.)*  - Какой же вывод вы можете сделать?  (*Нужно уметь сервировать стол, складывать салфетки, знать правила этикета)* | Метод словесный. | Фронт. |  | Делают выводы о значении завтрака, правилах сервировки стола и поведения за столом. | Личностные: формируется самооценка на основе критерия успешности учебной деятельности.  Коммуникативные: умение слушать и слышать собеседника, организовывать учебное взаимодействие в группе.  Познавательные: умение структурировать знания, выбор наиболее эффективных способов решения задач, умение осознанно и произвольно строить речевое высказывание. |
| **7. Рефлексия учебной деятельности**  Цель:  - организовать рефлексию и самооценку об-ся собственной учебной деятельности | 5 | - Чему научились на уроке?  - Что вам помогло достичь цели на уроке?  - Кто доволен сегодня своей работой?  - Какую бы отметку вы себе поставили?  - Кто хотел бы что-нибудь исправить? Что для этого нужно сделать?  - Наш урок подошёл к концу.  В заключение хочу отметить, что если утреннее блюдо не только соответствует всем нормам питания, но и выглядит аппетитно, а мама с утра в хорошем настроении, то отличное самочувствие и успешный день вам гарантированы. | Метод словесный | Фронт. | Привлечение обучающихся к оценочной деятельности через организацию рефлексии для развития мотивов учения | Отвечают на вопросы, оценивают свою работу | Личностные: самоопределение, осознание успешности своей деятельности. Регулятивные:контроль, коррекция, умение соотнести результат своей деятельности с целью и оценить его. Познавательные: рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результата |
| **8. Домашнее задание**  Цель:  - закрепить полученные знания | 3 | Учебник, прочитать § 13. Выучить определения, ответить на вопросы.  Рабочая тетрадь, с. 32. Выполнить упражнения.  Найти в Интернете способы складывания салфеток. | Словесный метод | Фронт. | Конкретизирует задания | Записывают домашнее задание |  |

**Приложение 1**

1. Один из французских королей очень любил блюда из яиц и питался преимущественно только ими. Однако это привело к тому, что король к 30 годам тяжело заболел и вскоре умер.

**Вопрос**: почему?

2. Русские цари всегда славились размахом пиршеств. Так, в царствование Екатерины II ежедневный обед состоял из 80 блюд. Не отставали от них и подданные. Так, два брата-дворянина Бобова прославились своим чрезмерным аппетитом. На обед братьям жарили три гуся, два поросёнка, подавали десяток тарелок борща, гречневую кашу. После такого обеда один брат начинал тяжело вздыхать, а другой его утешал – “Не вздыхай, мы ещё ужинать будем”.

**Вопрос**: чем опасно чрезмерное употребление такого количества пищи?

3. ***Здравствуйте, ребята! Своё письмо я пишу из больницы. У меня ухудшилось здоровье. Болит голова, в глазах “звёздочки”, всё тело вялое. Доктор говорит, что мне нужно правильно питаться. Я стараюсь кушать как только захочу. Наверное, скоро я буду здоров. Ваш одноклассник Никита.***

**Вопрос**: объясните, прав ли Никита?

**Приложение 2**

**Таблица калорийности готовых блюд**

**Салаты калорийность**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Название | Ккал | Б | Ж | У |
| салат из огурцов со сметаной | 33.0 | 1.0 | 2.2 | 2.8 |
| салат из капусты белокочанной с маслом | 67.0 | 1.6 | 4.7 | 7.0 |
| салат из моркови и яблок | 59.0 | 1.0 | 0.3 | 16.6 |
| салат из овощей с натуральный йогуртом | 35.0 | 1.7 | 0.6 | 7.0 |
| салат из огурцов и помидоров | 32.0 | 1.1 | 1.8 | 3.6 |
| салат фруктовый | 103.0 | 0.5 | 0.3 | 25.9 |

**Вторые блюда калорийность**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Название | Ккал | Б | Ж | У |
| яичница | 119.0 | 9.8 | 8.7 | 0.5 |

**Крупы отварные, каши калорийность**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Название | Ккал | Б | Ж | У |
| рис рассыпчатый | 113.0 | 2.4 | 0.2 | 24.9 |
| каша гречневая рассыпчатая | 163.0 | 5.9 | 1.6 | 80.3 |
| каша геркулесовая молочная | 105.0 | 3.2 | 4.3 | 14.2 |
| каша манная молочная | 98.0 | 3.0 | 3.2 | 15.8 |
| каша перловая рассыпчатая | 106.0 | 3.1 | 0.4 | 23.0 |
| каша пшеничная вязкая | 90.0 | 3.0 | 0.7 | 17.0 |
| каша пшенная рассыпчатая | 135.0 | 4.7 | 1.1 | 26.1 |
| каша рисовая молочная | 97.0 | 2.5 | 3.1 | 16.0 |
| каша овсяная на молоке с сахаром | 76.0 | 3.2 | 3.3 | 8.6 |

**Приложение 3**

На завтрак школьник может съедать каши, мюсли, хлопья со сливочным маслом, молочные продукты, овощи, фрукты. Хорошим вариантом завтрака является омлет, запеканка или пудинг. Если ребенок любит мясо и рыбу, можно сделать ему тефтели или котлеты. Сладкое не должно быть в большом количестве, но хорошо выпить сладкий напиток, например какао, чай, шоколад. Однако после мясного лучшим вариантом станет компот.

**Полезные завтраки на неделю**

|  |  |
| --- | --- |
| **Понедельник** | Омлет с овощами. Какао на молоке. |
| **Вторник** | Овсяная каша с соусом из свежей клубники. Яблочный сок с мякотью. |
| **Среда** | 100 г творожной массы с курагой, изюмом и цукатами. Сладкий чай и тост из многозернового хлеба с кусочком сыра. |
| **Четверг** | 2 сырника с вишневым вареньем без косточек. 1 стакан «живого» йогурта. Стакан какао с молоком. |
| **Пятница** | Тарелка гречневой каши с теплым молоком. Чай с кусочком молочного шоколада. |
| **Суббота** | 2 нежирных блинчика с запеченным яблоком. Стакан молочного коктейля с клубникой и бананом. |
| **Воскресенье** | Яичница из 2 куриных яиц или 4 перепелиных с помидорами. Стакан свежевыжатого морковного сока со сливками. |

**Приложение 4**

**Последовательность сервировки стола**

**1. Накрывание стола скатертью.** Тщательно отутюженную скатерть кладут на стол так, чтобы центральный сгиб был расположен по оси стола. Форма скатерти должна соответствовать форме стола, края — касаться сидений стульев (25—30 см от края столешницы).

Для сервировки стола к завтраку можно использовать цветные скатерти или скатерти с рисунком светлых тонов из льняной или хлопчатобумажной ткани. Вместо скатерти под каждый прибор можно положить сет — небольшую скатерть, или деревянную, пластмассовую подставку для посуды.

**2. Сервировка стола посудой и приборами.** Выполняют с учётом выбранного меню.



*Сервировка стола посудой и приборами*

Закусочную тарелку диаметром 20 см (для холодных и горячих закусок) ставят точно против стула на расстоянии 2 см от края стола. Пирожковую тарелку диаметром 17,5 см (для подачи хлеба, булочек, тостов) ставят на расстоянии 5—10 см слева от закусочной. **Помните!** Центры тарелок должны находиться на одной линии.

Приборы предварительно отполировывают и размещают справа и слева от закусочной тарелки. Располагают их строго параллельно друг другу и перпендикулярно краю стола. Расстояние между закусочной тарелкой и приборами должно быть около 0,5 см. Помните! Расстояние от края стола до ручек приборов равно 2 см. Справа от закусочной тарелки кладут нож лезвием к тарелке, слева — вилку зубцами вверх. Если понадобится только нож или только вилка, прибор кладут с правой стороны. Если в меню есть сливочное масло, на пирожковую тарелку кладут персональный нож для масла.

Если еда прервана, столовые приборы кладут на край тарелки или крест-накрест. По окончании приёма пищи приборы кладут параллельно друг другу или крест-накрест.

 *Положение приборов*

При подаче каши используют глубокую столовую или десертную тарелку, которую ставят на закусочную. К ней подаётся десертная ложка. Её располагают справа носиком вверх.

Блюдце с чашкой (стеклянную посуду) располагают справа от закусочной тарелки, возле кончика закусочного ножа. Ручку чашки обращают влево, чайную ложку кладут на блюдце перед чашкой ручкой вправо.

Если чай и кофе подают без сахара, то сахарницу располагают в центре стола. Если горячие напитки сразу не разливают в чашки, то на стол ставят чайник или кофейник. К ним подают молочник или сливочник, который ставят на небольшую тарелочку и располагают так, чтобы было удобно пользоваться.

При подаче сваренного яйца используют специальную подставку — пашотницу. Её ставят сначала на небольшое блюдце, затем на закусочную тарелку или справа от неё. Для яиц подают небольшую ложечку (лучше специальную пластмассовую или чайную).

Общие блюда подают с приборами для раскладывания. Их располагают в центре стола: на тарелках — гастрономические продукты, нарезанные тонкими кусочками; в низкой хлебнице или корзиночке — хлеб или кондитерские изделия; сахар — в сахарнице; варенье или мёд — в розетке или вазочке; масло — в маслёнке; сыр — цельным куском на специальной фарфоровой доске.

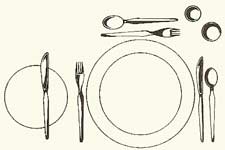
**3. Оформление стола салфетками.** Для завтрака, как правило, используют салфетки размером 32x32 см, которые кладут или ставят на закусочную тарелку. Бумажные салфетки ставят в салфетницу. **Помните!** По окончании приёма пищи салфетку кладут справа от тарелки.

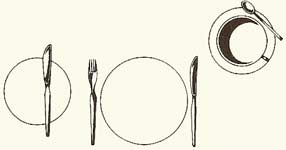
**4. Расстановка приборов для специй, ваз с цветами.** Приборы для специй размещают в средней части стола в специальных подставках. Маленький букетик цветов (желательно свежих) ставят в удобном месте стола в невысокой вазе.

**Приложение 5**

**Схемы для сервировки стола**

***Вариант 1***



***Вариант 2***

Какой из имеющихся вариантов сервировки идеально подходит к данному меню?

**Меню.** Завтрак: Омлет яичный; салат из овощей; бутерброд с маслом и сыром; чай.

**Приложение 6**

**Как вести себя за столом**

Найдите продолжение предложения и впишите в таблицу, используя букву алфавита. Например: 1-Ж

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | Сидеть за столом надо прямо, |
| 2 | Перед тем, как приступить к еде, |
| 3 | Во время еды ложку держат |
| 4 | Нож держат в правой руке, а вилку - |
| 5 | Прервав еду, приборы кладут |
| 6 | Закончив еду, приборы кладут |
| 7 | Если нож или вилка упали на пол, |
| 8 | Хлеб, булочки, фрукты, пироги берут |
| 9 | Горячие напитки наливают в чашки, не доливая |
| 10 | Ложку после перемешивания |

|  |  |
| --- | --- |
| А | 1 см до края. |
| Б | руками. |
| В | крест – накрест. |
| Г | кладут на блюдце. |
| Д | салфетку в развернутом виде кладут на колени. |
| Е | просят подать новые. |
| Ж | параллельно друг другу. |
| З | в правой руке. |
| И | на столе могут находиться только кисти рук. |
| К | в левой. |

**Лист ответов**

|  |  |
| --- | --- |
| **1** |  |
| **2** |  |
| **3** |  |
| **4** |  |
| **5** |  |
| **6** |  |
| **7** |  |
| **8** |  |
| **9** |  |
| **10** |  |

**Приложение 7**

**Практическая работа**

Вам предлагается сервировать стол к завтраку.

*Посуда и инвентарь*: тарелки разных размеров, чашки с блюдцами, столовые приборы, приборы со специями, салфетки.

*Последовательность работы:*

1) Внимательно рассмотрите карточку с указанным перечнем блюд.

*Карточка-задание № 1. Манная каша, какао, булочка.*

*Карточка-задание № 2. Омлет с куском ветчины, кофе, бутерброд с сыром, хлеб.*

*Карточка-задание № 3. Творожная запеканка со сметаной, чай, печенье.*

*Карточка-задание № 4. Яйцо всмятку, хлеб, кофе с молоком, пирожок.*

2) Подготовьте посуду и приборы, необходимые для приема пищи  (в соответствии с указанным перечнем блюд)

3) Сервируйте стол на одну персону, используя необходимую посуду, приборы, салфетки.

4) Сложите салфетки, пользуясь инструкционными картами.

**Приложение 8**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Карта самооценивания**  ФИ, класс\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   |  |  | | --- | --- | | Вид деятельности | Самооценка | | Выбор варианта сервировки |  | | Работа с таблицей  (этикет за столом) |  | | Практическая работа |  |   **5 баллов** – сделал всё правильно  **4 балла** – задание выполнил, но были затруднения  **3 балла** – при выполнении заданий допустил ошибки |