**Тема: Как правильно накрыть стол 4 класс**

**Цель:** сформировать у детей представление о важности правильного питания, как составной части сохранения и укрепления здоровья.

**Задачи:**

учить соблюдать основные принципы гигиены питания;

учить детей выполнять задания самостоятельно;

развивать творческие способности детей.

формировать умения учащихся сервировки чайного стола;

ознакомить детей с названием посуду в зависимости от назначения (для чаепития – чайная посуда);

воспитывать чувство бережного отношения к своему организму.

**Оборудование:**

демонстрационное: самовар, чайник, чашки, блюдца, ложки, вилки, сахарница, молочница, сухарница, салфетки.

раздаточное: плоскостное изображение чайной посуды (на каждого ученика).

для конструирования: кружки большие и маленькие, ручки для чайников и чашек, крышки для чайников, дополнительные детали для украшения посуды (полоски, кружочки, цветочки), кисточки и клей

**Ход занятия**

**I.Организационный момент.**

**II.** **Сообщение темы и цели урока.**

-Сегодня мы научимся сервировать чайный стол. (слайд1)

-Как театр начинается с вешалки, так и сервировка стола начинается с расстановки для гостей. Стулья желательно расставлять так, чтобы гости, сидя за столом, чувствовали себя комфортно. Расстояние между стульями приблизительно должно быть 50 – 80см.

-Ребята, расставьте свои стулья по правилам сервировки стола. Сядьте пожалуйста за стол.

**III. Вступительное слово учителя по теме «Чайная церемония».**

-Чаепитие – это и способ помочь себе проснуться утром, и повод встретиться с друзьями, и привычное сопровождение семейных разговоров за накрытым столом. Чай мы пьём и дома, и на даче, и в походе в лесу. Но удовольствие, полученное от чаепития, во многом зависит от сервировки стола, а также и от нашего настроения.

Сервировка стола, строга говоря, - это подготовка его к чаю. Правильная, в определённом порядке, расстановка всех необходимых, соответствующих кушаньям предметов – посуды, приборов, салфеток.

Сервировка стола должна отвечать следующим требованиям: соответствовать мероприятию – завтраку, обеду, ужину, чаю.

Сервировка стола должна быть эстетичной. Посуда должна гармонировать с формой стола, скатертью, салфетками (формой их свёртывания и цветом). Все предметы сервировки должны быть в соответствии с принятыми правилами.

Чтобы научиться правильно и красиво сервировать стол, нужно запомнить многочисленные предметы сервировки, их названия, а главное — назначение. От хозяйки при этом потребуется не только аккуратность, но и художественный вкус, большое желание доставить приятное всем участникам торжества.

Красивая чистая посуда, полный комплект всех необходимых приборов, белоснежное столовое белье помогут вам украсить и сам стол, и все помещение, создать атмосферу торжественности и уюта, все это — залог хорошего аппетита и настроения.

**Физминутка**

**IV. «Правила сервировки чайного стола».** (слайд 3)

-Сервировка чайного стола зависит от меню. Рекомендуется соблюдать определенный порядок подготовки праздничного стола. Прежде всего, следует расстелить скатерть, потом расставить тарелки, после этого столовые приборы, затем вазы с цветами и лишь потом украсить стол изящно сложенными салфетками. В комплект основных обеденных приборов на одного человека входят: мелкая и десертная тарелка, десертная ложка, вилка, нож и чайная ложка.

Последовательность сервировки стола:

●вначале накрывают стол скатертью;

●расставляют тарелки;

●раскладывают столовые приборы;

●ставят посуду со сладостями, выпечкой;

● расставляют вазы с цветами.

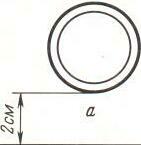
● раскладывают салфетки;

1.**Как подобрать скатерть для чаепития**. (слайд 4)

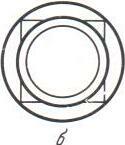
-Перед подачей чая на стол не мешало бы позаботиться о скатерти. Ведь она — фон стола. Скатерти — чистые, хорошо проглаженные и аккуратно постеленные— придают столу праздничный, торжественный вид. Хорошо выглаженную скатерть берут двумя руками по ширине, резко встряхивают над поверхностью стола и, опустив на стол, протягивают ее на себя. Образовавшаяся при встряхивании между столом и скатертью воздушная прослойка позволяет легко сдвигать скатерть в нужном направлении. Скатерть для стола должна соответствовать размеру стола и не быть слишком маленькой или узкой. Она должна свисать ниже края стола приблизительно на 20-30см. Одинаково хороши полотняные белые и цветные скатерти. К пестрым, расписным чашкам подойдет накрахмаленная белая скатерть. А к чаепитию с самоваром — скатерть красочная, яркая, с вышивкой. Однако какой бы дорогой и красивой не была скатерть, она должна быть еще и безукоризненно чистой и тщательно выглаженной, иначе все ее очарование пропадет.

Расстановка тарелок. (слайд5)

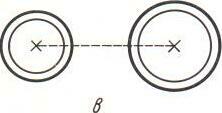
-Теперь приступаете к расстановке тарелок. Строго против каждого стула ставят столовую тарелку, следя за тем, чтобы расстояние от края стола до края тарелки составляло примерно 2см.



При сервировке стола по случаю особых торжеств вначале в качестве подставки ставят мелкие столовые тарелки, а на них — десертные тарелки. Десертные тарелки для сладких блюд. На десертных мелких тарелках подают сладкие пироги, фрукты и ягоды, а также различные кондитерские изделия. Чтобы тарелка не скользила по мелкой столовой, советуем положить между ними салфетку.



Затем на расстоянии 5—15 см слева столовых тарелок ставят пирожковые тарелки, помня при этом, что их центр должен находиться на одной линии.



пирожковые тарелки — для хлеба, булочек, ватрушек, пампушек, гренков и других хлебобулочных изделий, предназначенных каждому участнику. Пирожковые тарелки, можно заменить бумажными салфетками;

При сервировке стола рекомендуется использовать всю посуду и столовые приборы из одного сервиза, так как это подчеркнет единство стиля.

**Раскладывание столовых приборов**. (слайд6)

-К основным столовым приборам относятся ножи, вилки и ложки. Казалось бы, каждый их знает, каждый ими пользуется, но все ли знает и правильно ли пользуется? Ложка десертная — для многих сладких блюд, подаваемых в глубоких десертных тарелках. Ложка чайная — для горячих напитков (чая, кофе с молоком или сливками, какао), подаваемых в чайных чашках или стаканах. Чайную ложку вполне можно использовать вместо десертной. При помощи столовых ножа и вилки едят изделия из теста: пироги, кулебяки, блины. Десертные нож и вилка понадобятся вам для сладких пирогов, некоторых пирожных и тортов. Если будут пользоваться только ложкой и вилкой, то они кладутся с правой стороны тарелки. Если потребуется ножик, тогда вилка кладется с левой стороны, а нож и ложка – с правой. Нож кладется острием в сторону тарелки, а не в сторону соседа по столу. Чайную ложку или десертную вилку кладут над мелкой тарелкой.

**Подача чашек с блюдцами.** (слайд 7)

-Если кофе или чай подается в кофейнике, чашки с блюдцами расставляются заранее. Если же чай или кофе разливаются в чашки, то они подаются на подносе, вместе со стопкой блюдец. Тогда при подаче, на каждое блюдце кладется чайная ложка. Правее ставят на блюдечке чайную чашку, причем ручка должна быть повернута вправо, а на блюдечко следует положить чайную ложку.

**Расстановка посуды со сладостями и выпечкой.** (слайд 8)

-Все мы любим почаевничать. Вечер, проведенный в теплой компании за чашечкой ароматного напитка, стал для многих доброй традицией. Также традиционным является и то, что чаепитие неизменно сопровождается подаваемой к столу сладкой выпечкой.

Вдоль стола принято расставлять удлиненные сухарницы с булочками, печеньем и прочими угощениями. Иногда их накрывают салфетками, чтобы сохранить свежесть закусок.

Печенье, пирожные, рулеты, торты, эти и другие лакомства являются прекрасным дополнением к чашечке чая, тем более, если они приготовлены собственными руками.

**Добавки и сладости к чаю (слайд 9)**

Сахар на стол подают в сахарнице с чайной ложкой или специальными щипчиками. Ставят её на середину стола, чтобы все гости могли без труда до нее дотянуться.

В молочнике можно подать молоко или сливки. . Если к чаю планируется подать молоко или сливки, их лучше налить в молочник и поставить его на маленькой тарелочке в центре стола.

Рядом с сухарницами ними размещают тарелки с лимоном.

Ближе к краям стола помещают вазы с вареньем, медом и масло в тарелочках. В случае, когда на стол подают варенье или мед, каждому гостю рекомендуется подать вторую чайную ложку и розетку. Если же варенье с косточками, тогда следует поставить также блюдце и для них.

И как же можно обойтись без мёда. Его подают в специальных вазочках с чайной ложечкой в вазе.

-Ребята, а кто делает мёд? Вот и мы сегодня с вами потрудимся как пчёлки.

**V. «Завершающий этап сервировки стола»**

1.Украшение стола цветами. (слайд10)

-Прекрасным украшением стола являются цветы. Особенно хороши они утром, как бы приветствуя садящихся за стол с добрым утром и настраивая на добрый лад. Невысокие вазы со свежими садовыми или полевыми цветами, по 3—7 шт. в каждой, ставят обычно в центре стола, хотя это и необязательно. Ставить вазы с большим букетом цветов не рекомендуется: ведь цветы не должны заслонять собой ни блюда, ни людей, сидящих визави. Очень хороши так называемые "плавающие" цветы. Для этого невысокие, плоские сосуды наполняют водой и погружают в них только соцветия.

2. Свечи украшения стола.

3.Салфетка – неотъемлемый отребут чаепития. (слайд12, 13)

Салфетка — непременный предмет сервировки стола. Ведь без салфетки невозможно соблюсти чистоту и опрятность за столом. А, кроме того, хорошо отглаженная и красиво сложенная полотняная салфетка еще и украшает стол.

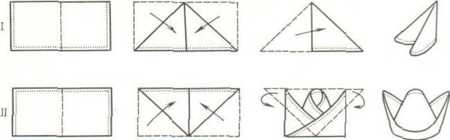
Бумажную салфетку складывают по диагонали и помещают с левой стороны тарелки рядом с вилкой.

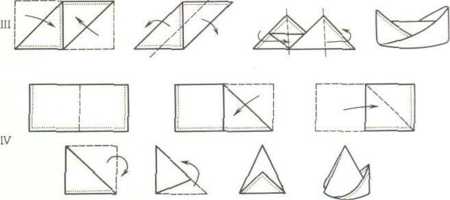
Существует много способов свертывания салфеток, но мы рекомендуем наиболее удобный и простой способ, чтобы как можно меньше прикасаться к ней руками и чтобы в развернутом виде она не выглядела мятой.

Салфетки складывают вчетверо, треугольником, пополам и допустимы более сложные формы складывания салфеток — парусом, колпачком, свечкой.

Практическая работа учащихся по теме «Складывание салфеток».

-Ребята посмотрите иллюстрации на доске и слайды. Сложите салфетку любым способом.





-Салфетки можно сложить оригинально: петушиный гребешок, узелок, книжка, рожок.

Существует несколько общепринятых правил сервировки, касающихся салфеток. Они всегда должны быть безупречно чистыми, пятна совершенно недопустимы. Салфетки кладут под приборы гостей, а также под вазы с фруктами, конфетами, емкости с хлебом и так далее.

**VI. Пузатый и блестящий самовар.** (слайд 14)

-Самовар как предмет быта уже стал историей, хотя несколько десятков лет тому назад он, пузатый и блестящий, стоял почти в каждом доме. За пару веков своего существования главный предмет чаепития претерпел существенную эволюцию — от топки до электронагрева.

В «Толковом словаре» В.И.Даля: «Самовар, самоварчик — водогрейный для чаю сосуд, большей частью медный с трубою и жаровнею внутри».

До сих пор в русских деревнях считают, что лучше всего для чаепития подходит настоящий медный самовар, причем не электрический, а на углях. И красиво, и удобно, и празднично! К тому же чай в нем долго не остывает, хоть весь вечер устраивай чаепитие. До сих пор очень часто для праздничных чаепитий используют самовар. Для него можно предусмотреть отдельный небольшой столик или расположить слева от хозяйки. Рядом с ним ставят заварочный чайник, кладут ситечко для чая.

И вот совсем недавно армия пластмассовых быстронагревающихся чайников вытеснила русский самовар с кухонного стола.

**VII.Чай.** (слайд 15)

Самовар в России появился благодаря чаю.

-Ребята, а вы знаете как надо правильно хранить и заваривать чай?

Упаковка или емкость, предназначенная для хранения [чая](http://tea.ru), должна не только закрываться так, чтобы туда практически не проникал воздух, но и должна быть сделана из такого материала, который бы не имел никакого собственного запаха, не пропускал бы, не впитывал и не воспринимал бы ни влаги, ни посторонних запахов, а также обладал бы способностью хорошо отмываться.

Чай и здоровье

-По Китайскому преданию, передающемуся от поколения к поколению, чай обладает целебными свойствами. Всего их девять.

Чай избавляет от головных болей и усталости

Чай является питательным продуктом и утоляет голод (в особенности - с различными ароматическими и лечебными добавками)

Чай облегчает самочувствие во время жары

Чай освежает и бодрит

Чай успокаивает, снимает стресс, гонит прочь тревоги, избавляет от нервозности и повышенной возбудимости

Чай способствует перевариванию жирной пищи

Чай выводит из организма яды, шлаки и токсины

Чай продлевает жизнь

Чай повышает интеллект и формирует самосознание

-Есть много хороших напитков на свете - прохладительный, питательный, целебный! Каждый по-своему знаменит и ценен. Но с напитком по имени "ЧАЙ" не может сравниться никой другой на белом свете!

-Я хочу повторить вам слова, сказанные в начале нашего занятия.

-Чаепитие – это и способ помочь себе проснуться утром, и повод встретиться с друзьями, и привычное сопровождение семейных разговоров за накрытым столом. Чай мы пьём и дома, и на даче, и в походе в лесу. Но удовольствие, полученное от чаепития, во многом зависит от сервировки стола и от вашего настроения.

**VIII. Викторина.** (слайд 16)

1. С чем букашки пили чай у Мухи – Цокотухи?

2.По сколько чашек выпивали букашки?

3. Какой сказочный герой очень любил мёд?

4.В каком произведении Чуковского бегала посуда?

5.В какой русской народной сказке на столе появлялись и блины и пироги, а готовить было не надо?

6.Какое варенье дал кот Матроскин для лечения Дяди Фёдора?

**IX. Итог занятия.**

-Чему вы научились на уроке?

Пригодятся ли вам полученные знания в жизни?

А какие полезные знания вы взяли себе на заметку?

Какие полезные знания вы запомнили из памяток?

Зачем нужно пить чай?