

ТЕМА УРОКА

**СЕРВИРОВКА СТОЛА .  
ИСТОРИЯ И  
СОВРЕМЕННОСТЬ**



# ЦЕЛЬ УРОКА

**НАУЧИТЬ РАЗЛИЧАТЬ  
СЕРВИРОВКУ СТОЛА  
В РАЗЛИЧНЫХ  
ИСТОРИЧЕСКИХ  
ЭПОХАХ.**



**ЗАДАЧИ**

**УРОКА**

**ОБУЩАЮЩИЕ**

**ВОСПИТАТЕЛЬНЫ  
Е**

**РАЗВИВАЮЩИЕ**

# ВОСПИТАТЕЛЬНЫЕ

- ВОСПИТЫВАТЬ НАВЫКИ КУЛЬТУРНОГО ПОВЕДЕНИЯ
- ВОСПИТЫВАТЬ ВОЛЮ ЧЕРЕЗ ДОВЕДЕНИЯ НАЧАТОГО ДЕЛА ДО КОНЦА
- ВОСПИТЫВАТЬ УВАЖЕНИЕ К ПРОШЛОМУ



# ОБУЧАЮЩИЕ

- ПОВТОРИТЬ ПОНЯТИЕ «ЭТИКЕТ» И РАСШИРИТЬ ЗНАНИЯ О СЕРВИРОВКЕ СТОЛА
- НАУЧИТЬ ПОДГОТАВЛИВАТЬ СТОЛ К ПРИЕМУ ПИЩИ С УЧЕТОМ САНИТАРНЫХ И ЭСТЕТИЧЕСКИХ ТРЕБОВАНИЙ И МЕР БЕЗОПАСНОСТИ
- ЗАКРЕПИТЬ ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДАЧИ БЛЮД
- НАУЧИТЬ РАЗЛИЧАТЬ ИСТОРИЧЕСКИЕ ЭПОХИ (ПО ОБЩЕСТВЕННОМУ УСТРОЙСТВУ) И НАХОДИТЬ ГЛАВНЫЕ ОТЛИЧИЯ



# РАЗВИВАЮЩИЕ

- РАЗВИВАТЬ ВНИМАНИЕ, МЫШЛЕНИЕ И МЕЛКУЮ МОТОРИКУ РУК
- РАЗВИВАТЬ ИНДИВИДУАЛЬНОСТЬ В РЕШЕНИИ ПОСТАВЛЕННЫХ ЗАДАЧ
- РАЗВИВАТЬ КОММУНИКАТИВНЫЕ СПОСОБНОСТИ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ КОЛЛЕКТИВНОЙ РАБОТЫ
- РАЗВИВАТЬ ИНТЕРЕС К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПОЛУЧЕННЫХ ЗНАНИЙ В ПОВСЕДНЕВНОЙ ЖИЗНИ



# ТИП УРОКА

- ПО ХАРАКТЕРУ ПОЗНАВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ – ЭВРИСТИЧЕСКИЙ-(ТВОРЧЕСКИЙ ПОДХОД УЧАЩИХСЯ К СЕРВИРОВКЕ СТОЛА В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ПРЕДЛОЖЕННОЙ ИСТОРИЧЕСКОЙ ЭПОХИ НА ОСНОВЕ ПОЛУЧЕННЫХ ЗНАНИЙ И СВОИХ ПРЕДСТАВЛЕНИЙ)
- ПО СОДЕРЖАНИЮ – КОМБИНИРОВАННЫЙ ( ПОЛУЧЕНИЕ НОВЫХ ЗНАНИЙ И ФОРМИРОВАНИЕ ПРИЕМОВ И НАВЫКОВ ПО СЕРВИРОВКЕ СТОЛА)



# ВЕДУЩИЙ МЕТОД

- 1-й урок объяснительно-иллюстративный( рассказ учителей истории и технологии сопровождается демонстрацией фрагментов худ. Фильмов и слайдов где представлены элементы сервировки стола в разных исторических эпохах)
- 2-й урок практическая работа( группа ребят из предложенных продуктов « примеряют на себя роли людей живших в тот исторический период)создание ситуации занимательности



# Организация деятельности

- Фронтальная во время деятельности, групповая и индивидуальная работа во время практической части урока



# Методическая цель

- Найти наиболее эффективные способы стимулирования интереса к учению и рассмотреть эффективность применяемых методов.



# критерии

- **Знать**

- 1 основные понятия и предметы необходимые для сервировки стола для каждого исторического периода
- 2 правила санитарии и гигиены при обработки продуктов
- 3 правила тех.безопасности при выполнении кулинарных работ

- **Уметь**

- 1 сервировать стол
- 2 применять т.б. На практике
- 3 соблюдать санитарно-гигиенические требования
- 4 выбрать посуду, блюда, приборы, аксессуары и т.д. для предложенной исторической эпохи

№	Наименование этапа	Деятельность учителя	Методы обучения	Деятельность учащихся
1	ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ МОМЕНТ	ОРГАНИЗУЕТ УЧЕБНЫЙ ПРОЦЕСС « ВНИМАНИЕ»!	СЛОВЕСТНО-НАГЛЯДНЫЕ	ПРОВЕРЯЕТ ГОТОВНОСТЬ К УРОКУ
2	ПОВТОРЕНИЕ ИЗУЧЕННОГО МАТЕРИАЛА	ПРОВЕДЕНИЕ « БЛИЦ –ТУРНИРА» СОРЕВНОВАНИЕ МЕЖДУ ГРУППАМИ УЩАЩИХСЯ	СЛОВЕСТНЫЕ	В ТЕЧЕНИЕ 3 МИН.НУЖНО КАЖДОЙ ГРУППЕ УЧЕНИКОВ ОТВЕТИТЬ НА ГРУППУ ВОПРОСОВ
4	ИЗЛОЖЕНИЕ НОВОГО МАТЕРИАЛА	ФОРМИРУЕТ НОВЫЕ ЗНАНИЕ ЧЕРЕЗ ДЕМОНСТРАЦИЮ ФРАГМЕНТОВ И СЛАЙДОВ, ПОЯСНЯЯ РАЗДИЧИЕ КУЛЬТУРНЫХ ТРАДИЦИЙ СО СМЕНОЙ ИСТОРИЧЕСКИХ ЭПОХ	ИЛЛЮСТРАТИВ НЫЕ	АНАЛИЗИРУЕТ ПОЛУЧЕННУЮ ИНФОРМАЦИЮ И УСВАИВАЕТ НОВУЮ ИНФОРМАЦИЮ
5	ЗАКРЕПЛЕНИЕ ПОЛУЧЕННЫХ ЗНАНИЙ В ВИДЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ	СОЗДАНИЕ СИТУАЦИИ ЗАНИМАТЕЛЬНОСТИ, ИЗЛОЖЕНИЕ СУЩНОСТИ ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ, РАСКРЫВАЕТ ТРЕБОВАНИЯ И ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ П/Р; КОНТРОЛИРУЕТ НАБЛЮДАЕТ И КОНСУЛЬТИРУЕТ ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ ОКАЗЫВАЕТ ПОМОЩЬ	ПРОГРАМИРОВ АННЫЙ, ЧЕРЕЗ ПРОБЛЕМНЫЕ ЗАД.ВЫПОЛН.В ХОДЕ ПРАК.РАБ.	ВЫБИРАЕТ ПОСУДУ, СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ. ГОТОВИТ БЛЮДА, АКССЕСУАРЫ ДЛЯ СЕРВИРОВКИ СТОЛА ДАННОЙ ИСТОРИЧЕСКОЙ ЭПОХИ
7	КОНТРОЛЬ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	НАБЛЮДАЕТ ЗА ОФОРМЛЕНИЕМ БЛЮД ДЕМОНСТРИРУЯ СООТВЕТСТВИЕ ДАННОЙ ЭПОХИ, ОКАЗЫВАЕТ ПОМОЩЬ И ОБОБЩАЯ ДЕЛАЕТ ВЫВОДЫ	МОДЕЛЬНЫЙ	ОСУЩЕСТВЛЯЕТ САМОКОНТРОЛЬ СРАВНИВАЯ СВОЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ С ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ ГРУППЫ
6	ЗАЩИТА СЕРВИРОВАННОГО СТОЛА ПО 3 ЭПОХАМ (ПЕРВОБЫТ.,СРЕДНИМ В. НОВОЕ ВР.)ИСТОРИИ	УЧАСТВУЕТ В ОЦЕНКЕ ПО ЗАДАНЫМ КРИТЕРИЯМ О СООТВЕТСТВИИ СЕРВИРОВКИ СТОЛА РАЗЛИЧНЫМ ИСТОРИЧЕСКИМ ЭПОХАМ	СИСТЕМАТИЗИР УЮЩИЙ	ПРЕДСТАВЛЯЮТ ДЕМОНСТРИРУЯ СЕРВИРОВАННЫЙ СТОЛ, ОТСТАИВАЮТ СОБСТВЕННОЕ МНЕНИЕ О ПРЕДМЕТАХ ВЫБРАННЫХ, ДЛЯ ПРЕДСТАВЛЕНИЯ ЭПОХИ
7	ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ	ОБОЩИТЬ РЕЗУЛЬТАТЫ РАБОТЫ, ВЫСТАВИТЬ ОЦЕНКИ	БЕСЕДА ПО ИТОГАМ РАБОТЫ	АНАЛИЗ СОБСВЕННОЙ РАБОТЫ И РАБОТЫ В ГРУППАХ

# Исторические периоды

Этапы основные

первобытность  
И  
Древний мир

Средневековье  
И новое время

Современность



# Жизнь первобытных людей 1,7---1,5 млн.лет

- В третичном периоде кайнозойской эры на ЗЕМЛЕ произошли большие изменения в растительном и животном мире. Исчезли древние растения – древовидные папоротники и хвощи, наступило господство млекопитающих животных. Появились ближайшие предки человека—парапитек и проплиопитек. Центральная Азия, центральная и Южная Африка, Южная Европа— места где были необходимые условия—теплый климат, достаток воды и растительности.



# Первобытная сервировка

- Человек брал у природы лишь то, что она ему давала.

Собирательство – способ добывания пищи. Стадо—большая неорганизованная группа людей.

Род –группа людей от одного предка. Община –объединение родов или семей. Охота—добыча зверя.



# древний мир –5-6 век

- Времена фараонов, царей и вельмож. Пир на весь мир! Древние греки очень много времени посвящали пирам и попойкам в кругу друзей «симпосиум». Роскошные пиры Персии, Лидии пышные в Египте и Вавилоне. Андрон, трапеза, киккеон, кратер. Спартанская похлебка – смесь соли, уксуса свиное сало и мелкие куски мяса.





# Рецепт приготовления рыбы:

- «смешай молоко с топленным салом и крупой, добавь свежего сыра, яичных желтков и мозгов, заверни рыбу в лист фигового дерева и вари бульоне из молодого козленка, затем вынь, сними лист и положи готовое кушанье в сосуд с кипящим медом»





# Поварское искусство

- Верх поварского искусства состоял в умении «подать на стол кушанье в таком виде, чтобы никто не понял что он ест». Роскошные обеды поражают чудовищным изобилием, прихотливостью пресыщенного вкуса. Например блюдо приготовленное из мозгов 500 страусов или 5000 языков певчих птиц





# Сервировка в древности

- Скатертей не было они появились в поздней империи. Кушанья ставились в таком виде, чтобы их можно сразу положить на тарелку. Иногда клали плоский хлеб, на котором ели. Супы были не входу, жидкую пищу ели с помощью раковин. Салфеток не полагалось каждый приносил свою— кусок лохматой льняной ткани



# СРЕДНЕВЕКОВЬЕ

- ЭПОХА В ИСТОРИИ ЧЕЛОВЕЧЕСТВА МЕЖДУ ДРЕВНИМ МИРОМ И НОВЫМ ВРЕМЕНЕМ ДЛИЛОСЬ БОЛЕЕ ТЫСЯЧИ ЛЕТ, ОТ ПАДЕНИЯ ЗАПАДНОЙ РИМСКОЙ ИМПЕРИИ ДО ВЕЛИКИХ РИМСКОЙ ИМПЕРИИ. ЭТОТ ПЕРИОД ТОЖЕ ОТЛИЧАЛСЯ ОСОБЫМИ ИЗЫСКАМИ СЕРВИРОВКИ СТОЛА «СИЛЬНЫМИ МИРА СЕГО»
- ПЕРИОД—5В.—ПО 15В.



# КОРОЛЕВСКОЕ ЗАСТОЛЬЕ

- В ХОДУ БЫЛ ОРИГИНАЛЬНЫЙ СПОСОБ СЕРВИРОВКИ. ВО ВРЕМЯ ТОРЖЕСТВЕННЫХ ОБЕДОВ ПАЖИ ВЪЕЗЖАЛИ ВЕРХОМ НА ЛОШАДЯХ И ПОДАВАЛИ ГОСТЯМ МИСКИ И КУВШИНЫ ПРЯМО С СЕДЛА . В ФЕОДАЛЬНЫХ ЗАМКАХ СУЩЕСТВОВАЛА ЦЕРЕМОНИЯ ПОДАЧИ БЛЮД: КОГДА ВНОСИЛИ ЕДУ, ВСЕ ВСТАВАЛИ И СНИМАЛИ ШЛЯПЫ, ЗАТЕМ МЫЛИ РУКИ И ЦЕЛОВАЛИСЬ.ЖИРНЫЕ РУКИ БЫЛО ПРИНЯТО ВЫТИРАТЬ О ШКУРЫ ЧЕТВЕРОНОГИХ. ПОДАВАЛИ ЖАРЕННЫХ ПАВЛИНОВ И ЛЕБЕДЕЙ, ВСЕ БЫЛО ПРИПРАВЛЕНО БОЛЬШИМ КОЛИЧЕСТВОМ СПЕЦИЙ, ПЕРЕЦ, МУСКАТНЫЙ ОРЕХ, ГВОЗДИКА, ИМБИРЬ.



# НОВОЕ ВРЕМЯ 15—18 в.

- В это время наука пиршества шагнула далеко вперед. В Европе появились новые продукты. В 17 в. Голландцы привезли кофе, в Испанию был ввезен шоколад. Кушанья получали самые причудливые формы, угорь являлся с жалом змеи, заяц ушами кошки. С этого времени на пирах стали уделять особое внимание чистоте и элегантности сервировки. Одни только салфетки создали целый штат прислуги которая занималась искусством складывания салфеток!
- Людовик 15 –обед из 246 блюд –десерт пирожное в виде целого здания которое освещалось иллюминацией из разных частей был произведен фейерверк ..
- Возникли новые профессии: конфетчик и пирожники.



# Русское хлебосоольство

- 16в. «князь серебряный» А.К. Толстой указывает о пире И.Грозного «на столах, кроме солонки, переноски и уксусницы не было никакой посуды, а из яств стояли только блюда холодного мяса на постном масле, соленые огурцы, сливы и кислое молоко в деревянных чашках... множество слуг в бархатных кафтанах фиалкового цвета, с золотистым шитьем стали перед государем поклонились ему в пояс и по два ряда отправились за кушаньем. Несли 200 жаренных лебедей на золотых блюдах. Затем 300 жаренных павлинов, за павлинами следовали кулебяки, курники пироги с мясом и сыром, блины всех возможных сортов, кривые пирожки и оладьи. Потом принесли разные похлебки и трех видов уху: курячью белую, курячью черную и шафранную. За уху подали рябчиков со сливами, гусей с пшеном и тетерок с шафраном.»



# ПРИЯНОГО АППЕТИТА!!!

- Застолье – неисчерпаемая тема. Это ритуал в некотором роде священнодействие. Попробуйте провести праздник с соблюдением всех обычаев, и вы почувствуете, что приобщились к культуре наших далеких предков.













