**КСП**

**Художественный труд**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Раздел долгосрочного планирования:** | | **Школа: КГУ «Кокпектинская СОШ»** | |
| **Дата:** | | **ФИО учителя: Акимова Айсулу Нурахметовна** | |
| **Сынып:**  **Класс: 6 класс (девочки)** | | **Қатысқандар:**  **Участвовал:** | **Қатыспағандар:**  **Не участвовали:** |
| **Тема урока** | Правила поведения за столом в казахской культуре, культурах разных народов и в местах общественного питания. | | |
| **Цели обучения (ЦО) Цели обучения, достигаемые на этом уроке (Ссылка на учебный план)** | 6.2.4.1 описывать и сравнивать правила поведения за столом в казахской культуре, культурах разных народов и в местах общественного питания;  6.2.4.2 демонстрировать знания и практические навыки оформления и сервировки стола для различных мероприятий | | |
| **Цель урока** | Все ученики - смогут рассказать о правилах за столом, сопоставить и объяснить и основные правила поведения за столом. в казахской культуре, культурах разных народов и в местах общественного питания  Большинство учеников-смогут различать правила поведения за столом в казахской культуре с культурой другого народа  Некоторые ученики– смогут составлять последовательность сервировки стола ,демонстрировать сервировку стола для обеда | | |
| **Критерии оценивания** | Все:   * Демонстрируют знания правил ТБ; * Знают и имеют представление об особенностях правил поведения за столом; * Перечисляют необходимые столовые приборы для сервировки стола;   Большинство:   * Знают правила поведения за столом в культурах разных народов в общественных местах;   Некоторые:   * Знают и умеют сервировать стол для различных мероприятий | | |
| **Языковые цели** | Словарь и терминология, связанные с темой.  Полезные фразы и слова для диалога: Культура питания, Сервировка столаТради́ция Обря́д  Этике́т Такти́чность Столо́вый прибо́р Закусочный прибор Рыбный прибор Десертный прибор Фруктовый прибор Ложка кофейная  Ложка мокко.  Этикет – Этикет – Etiguette. Сервировка – Жабдықтау – Laying.Салфетка – Сулық -Napkin | | |
| **Воспитание ценностей** | **Ценности общенациональной идеи «Мәңгілік Ел»**  Гражданская ответственность –национальное единство, мир и согласие в нашем обществе  Формирование чувства уважения друг к другу, сотрудничество при работе в микрогруппах.  Общность истории, культуры и языка | | |
| **Межпредметная связь** | История Казахстана, Всемирная история, география | | |
| **Предыдущие знания** | Учащиеся ранее изучили основы здорового питания, составление меню, оборудование кухни. Приобрели навыки работы с оборудованием, инструментами и приспособлениями для приготовления пищи, правилами ТБ | | |

**Ход урока**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Время / этапы урока** | **Деятельность учителя**  Каким образом я достигну целей обучения? | **Деятельность учащихся** | | **Оценивание**  (метод/ прием/ техника/ стратегия) | **Способы дифференциации**  ( |
| **Начало урока**  **3 минуты**  **2 минут** | **Создание колобаративной среды**  **Психологический настрой - упражнение «Здравствуйте!»**  **Цель -** снятие внутреннего напряжения участников, создания настроя на урок, активизация внимания  **Ход упражнение**: Учащиеся поочередно касаются одноименных пальцев рук своего соседа, начиная с больших пальцев и говорят:   * желаю (соприкасаются большими пальцами); * успеха (указательными); * большого (средними); * во всём (безымянными); * и везде (мизинцами); * Здравствуйте! (прикосновение всей ладонью)   **Прием «Мозаика»**  **Составление групп:**  **Цель –** создание групп  Детям выдаются фрагменты картинок с изображением сервировки стола. | Учащиеся в парах выполняют упражнение “Здравствуйте!”  Учащиеся разбирают фрагменты и собирают картинки с изображением сервировки стола | | ФО - Словесная похвала | Помочь с ответом затрудняющейся команде, оказать поддержку в виде наводящих вопросов. |
| **Основная часть**  **5 минут**  **10 минут**  **5 минут**  **7 минут** | Актуализация знаний  ***Задание 1 (ГР ):***  **Цель** - повторение правил поведения за столом.  **Стратегия «Истина или ложь»** ***(Приложение 1)*** проводится в письменной форме, группам раздаются листы ответов  Ссылка:https://doc4web.ru/pedagogika/aktivnie-metodi-obucheniya-sbornik.html  **Игра «Чистая доска»**  **Цель –** изучение предложенной информации  Учитель в разных концах школьной доски, в произвольном порядке, записывает вопросы. Они построены на материале изучаемой темы.  Учитель говорит, что по ходу объяснения нового материала класс будет участвовать в игре «Чистая доска».  - «Посмотрите на доску. Она совсем не чистая, а наоборот заполнена разными вопросами. Ответы на них будут находиться в моём рассказе. Я, время от времени, буду спрашивать вас готовы ли вы ответить на какой-нибудь вопрос. Если вы даёте ответ на него, то этот вопрос будет стираться с доски. Задача этой игры состоит в том, чтобы к концу объяснения доска оказалось чистой».  Учитель рассказывает о правилах поведения за столом в казахской культуре, культурах разных народов и в местах общественного питания; (Приложение2,3))  *Ресурс: Учебник Художественный труд (вариант для девочек, стр.80 авт. Р.Ш Алимсаева, И.А. Развенкова, О.С. Лосенко, Е.Е. Велькер Кокшетау: «Келешек-2030», 2018 год*  [**https://infourok.ru/aktivnie-metodi-obucheniya-dlya-raznih-etapov-uroka-719613.html**](https://infourok.ru/aktivnie-metodi-obucheniya-dlya-raznih-etapov-uroka-719613.html)  **Задание 3 (ИР) Прием «3х минутное эссе»**  **Цель** **–** демонтрация знаний, отличительных особенностей восточной культуры от европейской культуры на основе жизненных знаний. Обмен информацией.  Учащимся предлагается написать эссе ответив на заданные вопросы  1.В каких европейских или восточных странах вы были?  2.Расскажите о культуре и правилах поведения за столом в этих странах.  **Задание4 (ГР)«Составление постера»**  **Цель** – демонстрация знаний и навыков сервировки стола в повседневной и праздничной обстановке. Оформление в виде постера.  Разработать правила сервировки стола, выработать алгоритм сервировки и представить ввиде постера   1. повседневная сервировка стола 2. праздничная сервировка стола   Учитель выдает информацию каждой группе.  *Ресурс: Учебник Художественный труд (вариант для девочек, стр.81*  *авт. Р.Ш Алимсаева, И.А. Развенкова, О.С. Лосенко, Е.Е. Велькер*  *Кокшетау: «Келешек-2030», 2018 год* | Учащиеся в группах отвечают на предоставленные вопросы и записывают в листы ответов  Внимательно слушают учителя и отвечают на вопросы  1.Описывают правила поведения за столом и сервировку стола в восточной и европейской культурах  2. Понимают правила поведения  3. Могут сравнить правила поведения в восточной и европейской культурах  4.Презентовать эссе в группах  Учащиеся изучают информацию, разрабатывают правила, алгоритм, оформляют красочно в виде постера | | Взаимооценивание (по часовой стрелке)  - прием «Получите звезду!»,  группы обмениваются листами ответов  Критерии оценивания:  3 звезды при 5 верных ответов;  2 звезды - при 3-4 верных ответов;  1 звезда - 2 правильных ответов  0 звезд – меньше 2  правильных ответо  ФО**-** Стратегия-«Комментарий»  Дескрипторы:  - демонстрирует знание правил столового этикета казахского народа;  - демонстрирует знание правил столового этикета других культур;  ФО – взаимопроверка стратегия «Карусель»  Каждой группе присваиваются звезды:  1.«Много нового и интересного» - 3 звезды  2. «Доступно и увлекательно»-2 звезды  3. «Интересно, но известно» - 1 звезда  Цель – презентация своей работы в группах  Ссылка:  multiurok.ru/blog/aktivn-mietody-obuchieniia-i-priepodavaniia-rieflieksiia-dvie-zviezdy-i-zhielaniie.html  Дескрипторы:  1.выделяет национальные особенности разных народов, быта, географического положения и других факторов;  2.объясняет отличительные особенности культурной принадлежности;  3.аргументирует ответы примерами.  ФО – звезды   1. «Чудо-мастера»- 3 балла 2. «Мастера»-2 балла 3. «Ученики»-1балл | Все смогут рассказать о правилах поведения за столом в разных культурах  Большинство знают как вести себя за столом, знают культуру некоторых народов  Некоторые смогут показать различия в правилах поведения в казахской культуре т культурах других народов  Некоторые учащиеся смогут раскрыть особенности правил поведения за столом, сервировку стола в восточной и европейской культурах  Все смогут описывать правила сервировки стола  Большинство – смогут показать правила сервировки стола  Некоторые – смогут оценить необходимые знания этикета для жизни |
| **Конец урока**  **3 минут**  **5 минут** | Подведение итогов урока  **Рефлексия содержания деятельности.**  Цель рефлексии – собрать в общую копилку замеченное, обдуманное, понятное каждым. Уйти с урока с зафиксированным результатом.  Ссылка:https://fs01.infourok.ru/images/doc/77/93134/img49.jpg | Учащиеся подсчитывают заработанные баллы  Ученики  закрепляют стикеры на картинки-чемодан, мясорубка, корзина (закрепленные на доске) | | ФО за урок (сумма баллов)  «Отличная работа»7-9 баллов  «Хорошая работа»- 4-6 баллов  «Справился» -1-3 баллов  Описание: https://fs01.infourok.ru/images/doc/77/93134/img49.jpg |  |
| **Рефлексия учителя по проведенному уроку** | | | . | | |

**Раздел 4 Культура питания**

|  |  |
| --- | --- |
| **Тема** | Правила поведения за столом в казахской культуре, культурах разных народов и в местах общественного питания |
| **Цель обучения** | 6.2.4.1 Описывать и сравнивать правила поведения за столом в казахской культуре, культурах разных народов и в местах общественного питания |
| **Критерии оценивания** | *Обучающийся*   * Сравнивает культуру поведения за столом казахского народа с культурами других народов * Объясняет отличие особенностей культур других народов |
| **Уровень мыслительных навыков** | Знание и понимание |

**Задание 1**

Используя интернет ресурсы, сравните правила столового этикета казахского народа с народами разных культур:

1. Национальные особенности поведения за столом казахов.
2. Национальные особенности поведения за столом русских
3. Национальные особенности поведения за столом украинцев

**Задание 2**

Объясните на примерах отличительные особенности восточной культуры от европейской:

1. бытовая особенность
2. повседневная сервировка стола
3. праздничная сервировка стола
4. поведение в гостях разных культур

**Дескрипторы** *Обучающийся*

* 1. демонстрирует знание правил столового этикета казахского народа;
  2. демонстрирует знание правил столового этикета других культур;
  3. выделяет национальные особенности разных народов, быта, географического положения и других факторов;
  4. объясняет отличительные особенности культурной принадлежности;
  5. аргументирует ответы примерами.

**Стратегия «Истина или ложь»** ***(Приложение 1)***

1)Перед вами несколько ножей и вилок. Какими приборами вы воспользуетесь сначала:

А) теми, что лежат дальше от тарелки

Б) теми, что лежат ближе к тарелке

2) Если вы хотите попробовать кушанье, которое стоит далеко от вас, то

А) вы сами потянетесь за ним

Б) попросите передать его

3) Вы обедаете в ресторане, где вас обслуживает официант. Вы закончили есть второе и хотите показать это официанту, чтобы он убрал приборы. Для этого вы положите нож и вилку на тарелку:

А) параллельно друг другу ручками вправо

Б) нож (справа) и вилку (слева) острыми концами в тарелку

4) Кто первым встает из-за стола?

А) мужчина

Б) женщина

5) Какие основные 2 правила надо соблюдать в общественных местах (театр, кинотеатр, ресторан)?

А) Шумно веселиться, громко разговаривать

Б) Не шуметь, не мусорить

Приложение №2

**Стратегия «Я и мы»**

**Как же вести себя за обеденным столом?**

Человеку, мало знакомому с нормами этикета и впервые попавшему в приличное общество, в течение всего обеда придется выдержать немало неприятных минут и снисходительных улыбок.

Действительно, как держать себя? Что делать с салфеткой? Как взять то или иное кушанье с блюда? Как пользоваться ножом и вилкой и что делать, если вилок не одна, а несколько? Чтобы не ударить в грязь лицом, нужно знать правила поведения за столом.

Самым простым правилам учат еще родители – не разговаривать за столом громко, жевать с закрытым ртом, не разговаривать с полным ртом, не греметь ложкой, размешивая сахар в чае. Но на самом деле таких правил намного больше.

**Вот еще некоторые:**

• Сидя за столом, следует только запястьем опираться на его край. Женщинам допускается на небольшой промежуток времени опереться на стол локтем.

• Нельзя скатывать хлебные шарики, играть приборами, рюмкой, сворачивать край скатерти в трубочку, протягивать во всю длину ноги под столом и совершать прочие подобные действия.

• В процессе принятия пищи не следует расставлять локти и низко склонять голову над тарелкой. Голову только слегка наклоняют и на эту высоту подносят вилку или ложку. Не приветствуются дутье на горячую еду и напитки, «чавкание», прихлебывание.

• Если запиваете еду каким-либо напитком, то сначала проглотите то, что находится во рту. А прежде желательно протереть губы салфеткой во избежание следов жирных пятен на стакане.

• Неэтично доливать из бутылки только себе. Взяв бутылку или графин, сначала предлагают соседу по столу.

• Сидя за столом, хлеб ножом не режут, а отламывают маленькие кусочки; также нельзя макать хлеб в соус.

• Курица в бульоне — одновременно первое и второе, поэтому сначала едят ложкой бульон, а затем кусочки курицы с помощью вилки и ножа.

• Когда едят паштет, отделяют кусочек вилкой. Намазывать его на хлеб можно только в семейном кругу.

• Суп едят, не наклоняя тарелку. Просто небольшое количество остается на дне. Ни во время еды, ни после нее ложку из супа не выкладывают на стол, а оставляют в тарелке.

• Рыба как в холодном, так и в горячем виде не допускает ножа. Для рыбы существуют специальные приборы.

• Если картофель подан целиком, его не следует раздавливать на тарелке.

• После еды нож и вилку складывают в тарелке параллельно друг другу, ручками в правую сторону. Когда предполагается, что те же приборы будут использоваться при приеме следующего блюда, то их кладут на стол.

**Как правильно пользоваться ножом и вилкой**

• Вилку держат в левой руке, нож в правой.

• Нож и вилку держат в руках все время, пока вы едите блюдо, требующее одновременного их применения. Класть их поочередно на стол недопустимо.

• Ножом режут — с него не едят. Это не только не эстетично, но и опасно.

**Как пользоваться ложкой**

• Ложку принято держать тремя первыми пальцами, причем большой находится вверху.

• Не берите на ложку много супа — он будет стекать через край. Обольете себя и скатерть.

• Ложка служит также для охлаждения супа. На него не дуют, а помешивают ложкой.

• Если возникла необходимость наклонить тарелку, чтобы съесть остатки супа, то делают это по направлению от себя.

• Для того чтобы есть первое блюдо, не издавая при этом неэстетичных звуков, надо подносить ко рту конец ложки, а не ее боковую сторону.

Правильное пользование ножом, вилкой и ложкой — не мелочи, а важная составная часть этикета. Понять это можно лишь тогда, когда сам научишься правильно и непринужденно пользоваться столовыми приборами и когда увидишь после этого неумелые, скованные действия соседа по столу. Дело в том, что отсутствие навыков правильного пользования этими предметами бросаются в глаза сразу, моментально показывая степень воспитанности человека.

Приложение №3

**Этикет в общественных местах.**

Кинотеатр. Нельзя громко говорить, головные уборы следует снять. В кино, в отличие от театра, принято есть конфеты, но, разумеется, не следует грызть громко, шелестеть бумажками и бросать их под стулья.

Театр. Головные уборы и громкие разговоры так же не приветствуются. Поговорить можно во время антракта, но и тогда не слишком громко. Не кричите «бис» после конца действия — «бис» кричат на концерте, там, где можно повторить арию или танец. «Бис» — это просьба к артистам повторить то, что они показали.

В ресторане, кафе. Занимая столик, мужчине не следует забывать подвинуть даме стул и снять головной убор. Как следует поступить, если все столики заняты? Поиск свободных мест лучше поручить метрдотелю, чем делать это самому. В случае отказа сидящих за столиком вы будете испытывать некоторую неловкость перед дамой. И уже совсем плохо, если вам откажут и за следующим столиком. Получив согласие, вы должны поприветствовать сидящих, поблагодарить за оказанную любезность.

Кто знакомится с меню в первую очередь? Сначала дама, потом мужчина. В мужской компании это делает старший по возрасту или положению. Кто делает заказ официанту? Мужчина, предварительно посоветовавшись с дамой.

Если название того или иного блюда вам незнакомо, следует непременно посоветоваться с официантом, что оно собой представляет. Не сделав этого, заказывать незнакомое блюдо не следует.

Если нужно выйти из-за стола по каким-либо причинам, мужчина (женщина) извиняется перед дамой (мужчиной) и выходит из-за стола. Причину объяснять не обязательно. Достаточно извиниться и сказать фразу типа: «Простите, мне нужно выйти на несколько минут».

Как следует расплачиваться в ресторане, если вы пришли туда в компании? Каждый вносит свою долю, в том числе и женщины. Если в ресторан пришли двое мужчин, по счету платит пригласивший.

Если мужчина пришел с женщиной, по счету платит он, независимо от того, кто был инициатором посещения. Если пригласившая мужчину женщина хочет расплатиться сама, она должна оговорить это заранее.

Сколько следует давать на чай? Чаевые официанту составляют обычно 10 процентов от суммы счета. Чаевые дают только бумажными купюрами.

После окончания обеда или ужина мужчина помогает женщине встать из-за стола и пропускает ее вперед.

В гардеробе он надевает пальто первым, затем помогает это сделать женщине. Свой головной убор мужчина надевает только у выхода из помещения.

**Хороший тон** — это не просто свод правил, придуманных людьми, а искреннее желание человека жить в гармонии с окружающими людьми, избегать конфликтов, и сохранять дружеские отношения.

**Тради́ция** — множество представлений, обрядов, привычек и навыков практической и общественной деятельности, передаваемых из поколения в поколение, выступающих одним из регуляторов общественных отношений.

**Обря́д** — совокупность действий стереотипного характера, которой присуще символическое значение.

**Этике́т** — правила поведения людей в обществе, поддерживающие представления данного общества о подобающем.

**Такти́чность** — умение вести себя в соответствии с принятым этикетом и этическими нормами. Людей с чувством такта называют тактичными. Тактичность подразумевает не только простое следование правилам поведения, но и умение понимать собеседника и не допускать неприятных для других людей ситуаций.

**Столо́вый прибо́р** — инструмент или набор инструментов для манипуляций с пищей непосредственно за столом, изготавливается из пластмассы, дерева, алюминия, нержавеющей стали, мельхиора или столового серебра. Приборы из столового серебра и мельхиора применяют при сервировке столов на приёмах, банкетах и торжественных вечерах.

Различают:

* основные столовые приборы, с помощью которых едят
* вспомогательные — коллективного пользования, с помощью которых нарезают, раскладывают или перекладывают кушанья из общего блюда (салатников, блюд, ваз, соусников и др.) в тарелки участников трапезы.

**Закусочный прибор** (нож, вилка) — подают к холодным блюдам и закускам всех видов и некоторым горячим закускам (жареной ветчине, яичницам, блинам и др.). Длина ножа примерно равна диаметру закусочной тарелки.

**Рыбный приб**ор (нож, вилка) — используют при употреблении горячих рыбных блюд. Рыбный нож — тупой, напоминает лопатку, вилка — с более короткими зубцами.

**Столовый прибор**(нож, вилка, ложка) — предназначен для первых и вторых горячих блюд. Длина столового ножа примерно равна диаметру столовой тарелки, длина вилки и ложки несколько меньше. Столовые ложки и вилки используют и для перекладывания кушанья из общего блюда в тарелку участника трапезы.

**Десертный прибор** (нож, вилка, ложка) — подают к десерту. Длина десертного ножа примерно равна диаметру десертной тарелки, ложка несколько короче. Нож уже, чем закусочный. кончик его имеет заострённый конец, вилка имеет три зубца. Десертный нож и вилку используют при подаче сыра, сладких пирогов, яблочного шарлота, арбуза, а десертную ложку — при подаче сладких блюд, не требующих разрезания на части (мороженого, муссов, желе, каш, компотов, ягод с молоком или со сливками и др.)

Кроме того, ложку подают к супам, отпускаемым в бульонных чашках.

**Фруктовый прибор**

Ложка с длинной ручкой; (нож, вилка) отличается от десертного меньшим размером, вилка — с двумя зубцами. Нож и вилка имеют одинаковую ручку.

**Ложка кофейная** используется при употреблении чая, кофе с молоком, какао, а также яиц всмятку и «в мешочек», грейпфрутов, фруктовых коктейлей.

**Ложка мокко**используется при потреблении кофе чёрного, кофе по-восточному. Ложечка с длинной ручкой — для охлаждённого чая и напитков, подаваемых в больших стаканах