Приложение 19.

КОНСПЕКТ ВОСПИТАТЕЛЬНОГО МЕРОПРИЯТИЯ\*

**«Шведский стол»**

Мероприятие месячника КТД

по направлению «Эстетическое воспитание»

**8-11 классы**

(ответственный – 11 класс)

Форма: мастер-класс

**Задачи**:

*Коррекционно-обучающая* – дать знания о понятии «шведский стол», об особенностях шведского стола, о его отличии от традиционного, формировать умения правильно вести себя за шведским столом;

*Коррекционно-воспитательная* – воспитывать культуру поведения за шведским столом;

*Коррекционно-развивающая* – развивать способности применять полученные знания на практике.

**Оборудование:** продукты, столовая посуда и приборы для шведского стола; памятка «Шведский стол. Основные правила этикета».

**Место проведения**: игровая класса-группы.

**Ход мероприятия**

**Подготовительная часть.** Ответственному классу подготовить в игровой *шведский стол*.

**Вводная часть.**

*Воспитанники приглашаются в игровую.*

*Вопросы ведущего.*

1. Ребята, скажите, что перед вами? (праздничный стол)

2. Как вы думаете, почему вокруг стола нет стульев? (Этот стол особенный, и называется он – «шведский стол»)

3. Чем отличается шведский стол от традиционного? (Нет стульев, индивидуальная посуда стоит стопкой, а столовые приборы в вазах, …)

4. Как вы думаете, для чего мы собрались? (Научиться правильно вести себя за шведским столом)

**Основная часть.**

*Ведущий.*

Но сначала – историческая справка о шведском столе.

*Воспитанник 1.*

Шведский стол — это способ подачи пищи, при котором множество блюд выставляются рядом, и разбирается по тарелкам самими гостями.

Удобен он тем, что на него можно пригласить больше гостей, чем обычно.

Шведский стол кстати везде, где необходимо предложить разнообразный ассортимент блюд большому количеству гостей за короткий срок.

*Воспитанник 2.*

Шведский стол также называют закусочным, буфетным или холодным столом. Разнообразие блюд на нем может быть самым различным, но в их числе не может быть никаких супов.

*Воспитанник 3.*

Все, что есть на шведском столе, делится на две части: холодные блюда, то есть такие, для приготовления которых применялась тепловая обработка и сочетание с другими продуктами, а затем эти блюда были охлаждены — и готовые блюда, к которым относятся угощения маринованные и копченые, квашеные и соленые.

*Воспитанник 4.*

Также на шведский стол неизменно выставляются соусы, пряности и приправы, хлеб и бутерброды – от сандвичей до канапе. Могут быть также сметана и молоко, маринованная салака и селедка, гарнированные горячим картофелем.

Однако в отелях и ресторанах, разбросанных по всему свету, набор блюд на шведском столе может существенно варьироваться.

*Воспитанник 5.*

Смысл организации шведского стола состоит в том, что клиент за определенную цену (в которую напитки обычно не включены) может проходить и выбирать то, что ему по вкусу, накладывая себе столько, сколько может съесть. Поэтому главное правило при трапезе у шведского стола – знать меру и не жадничать, ведь пища должна не только насыщать, но и приносить удовольствие, не омраченное тяжестью в желудке.

*Информация воспитанниц-спортсменок о своих впечатлениях при приеме пищи за шведским столом во время их пребывания на соревнованиях в Сочи: выступления Иры М., Вики А., Кати К.*

*Показ практических действий за шведским столом воспитанницами-спортсменками.*

*Фронтальная работа. Составление памятки «Шведский стол. Основные правила этикета»*

*Памятка*

- Перед приемом пищи вымой руки;

- Осмотри блюда, выбери;

- Возьми тарелку в левую руку, правой – накладывай пищу;

- Не набирай впрок;

- При необходимости возьми столовые приборы;

- Ешь сидя или стоя;

- Осмотри напитки, выбери;

- К столу можно подходить несколько раз;

- Использованную посуду убери в специально отведенное место;

- При необходимости используй салфетки и вымой руки.

*Викторина «Всё о шведском столе».*

1. Как ещё называют шведский стол:

а) **закусочный буфет**

б) плотный завтрак

в) холодный буфет

2. Как называют блюда на шведском столе:

а) горячие закуски

б) **холодные закуски**

в) ледяные закуски

3. Что вы понимаете под словом «свобода» у шведского стола:

а) **самостоятельный выбор**

б) ешь без меры

в) красоту жалко

4. Перечислить основные закуски на нашем столе (жареные ломтики хлеба, бутерброды, канапе, овощи и фрукты в нарезку, печенье, конфеты, кофе растворимый, чай в пакетиках, соки, газированная вода).

5. Назовите правила этикета за шведским столом. (Смотри памятку).

*Подведение итогов викторины. Самым активным участникам викторины предлагается первыми подойти к шведскому столу.*

*Прием пищи остальными участниками мероприятия (педагоги и воспитанники).*

**Заключение.**

Молодцы, вы все достойно вели себя у шведского стола.

Ребята, теперь вы имеете представление о том, как выглядит шведский стол, чем он отличается от традиционного, и умеете принимать пищу за шведским столом.

*\*Составитель конспекта воспитательного мероприятия:*

Ненина Нина Николаевна, воспитатель ГБОУ «Школа-интернат №3» г. Сыктывкара