

*Муниципальное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 6
г. Комсомольск – на – Амуре*

Тема: «Сервировка стола.»

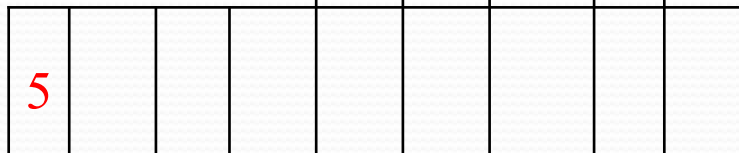
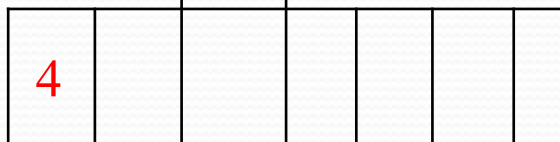
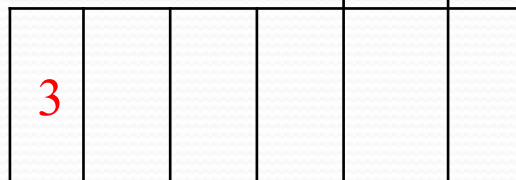
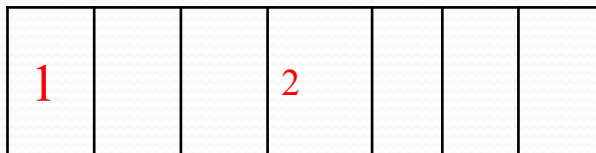
6 класс

Барчевкина

*Виктория Викторовна,
учитель*



Заполни кроссворд



1. В настоящее время еда бывает различной формы и расцветки. Для того чтобы подавать ее на стол, есть ряд вещей, которыми обычно пользуются. Все они выполняются из фарфора, стекла, металла и других материалов.

(Подсказка)

2. Она - основа всей композиции стола. Ложки, салфетки, цветы должны с ней гармонировать. Классический материал для нее - лен, хлопчатобумажные ткани. (Подсказка)

3. Они, несомненно, украсят любой стол, но принципиально важно, чтобы они не мешали общаться гостям. (Подсказка)

4. Как одним словом можно назвать нож, вилку и ложку? (Подсказка).

5. Накрывая на стол, ее кладут на закусочную тарелку или справа от нее. Бумажные ставят в специальный стакан. (Подсказка)

Проверим кроссворд

1	П	О	2С	У	Д	А
---	---	---	----	---	---	---

К
А

3	Ц	В	Е	Т	Ы
---	---	---	---	---	---

Е

4	П	Р	И	Б	О	Р
---	---	---	---	---	---	---

5	С	А	Л	Ф	Е	Т	К	А
---	---	---	---	---	---	---	---	---

Ь

1. В настоящее время еда бывает различной формы и расцветки. Для того чтобы подавать ее на стол, есть ряд вещей, которыми обычно пользуются. Все они выполняются из фарфора, стекла, металла и других материалов.

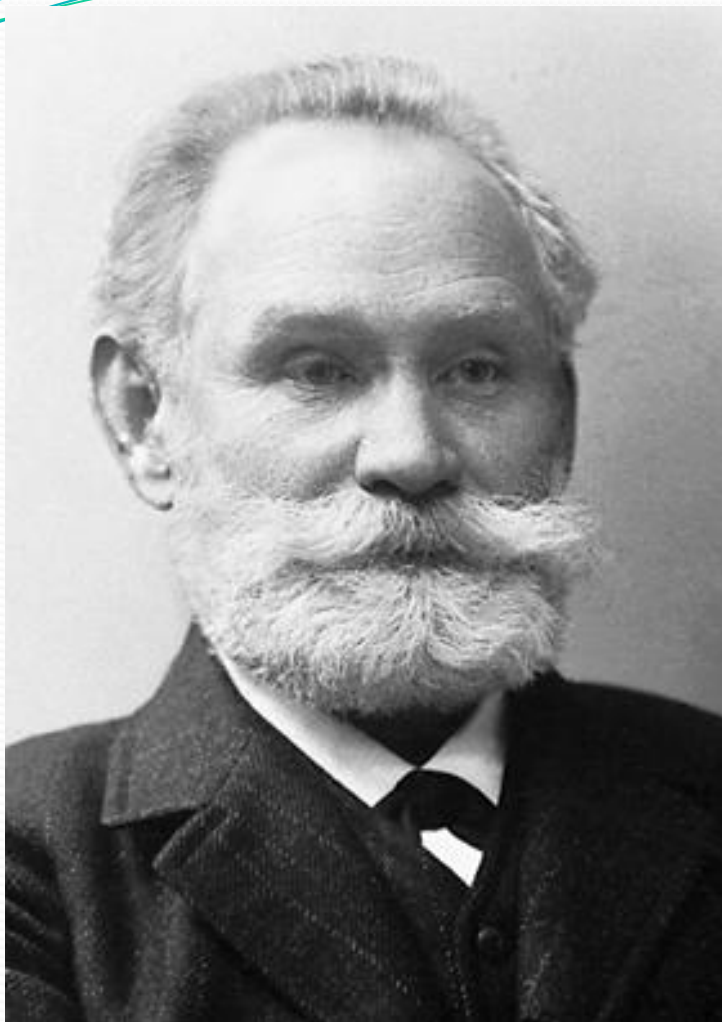
(Подсказка)

2. Она - основа всей композиции стола. Ложки, салфетки, цветы должны с ней гармонировать. Классический материал для нее - лен, хлопчатобумажные ткани. (Подсказка)

3. Они, несомненно, украсят любой стол, но принципиально важно, чтобы они не мешали общаться гостям. (Подсказка)

4. Как одним словом можно назвать нож, вилку и ложку? (Подсказка).

5. Накрывая на стол, ее кладут на закусочную тарелку или справа от нее. Бумажные ставят в специальный стакан. (Подсказка)



И.П.Павлов

«Нормальная еда – это еда с аппетитом, еда с удовольствием». Достигается это вкусной и разнообразной пищей, обстановкой создающей хорошее настроение и красивой сервировкой стола.



Тема урока: Сервировка стола. Этикет

Класс: 6

Цель: освоить правила сервировки стола, порядка подачи блюд

Задачи:

Образовательная: способствовать формированию знаний, умений в сервировке стола, этикета.

Развивающая задача: содействовать в развитии интереса к процессу приготовления пищи, умения применять знания на практике, навыков целеполагания, исследования, анализа, сравнения, умения выражать свои мысли, оценки, планирования, самоконтроля

Воспитательная задача: мотивировать на осознание потребности к труду, экологической культуре, профессиональному самоопределению, взаимовыручке, содействовать эстетическому воспитанию.

Сервировка

В переводе с французского слово *servir*

– обозначает подготовку стола к трапезе и расстановку необходимых приборов для неё.

- Сервировка является вопросом эстетического оформления стола в домашней, а также и в торжественной обстановке.
- Она включает расположение приборов и посуды в том порядке, в котором они будут необходимы, а также и подачу еню.



Для чего нужна сервировка стола?

Во-первых, это эстетично и вам самим будет приятнее есть за обеденный стол, когда он красиво убран. Если это просто воскресный обед с семьёй, вам не потребуется много времени для его подготовки, зато вы сможете приятно удивить родных.

Во-вторых, сервировка просто необходима при приёме гостей, она станет гармоничным дополнением к праздничной атмосфере. Процесс сервировки стола, сам по себе творческий и имеет много вариаций, но при этом существуют общепринятые правила, которых необходимо придерживаться.

сервировки

- Самообслуживание
(шведский стол)
- Общий стол
- Индивидуальная сервировка
- Домашняя сервировка



сервировки

- Самообслуживание
(шведский стол)



- Общий стол



- Индивидуальная сервировка



- Домашняя сервировка



Общие правила сервировки:

- Сервировка стола, должна соответствовать предстоящей трапезе, завтраку, обеду или ужину.
- Если предстоит торжество и гостей у вас соберётся много, можно поставить за пирожковой тарелкой карточку с именем участника банкета. Это позволит избежать нюансов при рассаживании за стол и будет расценено как забота и гостеприимство со стороны хозяев к своим гостям.



- Скатерть, салфетки и столовые приборы должны лаконично дополнять интерьер, а не выбиваться из него. Если планируется тематический вечер, в определённом стиле, стол должен быть задекорирован соответствующе.
- Все приборы должны быть расставлены согласно правилам сервировки, в своей последовательности. Вся посуда, которая планируется использоваться должна быть с одного сервиза, не содержать трещин, надколов и, конечно, быть идеально чистой.

Сервировка стола для ужина.

На одного гостя, должно приходиться в среднем, 70–90 см места за столом. Стулья, перед приходом гостей, должны быть выдвинуты из-за стола на 45–50 см, для удобства их рассаживания. Стол застилается скатертью.

Сначала на стол ставят мелкие столовые тарелки, на них закусочные, сверху кладут сложенную салфетку.

С левой стороны мелкой тарелки ставят пирожковую (хлебную) тарелку.

Между этими тарелками размещают три вилки (по направлению к тарелке): закусочную, рыбную, столовую.

С правой стороны кладут ножи (от тарелки): столовый, рыбный, закусочный.

Перед столовой тарелкой ставят посуду для напитков, за ним выкладывают десертный прибор- нож, вилку, ложку.



Способы подачи блюд

Французский

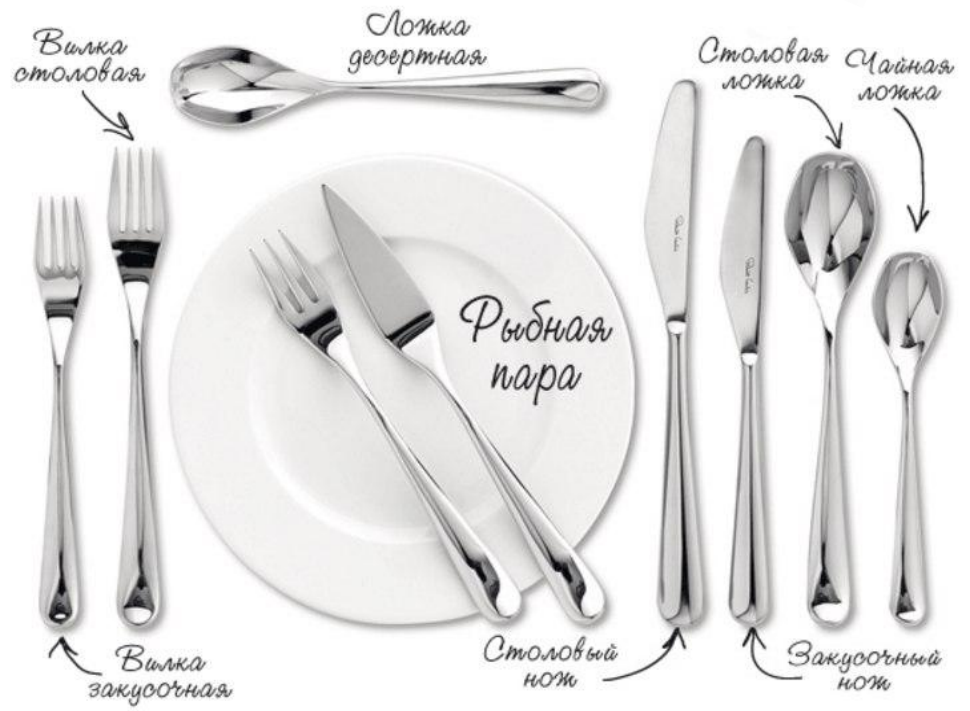
Английский

Русский

Европейский

Комбинированный





Рыбные блюда

- 🍴 Когда к рыбному блюду подан соответствующий нож, с его помощью отделяют куски филе. Если же рыбного ножа нет, можно воспользоваться двумя вилками: одной отделять кости, а второй подносить кусочки ко рту. Если рыба мягкая, и рассыпчатая, вилку можно использовать как ложку, т. е. не накалывать, а накладывать на нее небольшие кусочки.



Тест «Сервировка стола» (взаимоконтроль)

- 1) К столовым приборам относятся:
 - а) кружка;
 - б) нож;
 - в) молочник;
 - г) вилка;
 - д) салатник;
 - е) ложка.

- 2) При сервировке стола ложку кладут:
 - а) в тарелку;
 - б) перед тарелкой;
 - в) слева от тарелки;
 - г) справа от тарелки;
 - д) в специальную укладку.

3) При сервировке стола к ужину вилку кладут:

- а) справа от тарелки зубцами вверх;
- б) слева от тарелки зубцами вверх;
- в) справа от тарелки зубцами вниз;
- г) слева от тарелки зубцами вниз;
- д) в специальную укладку.

4) При сервировке стола салфетки кладут:

- а) в кольцо;
- б) в стакан;
- в) на закусочную тарелку;
- г) слева от тарелки;
- д) справа от тарелки.

5) Праздничный стол накрывают:

- а) белой скатертью;
- б) белой скатертью с прозрачной клеенкой;
- в) цветной клеенкой;
- г) цветной скатертью;
- д) цветной скатертью с прозрачной клеенкой.

Проверь:

Вопрос	1	2	3	4	5
Ответ	Б, Г, Е	Г	Б	А, Б, В	А, Г

Ням
ням!



- Я сегодня узнал...
- Было интересно...
- Было трудно...
- Я научился...
- У меня получилось...
- Урок дал мне для жизни...



Ваше мнение об уроке



Хорошее настроение



Отличное настроение



Грустно



Скучно

Список используемой литературы:

- [1] http://crabo.ru/news/kak_pravilno_servirovat_stol/2011-09-17-865
- <http://www.yak2.ru/servirovka-stola-foto.html>
- О. А. Кожина, Е.Н.Кудакова, С.э. Маркуцкая
Технология. Обслуживающий труд. 6 кл., учебник для
общеобразовательных учреждений. М.:Дрофа, 2013

