

«Сервировка стола к обеду и правила поведения за столом»



Автор: Тулаева С.Ю.

Цели и задачи урока:



- **Цели урока:** совершенствовать умения по подготовке стола к приему пищи с учетом санитарно-гигиенических, эстетических, практических требований.
- Обобщить материал по культуре поведения за столом.
- Воспитывать общую культуру.
- Развивать интерес к предмету.
- **Задачи урока:**
- **1.** Познакомить с понятием «Сервировка стола», предметами сервировки, историей их появления. Научить правилам сервировки стола, приемам складывания салфеток.
- **2.** Развивать эстетический вкус при сервировке стола, складывании салфеток внимательность. Творческую активность, навыки общения, умение высказывать свою точку зрения и аргументировать свою позицию.
- **3.** Воспитывать аккуратность, чувство прекрасного, культуру поведения за столом.

Поучительная сказка



Правила поведения за столом:

1. Когда ешь, не откусывай сразу больших кусков - это некрасиво.
2. Не разговаривай с полным ртом. Если тебе задали вопрос, сначала проглоти пищу, а потом ответь.
3. Во время еды не прихлебывай громко, не стучи ложкой по тарелке. Старайся есть беззвучно.
4. Мясо отрезай небольшими кусочками. Когда съешь один кусок, от-режь следующий. Не нарежь на кусочки всю порцию сразу: от этого твоя тарелка будет выглядеть неряшливо, а еда быстро остынет.
5. Жареную или вареную птицу надо брать с тарелки вилкой, отрезая небольшими кусочками, а когда отрезать уже трудно можно взять пальцами косточку и доесть.
6. Косточки из рыбы тоже можно вынимать вилкой или пальцами. Но пальцы при этом не облизывать, а вытирать салфеткой.
7. Гарнир - овощи, картошку, макароны - набирай на вилку с помощью хлебной корочки или ножа.
8. Не ешь ложкой то, что можно есть вилкой.
9. Не ешь с ножа - это некрасиво, да и можно поранить рот.
10. Рыбу, сырники, котлеты, яичницу, запеченное ножом резать не надо - их легко разломить вилкой.
11. Когда пользуешься ножом, держи его в правой руке, а вилку - в ле-вой.
12. Косточки из компота не выплевывай прямо на блюдо. Поднеси ложку ко рту, выплюнь на нее косточки и положи на блюде.
13. Если тебе нужно что-нибудь достать, не тянись через весь стол, а вежливо попроси передать.
14. Из общего блюда бери крайний кусочек, не выбирая.
15. Окончив еду, ложку не облизывай. Грязные нож и вилку на скатерть не клади.
16. Не сиди боком к столу или положив ногу на ногу - это некрасиво и невежливо.



Сервировка стола должна отвечать следующим требованиям:



- **– Соответствовать мероприятию;**
- **– Строго сочетаться с едой и напитками;**
- **– Быть эстетичной – гармонизировать с общим интерьером;**
- **– Соответствовать тематической направленности;**
- **– Все предметы сервировки должны быть расположены в соответствии с принятыми правилами.**

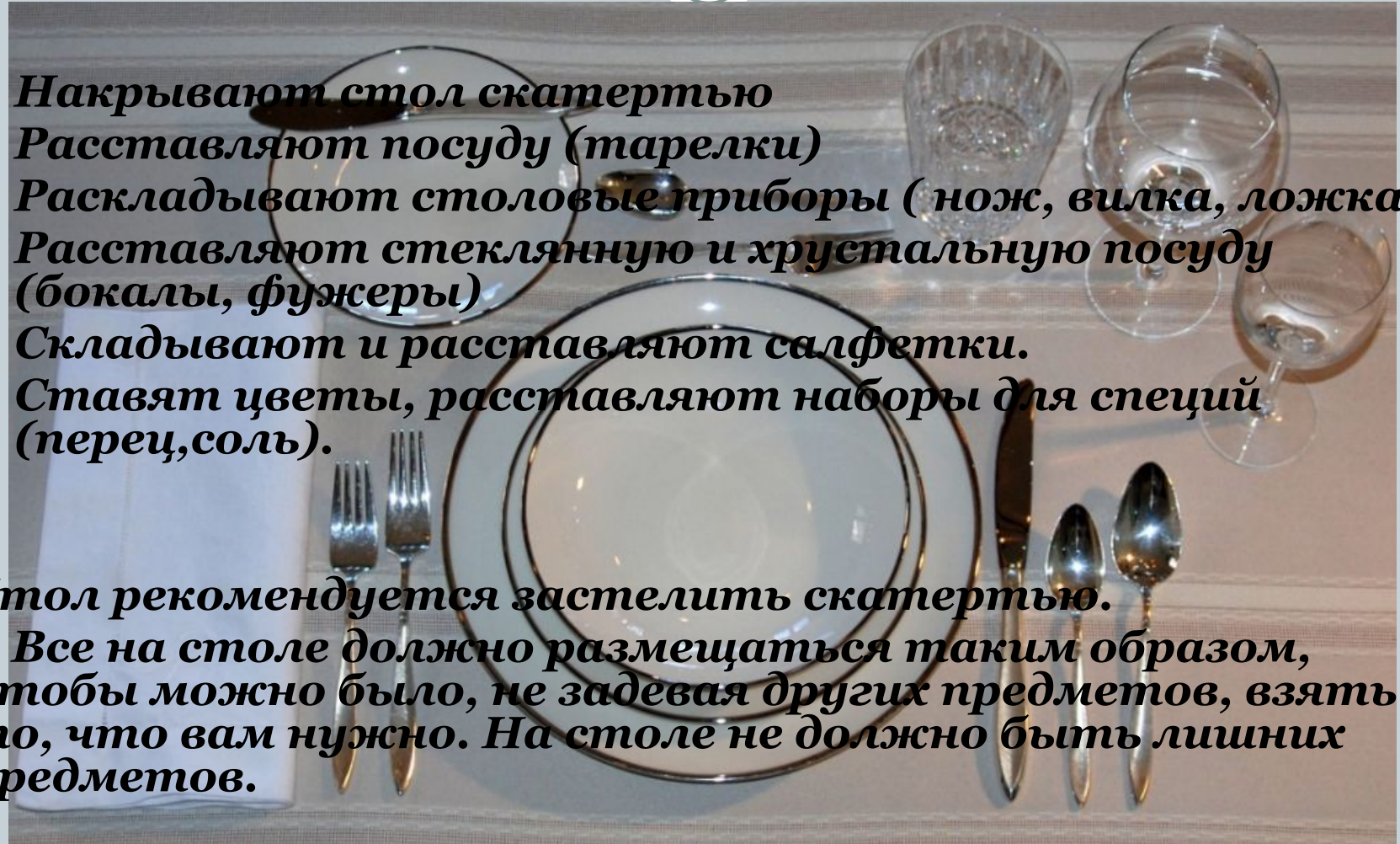
Последовательность сервировки праздничного стола:



- Накрывают стол скатертью
- Расставляют посуду (тарелки)
- Раскладывают столовые приборы (нож, вилка, ложка)
- Расставляют стеклянную и хрустальную посуду (бокалы, фужеры)
- Складывают и расставляют салфетки.
- Ставят цветы, расставляют наборы для специй (перец, соль).

Стол рекомендуется застелить скатертью.

Все на столе должно размещаться таким образом, чтобы можно было, не задевая других предметов, взять то, что вам нужно. На столе не должно быть лишних предметов.



Примеры сервировки:

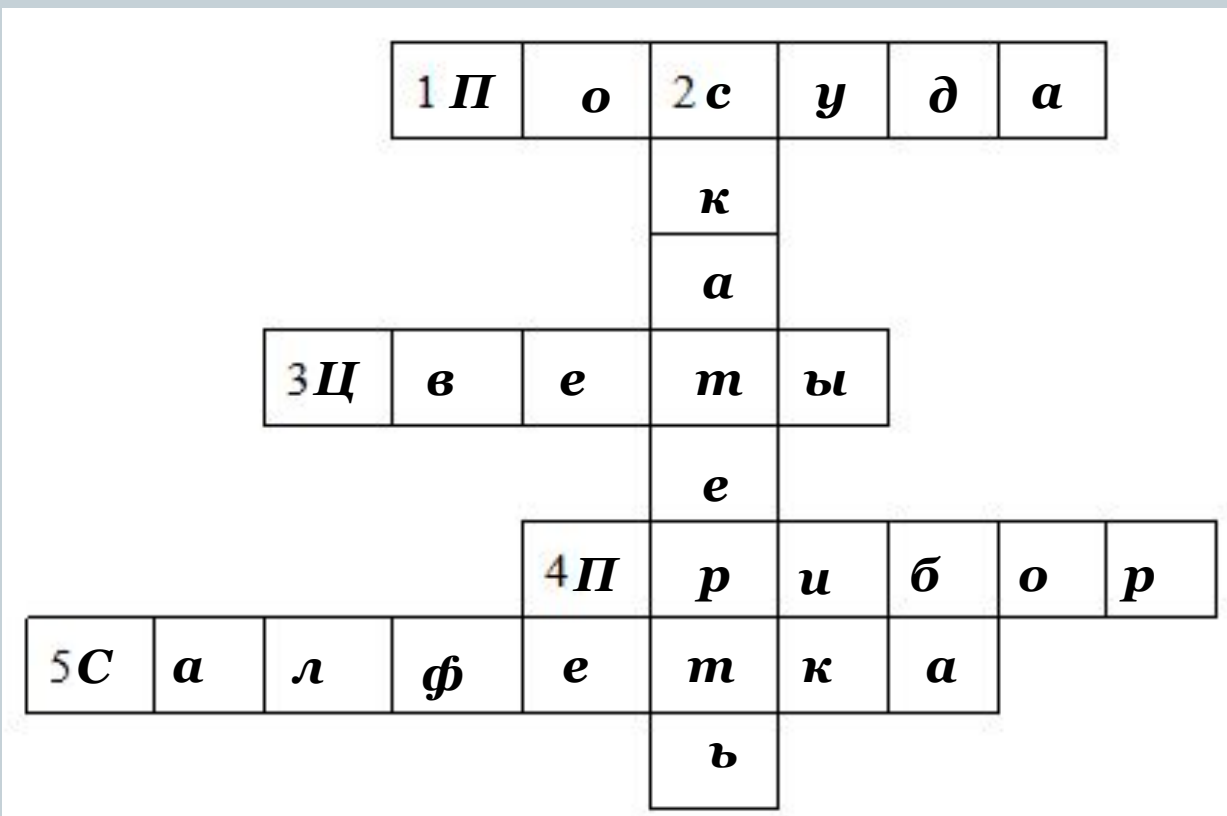


К завтраку *К ужину*



у

Кроссворд



Тест к теме «Сервировка стола»



- При сервировке стола приборам придают вид: вилку кладут:
 - а) верхней тарелки зубцами вверх;
 - б) верхней тарелки зубцами вверх;
 - в) верхней тарелки зубцами вниз;
 - г) нижней тарелки зубцами вниз;
 - д) вилкой кнаружу.
 - д) вилкой кнаружу с квадратной клеенкой.

Ответ: **б; б; в.**



Молодцы!

Спасибо за внимание!

