

# *«Сервировка стола к обеду и правила поведения за столом»*



*Автор: Тулаева С.Ю.*

# Цели и задачи урока:



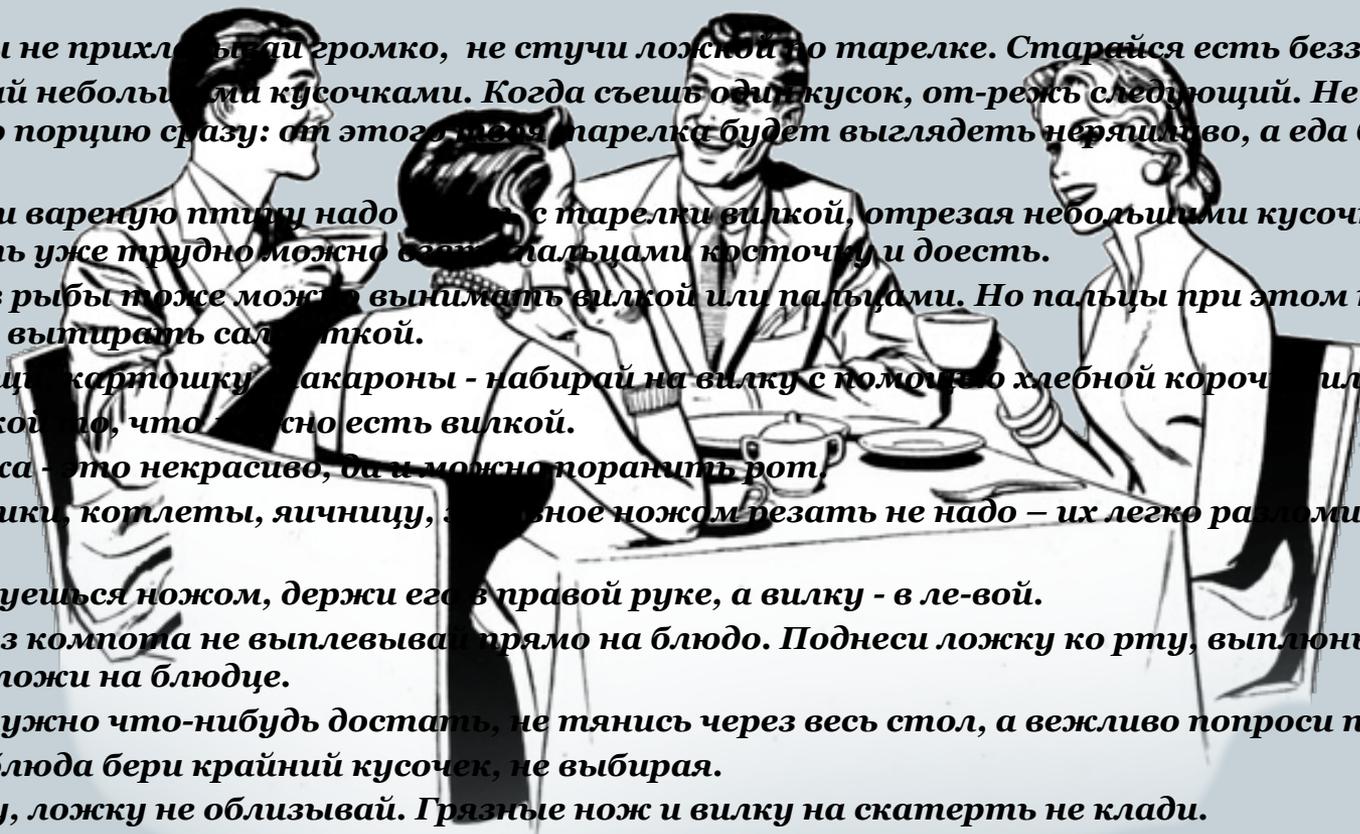
- **Цели урока:** совершенствовать умения по подготовке стола к приему пищи с учетом санитарно-гигиенических, эстетических, практических требований.
- Обобщить материал по культуре поведения за столом.
- Воспитывать общую культуру.
- Развивать интерес к предмету.
- **Задачи урока:**
- **1.** Познакомить 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.**

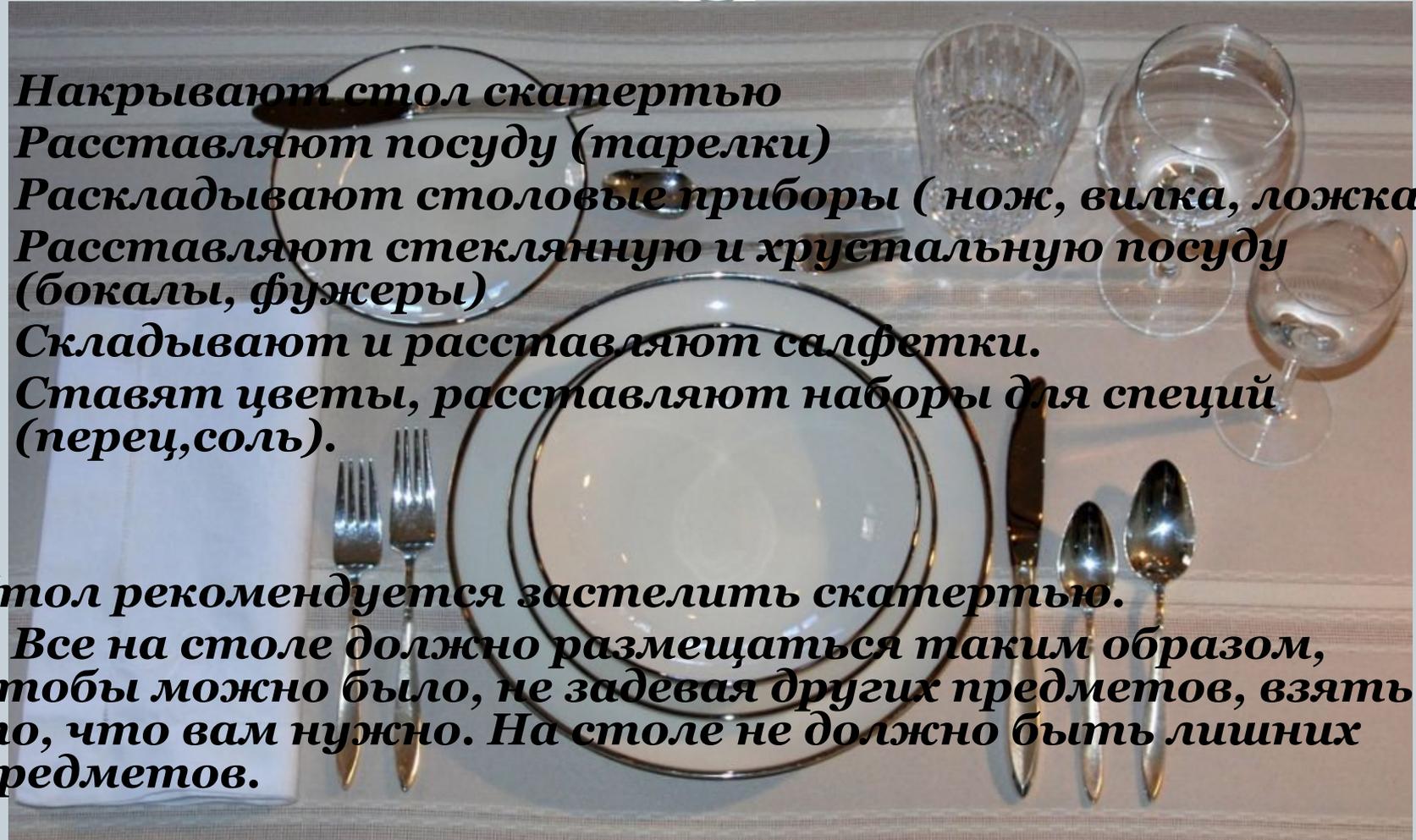
# Последовательность сервировки праздничного стола:



- 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:

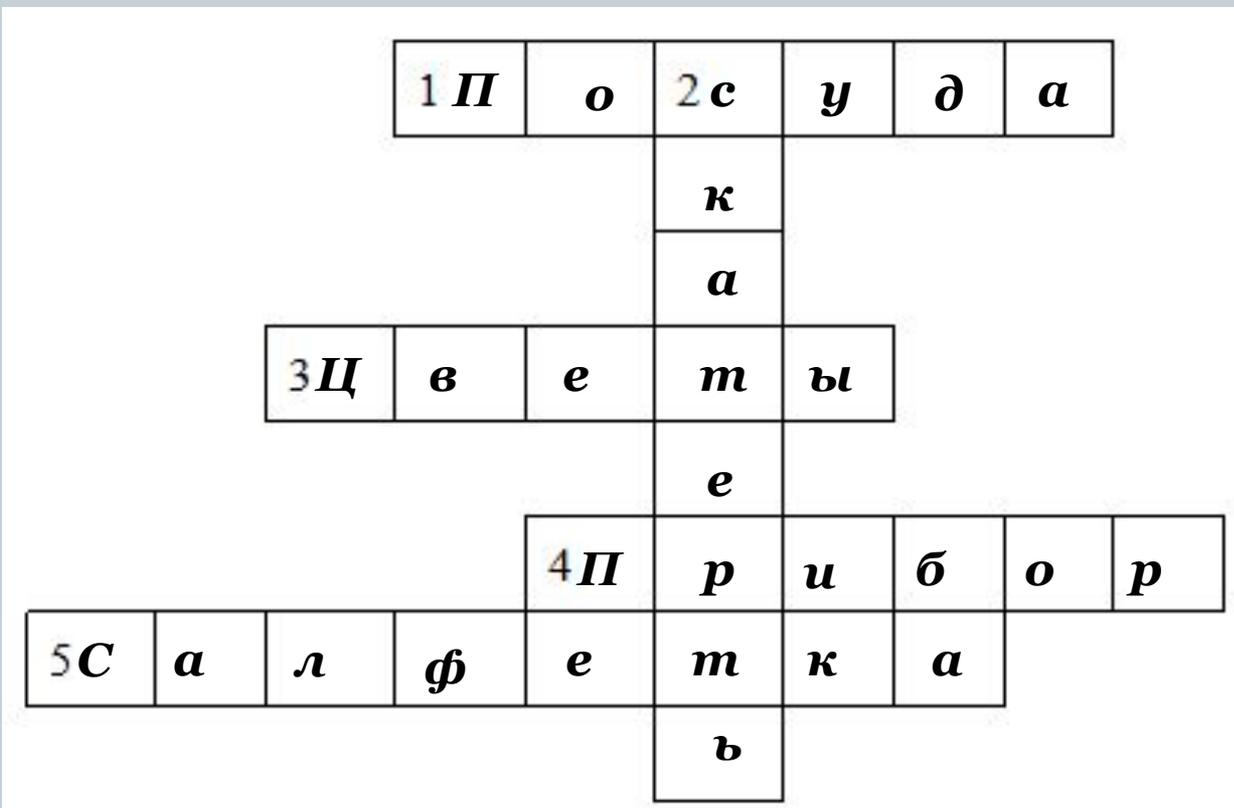


*К завтраку*   *К ужину*



*у*

# Кроссворд



# Тест к теме «Сервировка стола»



- При сервировке стола приборам придают вид: вилку кладут:
  - а) верхней тарелки зубцами вверх;
  - б) нижней 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!*

