

Технология 5 класс
раздел: кулинария

ЭТИКЕТ

Вопросы для повторения

1. Дайте определение, что такое **сервировка** стола?

- Виды сервировки.

2. Определите по рисунку

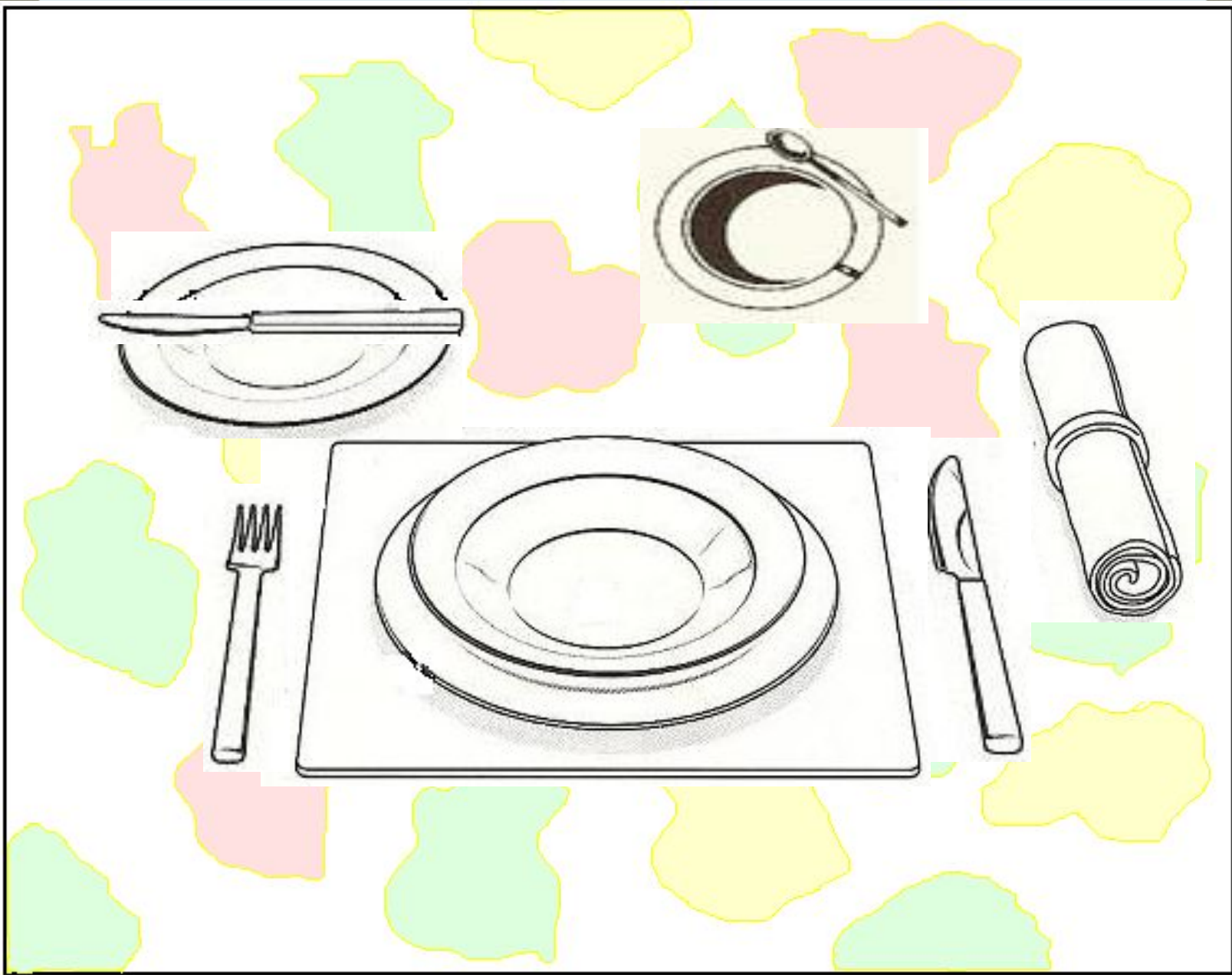
- Сервировка стола к завтраку;

- Обеду;

- ужину;

- праздничному застолью.

Сервировка (фр. *servir* - обслуживать) - это подготовка стола к завтраку, обеду, ужину, праздничному застолью, банкету - фуршету, банкету-коктейлю, чайной церемонии. **Сервировка стола** включает в себя расстановку в определенном порядке всех необходимых для организации трапезы (приема пищи) предметов: скатертей, посуды, приборов, стекла, салфеток и т. д. **Цель сервировки** - создать удобства гостям в процессе приема пищи, способствовать установлению хорошего настроения, выразить свое внимание и доброжелательность.



Новые термины

- Сервировка стола
- Элементы этикет
- Столовые приборы

Тема: Элементы этикета
Искусство складывания салфеток
Правила поведения за столом



**«Уметь в гости звать -
умей и встречать».**



История возникновения салфеток

В Россию салфетки попали во времена Петра I, до этого руки вытирали о край скатерти. В русских деревнях искусство украшения и вышивки льняных салфеток передавалось из поколения в поколение





**Древние египтяне в качестве
салфеток использовали листья
фигового дерева.**



**В Греции салфетки делали из
алебастра, для того, чтобы их
очистить, их не мыли, кидали в
огонь.**

На востоке роль салфеток выполнял тонкий лаваш.

В Японии и Китае - листочки рисовой бумаги. Они её разминали, использовали и выбрасывали.



Используются два вида салфеток - **полотняные** и **бумажные**.

Полотняные салфетки, как правило, идут в комплекте со скатертью, гармонируя с ней по цвету, рисунку и фактуре. Салфетки могут быть того же цвета, что и скатерть либо контрастного.



Застольный этикет включает в себя несколько важных моментов:

- правила поведения за столом
- правила пользования столовыми приборами
- правила пользования салфетками
- правила употребления некоторых блюд

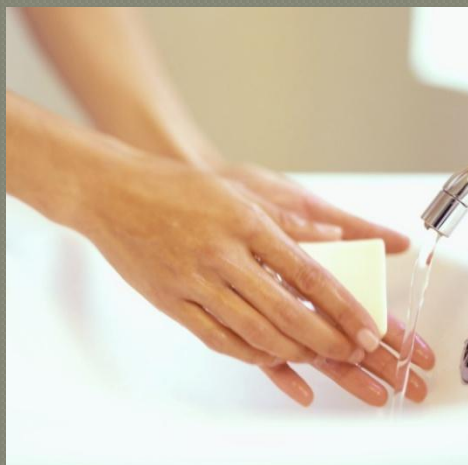


ПРАВИЛА ПОВЕДЕНИЯ ЗА СТОЛОМ

Не следует опаздывать к столу и ждать неоднократного приглашения.

Руки перед едой должны быть тщательно вымыты.

Садиться и вставать из-за стола можно только с разрешения присутствующих; раскачиваться на стуле нельзя.



ПРАВИЛА ПОВЕДЕНИЯ ЗА СТОЛОМ

- Сидеть за столом следует прямо. Туловище должно быть удалено от края стола примерно на ширину ладони.
- Руки до изгиба кисти (но не до локтя) лежат на столе, локти должны быть прижаты к туловищу.



ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ САЛФЕТКАМИ

- Салфетку не следует оставлять нетронутой. То, что человек ею не пользуется, выдает, что он неряха.

- Салфетку следует развернуть после того, как свою развернёт хозяин.



ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ САЛФЕТКАМИ

- Салфеткой не вытираются, ею просто промокают рот.
- Если еда закончена, салфетку оставляют справа от тарелки, если вам надо покинуть стол ненадолго – слева.
- Ни в коем случае нельзя бросать салфетку в тарелку.



ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ САЛФЕТКАМИ

- Салфетку складывают вдвое и кладут на колени сгибом к себе.
- Салфетку не заправляют ни за пояс, ни за воротник.
- Пальцы вытирают верхней половиной салфетки, не снимая ее с колен.
- Мужчина кладёт салфетку на левое колено.



Практическая работа

**Складывание салфеток и
сервировка стола**

Варианты складывания

Алфет



Артишок

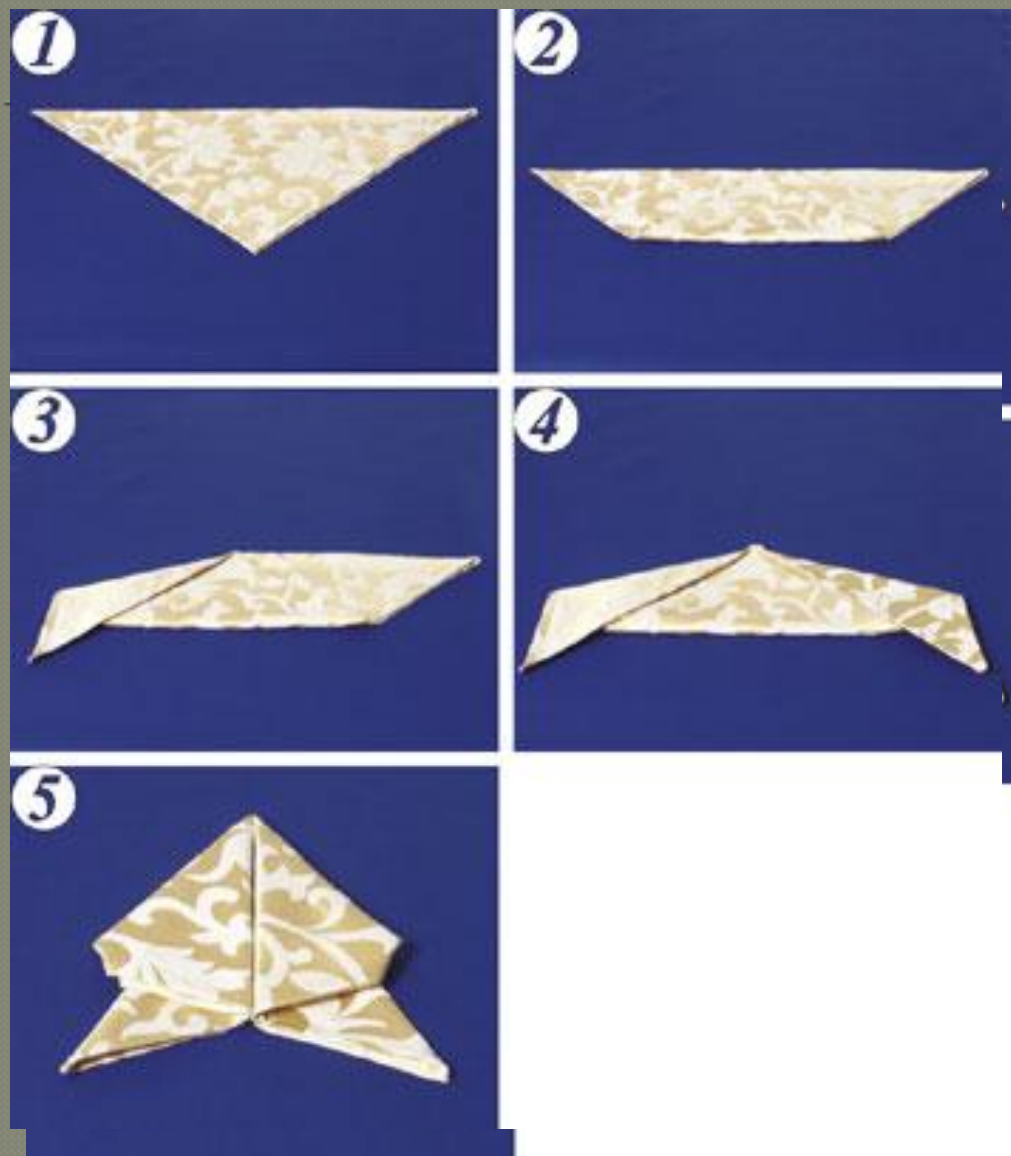


Тиара и лилия

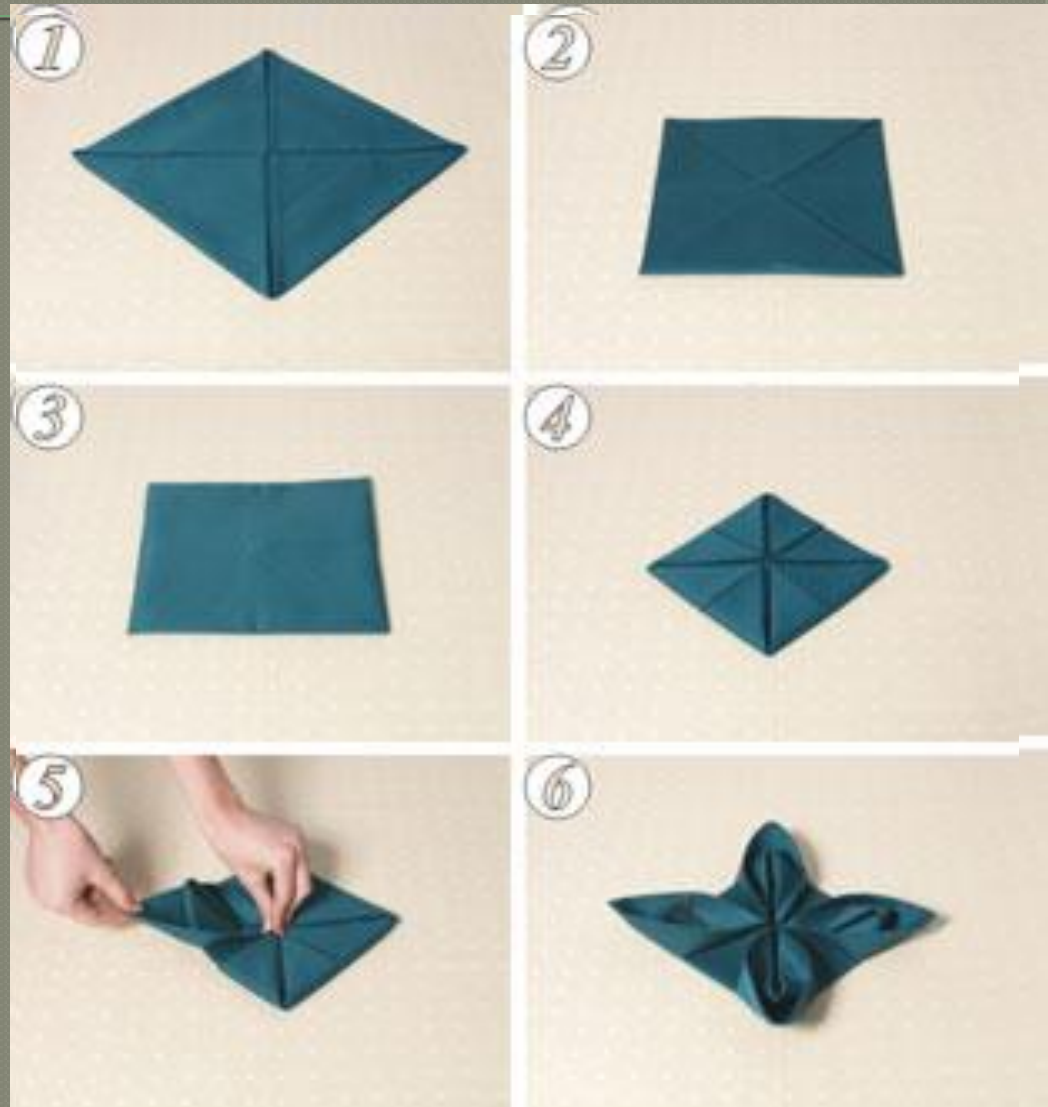


Тиара и лилия

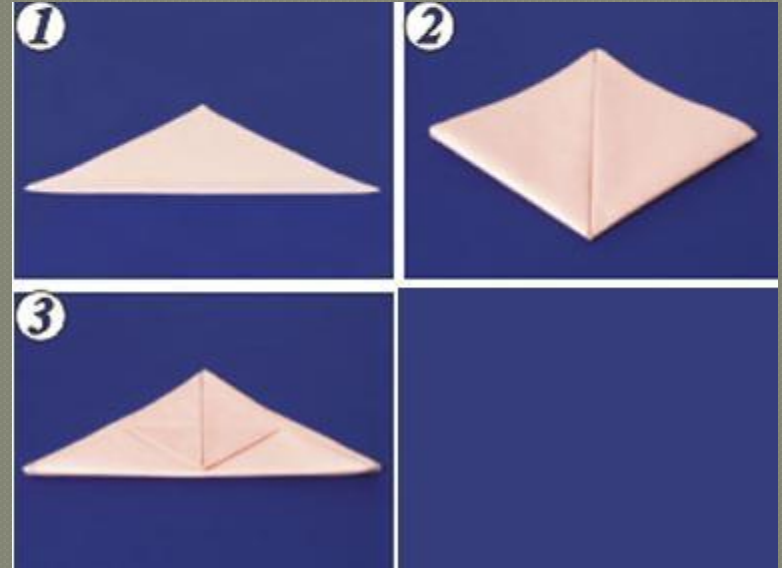
«Рыбка»



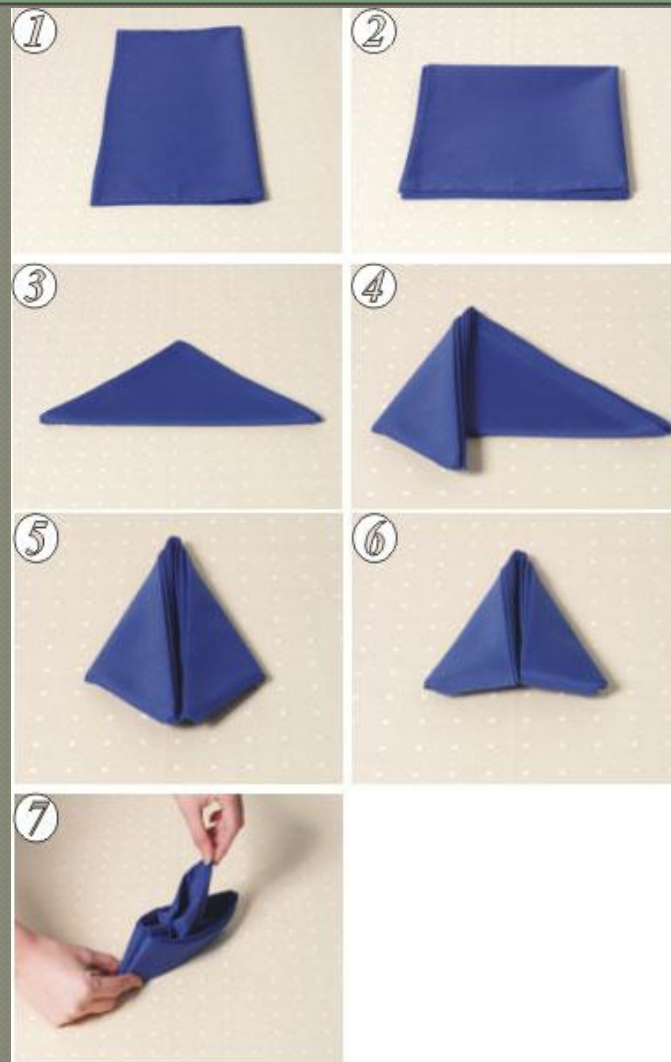
«Артишок»



«Лилия»



«Джонка»



«Шлейф»



1



2



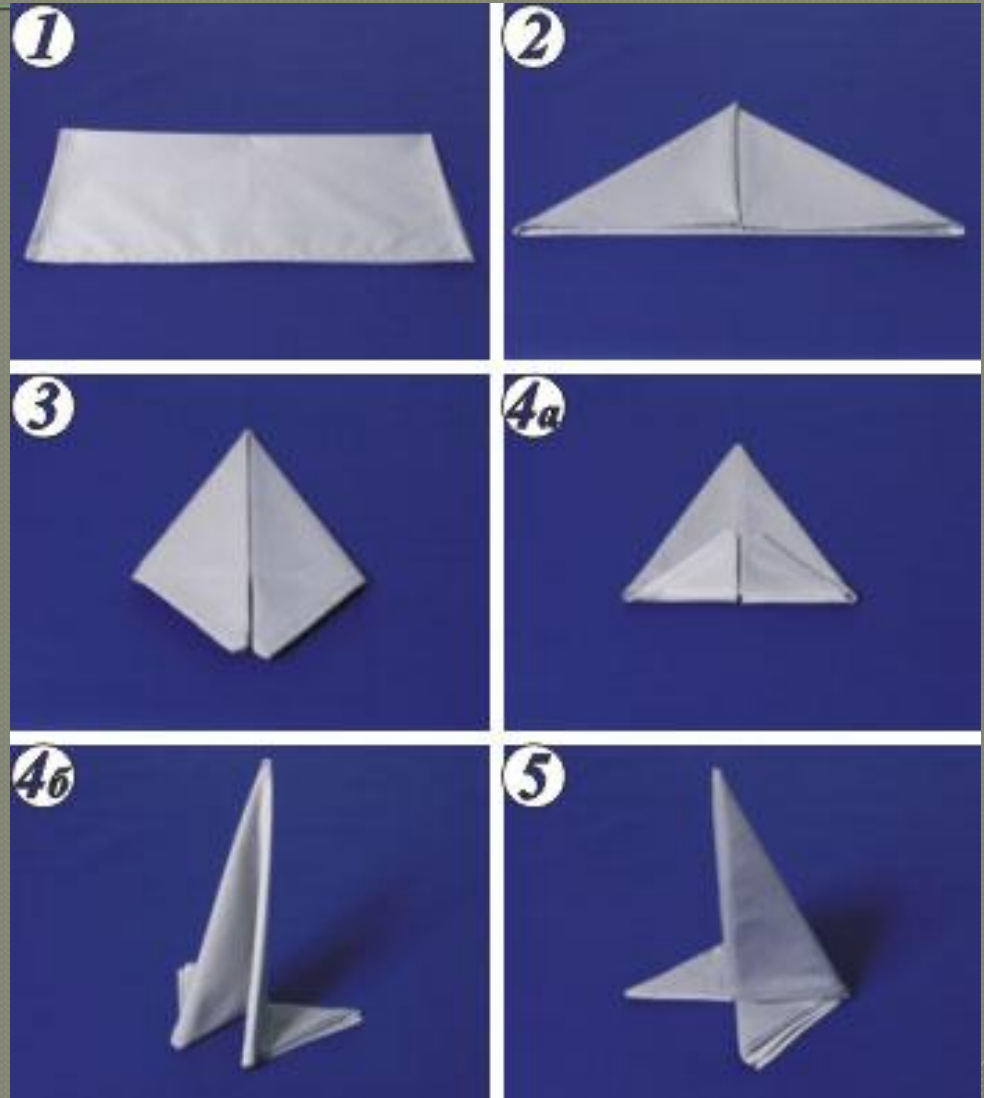
3



4



«Эверест»



ЭТИКЕТ

- правила пользования столовыми приборами
- правила употребления некоторых блюд

Вам было интересно на уроке?

