

Тема: Культура поведения за столом.

Сервировка стола к завтраку.

Цель: Ознакомить уч-ся с понятием – этикет, правилами поведения за столом; научить подготавливать стол к приему пищи за завтраком с учетом санитарных, практических, эстетических требований и мер безопасности.

Наглядные пособия: готовая салфетка

Оборудование: компьютер, «салфетка».

На доске: тема, слова: этикет, сервировка.

Ход урока.

1. АОЗ – 4 мин.

Мы с вами заканчиваем раздел технологии «Кулинария» и тема нашего урока: «Культура поведения за столом. Сервировка стола к завтраку». Сегодня вы познакомитесь с понятием этикет, рассмотрите, что нужно знать о правилах поведения ха столом, как выполняется сервировка стола к завтраку, ну и сделаете салфетку «Свеча».

Какие правила ТБ при выполнении кулинарных работ вы знаете? (*фартук, мыть руки, пользоваться прихватками, чистота на кухне, мыть посуду, аптечка*).

2. НМ – 34 мин.**Этикет – 8 мин.**

Установленный, принятый порядок поведения за столом называется этикет (записать определение). Правила этикета за столом предусматривает умелое пользование столовыми приборами и правильный прием пищи. (*Помощника*)

1. Осанка – сидеть прямо, не напрягаясь, слегка опираясь на спинку стула.
2. Расстояние между стулом и столом – ни близко, ни далеко.
3. Локти – не ставить на стол, опираться на предплечья.
4. Салфетка – стелить на колени, рот вытирают гигиеническими салфетками, к-рые находятся на столе.
5. Начало – начинают есть после того, как за стол сядет и начнет есть хозяйка.
6. Блюда берут специальной лопаточкой, щипцами (не своей вилкой, ложкой).
7. Хлеб, пирожное (сухое), печенье, фрукты и др. штучные продукты – берут руками.
8. Не следует наполнять рот большим количеством пищи, пережевывают пищу с закрытым ртом, не спеша, бесшумно.
9. Если нужно что-то взять со стола, то вилку и нож кладут так, чтобы ручки лежали на столе.
10. Если стол сервирован незнакомыми приборами, то сначала используют прибор, наиболее далеко отстоящий от тарелки, за тем следующий и т.д.
11. Нож держат в правой руке, вилку – в левой. Брать на вилку столько, сколько на нее помещается, помогая себе ножом, но не накладывать еду на вилку ножом.
12. По окончании еды тарелку не двигают, а кладут приборы параллельно друг другу ручками вправо.
13. Выходят из-за стола только после хозяйки, положив салфетку.

Старайтесь больше есть в куру семьи, чтобы правила этикета стали для вас привычкой.

Сервировка + п/р – 18 мин.

Мы рассмотрели правила для кого? (для гостей), а теперь правила для хозяйки. Эти правила и называют сервировкой. Сервировка – подготовка и оформление стола для приема пищи (записать определение). Сервируют стол столовой посудой, столовыми приборами.

Столовая посуда – сервизы (тарелки, блюда, салатники, розетки, подставки (рюмки) для яиц).

Столовые приборы:

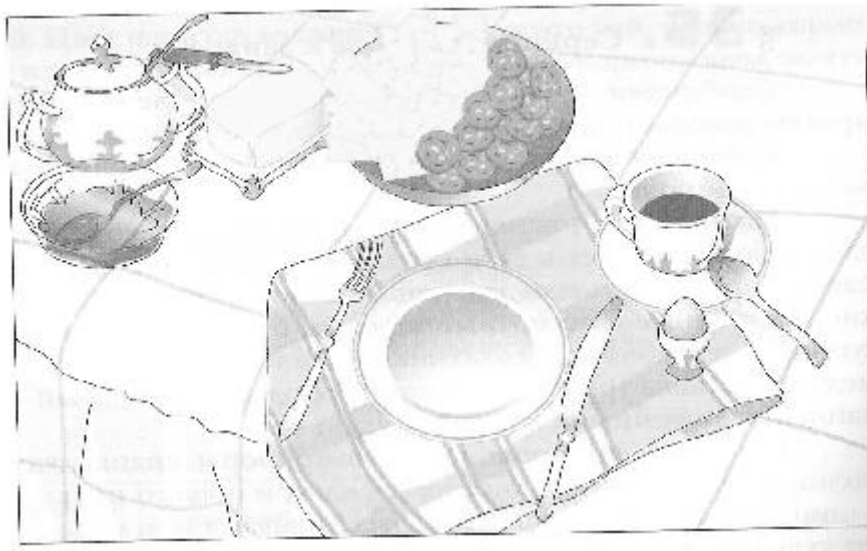
А) индивидуального пользования

Б) общего назначения (вспомогательные) (записать)

Сервировка стола к завтраку зависит от блюд, входящих в меню. Однако есть постоянные правила:

1. Стол застилают скатертью.
2. Кладут льняные или хлопчатобумажные салфетки.
3. Посуду и приборы ставят на салфетки: закусочную тарелку, наискосок справа – блюдец с чашкой, чайную ложку кладут на блюдец. Вилку располагают слева от тарелки зубьями вверх, нож – справа лезвием в тарелке. Вареное яйцо подают в специальной подставке и ставят справа от закусочной тарелки или на нее.
4. В центре размещают блюдо с нарезанными гастрономическими продуктами (колбаса, ветчина, сыр и др.).
5. Масленку ставят на стол вместе с ножом.
6. Сахарницу, вазочку с вареньем, медом ставят посередине стола.

Практическая работа на ПК – 7 мин. (ТБ за ПК)



Салфетка «Свеча» - 8 мин.

Салфетка – обязательный предмет сервировки стола. Салфетки должны быть чистыми, крахмаленными, можно использовать бумажные салфетки. Ими украшают стол. Один из способов складывания салфетки – «Свеча».

- дважды свернуть, чтобы получилось четыре квадрата, затем сложить по диагонали и верхний угол завернуть вниз, левый и правый углы закрепить сзади.

Практическая работа – 3-4 мин.

3. Закрепление – 6 мин.

1. Повторить определения
2. Правила поведения за столом – 1 ученик
3. Зачитать правила сервировки.
4. *Сделать салфетку.

Оценки

4. ДЗ – найдите другой способ складывания салфеток – 1 мин.

Спасибо за урок.