

**Презентация урока по технологии
«Сервировка стола. Этикет».**

Учитель первой категории ГБОУ СОШ № 21 г. Сызрани Мазурова В.Б.



Пояснительная записка.

- Этикет - это своеобразный кодекс хороших манер и правил поведения.
- Сервировка стола - это подготовка и оформление стола для приёма пищи.
- Ведущая идея данного урока является привитие эстетического вкуса к принятию пищи.
- В программе урок идёт в разделе «Кулинария» по теме № 6 «Этикет. Сервировка стола к обеду».

Основное содержание курса урока по программе.

- Особенности сервировки стола к обеду. Набор столовых приборов и посуды. Правила пользования столовыми приборами. Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.
- Практическая работа: Оформление стола к обеду и празднику.

Планируемый образовательный результат.

- Уметь подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола;
- Знать назначение столовых приборов, историю столовых приборов, этикета, сервировки стола к обеду.

Мировоззренческая идея урока.

- В традиционной технологии данный урок ведётся в объяснительной форме, а по требованиям ФГОС, урок имеет особенность, использование компьютерных технологий (презентация), программа Paint для создания эскиза сервировки стола. Преимущество в том, что компьютерные программы позволяют рассмотреть несколько вариантов сервировки и выбрать лучший.

Основные понятия.

- Этикет, сервировка стола, столовый прибор, салфетка.

План изучения нового материала.

- 1. Тема урока.
- 2. Современный этикет.
- 3. Поведение за столом.
- 4. Сервировка стола.
- 5. Скатерть – это платье стола.
- 6. Посуда и приборы.
- 7. Салфетки.
- 8. Немного из истории столовых приборов.
- 9. Практическая работа № 1. «Сервировка стола к обеду», выполненная на компьютере.
- 10. Практическая работа № 2. Обучающиеся самостоятельно выполняют сервировку стола.
- 11. Итог урока.

Цель урока: Систематизировать знания по элементам этикета и сервировки стола.

Задачи: Совершенствовать умения и навыки сервировки стола к обеду.

Воспитывать эстетический вкус,
внимательность; прививать навыки культуры
труда и аккуратности;
развивать трудовые навыки и исполнительские
умения;
прививать чувство коллективизма,
толерантности;
ответственность за порученное дело, развивать
творческие способности.

Информационные технологии

Информационно-коммуникативные технологии:

- Использование электронных и цифровых образовательных ресурсов повышает интерес и мотивацию обучающихся к предмету, качество наглядности и всего процесса обучения.

Групповые технологии:

- Происходит активное диалоговое общение и обмен информацией. Формируется чувство ответственности, взаимовыручки и поддержки. Происходит повышение успеваемости, например, при работе в парах «Сильный-слабый ученик». Повышается мотивация и интерес учащихся к предмету

Организационно-мотивационный этап урока

- Эпиграф урока
поговорка «Умел в
гости звать-умей и
встречать».



Включение в деловой ритм



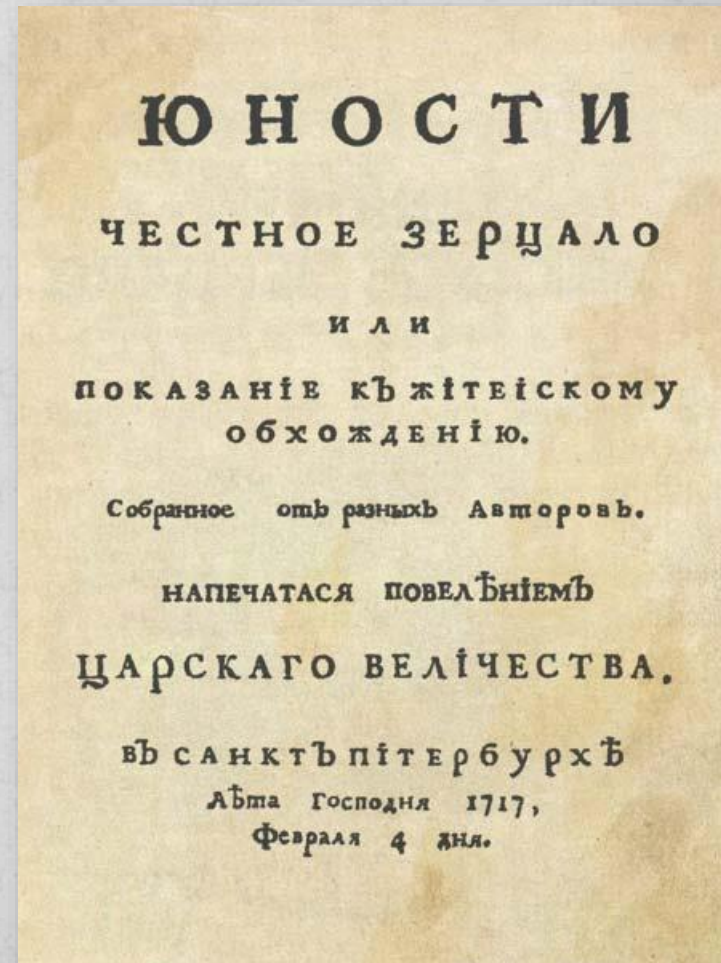
Так, что же такое современный этикет?

- Это своеобразный кодекс хороших манер и правил поведения.
- Знание этикета позволяет человеку произвести приятное впечатление своим внешним видом, умение правильно держать себя за столом, красиво есть, всегда считалось одним из критериев, по которому судили об общем культурном уровне человека.



*4 февраля 1717г. В России по указанию Петра I
вышло пособие по воспитанию и обучению
светского юношества*

- Хорошим манерам обучать русских дворян всерьёз взялся Пётр I. Он составил и издал знаменитую книгу «**Юности честное зеркало**», в которой были изложены правила поведения в обществе и подробно описаны правила поведения за столом.



Как правильно сидеть за столом?



Что же такое сервировка стола?



Сервировка – это подготовка и оформление стола для приема пищи.

Основная цель сервировки – создать удобство, опрятность и приятный вид стола.



Скатерть - это платье стола

Первое упоминание о скатерти на Руси встречается в «Смоленской грамоте» в 1150г. Скатерти с узорами появились только в XII веке. Столы накрывают чистыми, хорошо отутюженными скатертями.

Концы скатерти должны свисать примерно на 25-30 см, а с торцов прямоугольного стола –чуть больше. И белые, и цветные скатерти украшают стол.



Какую ставить посуду и приборы?

Обед с ограниченным
числом блюд:
суп, второе и десерт.
Перед каждым местом
ставят подставную
(большую или мелкую)
тарелку,
на неё
глубокую –суповую.



Полотняная салфетка



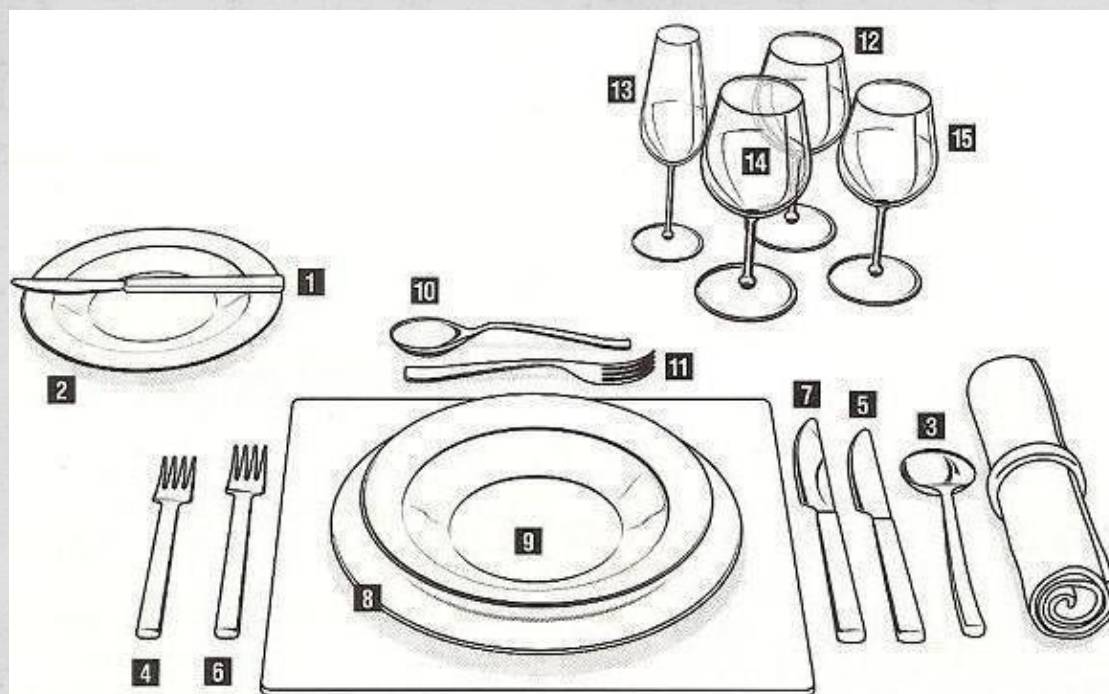
Бумажные салфетки

Первые салфетки появились у древних римлян и были из махровой льняной ткани, которые повязывали вокруг шеи и вытирали ими губы и руки.

Салфетки – обязательный предмет сервировки стола. Салфетки складывают по 10-12 штук в вазочки или салфетницы, ставят на стол из расчёта 1 ваза на 4-6 человек



Сервировка стола к обеду



1. Нож для масла
2. Пирожковая тарелка — для хлеба и масла
3. Ложка (для первого блюда)
4. Вилка для морепродуктов (холодных закусок)
5. Нож для морепродуктов (закусок)
6. Вилка для мяса и салатов (основного блюда)
7. Столовый нож
8. Декоративная тарелка
9. Суповая тарелка
10. Dessertная ложка
11. Dessertная вилка
12. Stакан для воды
13. Бокал для шампанского
14. Бокал для красного вина
15. Бокал для белого вина

Тарелка

- Тарелка появилась в
- 12-13 веках в Европе.
- Вместо тарелок использовали большие куски хлеба.
- Глубокая тарелка стала индивидуальной в
- 17 веке.
- До этого несколько человек использовали одну общую тарелку



Серебряная ложка, нож, вилка

- **СЕРЕБРЯНАЯ ЛОЖКА** на Руси впервые появилась на столе князя Владимира в Киеве в X веке.
- **НОЖ** стал столовым прибором в 15 веке. Нож был остроконечным - нередко им ковыряли в зубах.
- По распоряжению кардинала Ришелье концы ножа стали закруглять.
- **ВИЛКА** появилась в 11 веке и имела двузубый вид, которой брали большие куски мяса. Современной вилок человек пользуется сравнительно недавно: 700-800 лет.



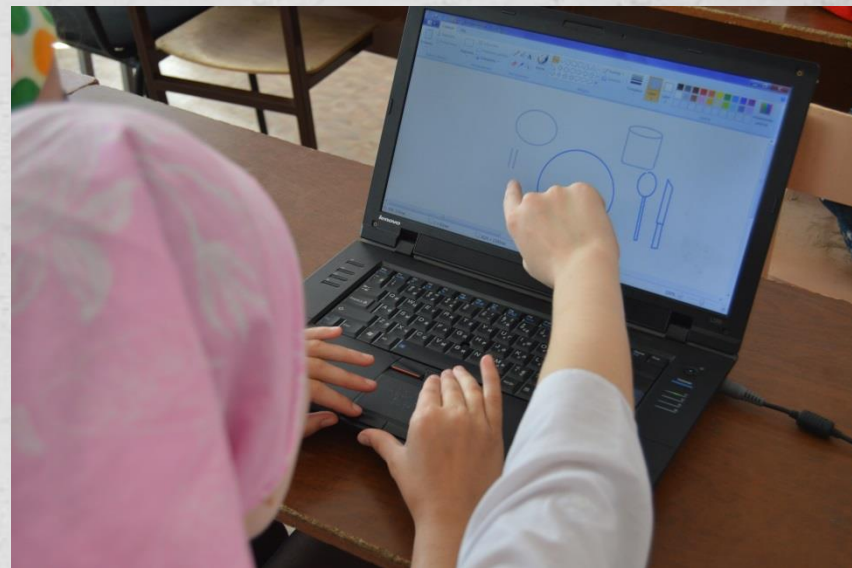
Цветы-важный элемент украшения стола

- Размещают цветы, как правило, в центре или на краю стола. Букеты цветов должны быть небольшие, в широких вазах. Их высота не должна превышать 25 см, чтобы не заслонять гостей друг от друга и мешать беседе и иметь резкий запах.
- Если число гостей велико, то на стол ставят несколько букетов. Букет на столе должен обязательно гармонировать по цвету с посудой и скатертью, а также соответствовать случаю и времени года.

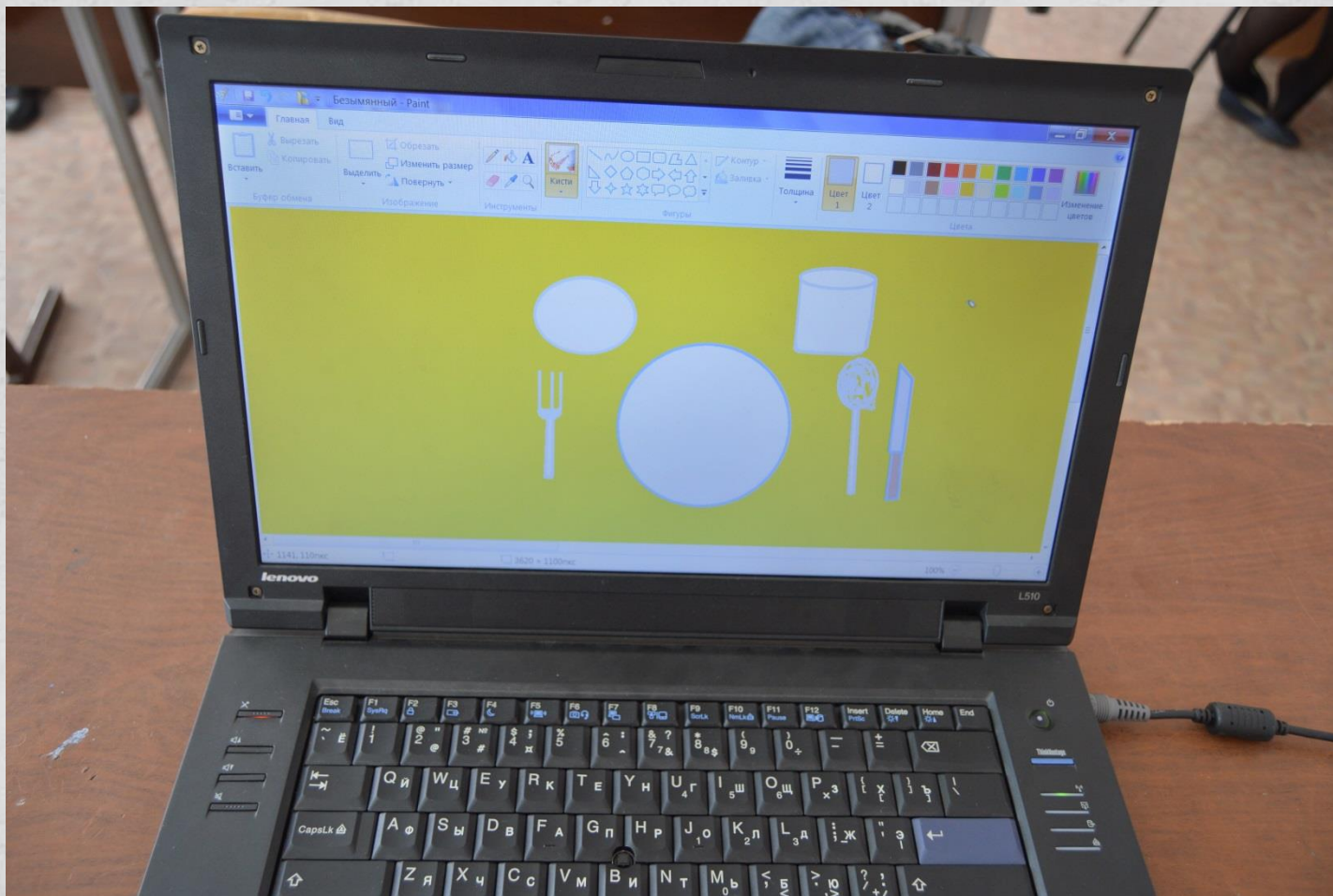
Букеты из живых цветов



Практическая работа № 1 «Сервировка стола к обеду».



Анализ и оценка своей работы



Практическая работа № 2. Обучающиеся самостоятельно выполняют сервировку стола.





Рефлексивный этап урока

- Подведение итога урока. (Что нового узнали на уроке? Обучающиеся анализируют и оценивают свою деятельность на уроке, содержание урока, своё эмоциональное состояние).



К столовым приборам относятся:

- а) кружка;
- б) нож;
- в) молочник;
- г) вилка;
- д) салатник;
- е) ложка.

При сервировки стола ложку кладут:

- а) в тарелку;
- б) перед тарелкой;
- в) слева от тарелки;
- г) справа от тарелки;
- д) в специальную укладку.

При сервировке стола салфетки кладут:

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

Праздничный стол накрывают:

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

Спасибо за внимание!

