**Тема: «Сервировка стола и правила поведения за столом »**

**Цель урока:**познакомить с понятием «Сервировка стола», с правилами сервировки, предметами сервировки, историей их появления.

Сейчас я хочу прочитать вам одну поучительную историю:

...Жила-была девочка Даша. Пошла она одна в лес, заблудилась и очень проголодалась. Вдруг видит: стоит избушка, а из ее открытых окон так вкусно пахнет! Девочка постучала в дверь и спрашивает: «Кто здесь живет? Можно войти?»

- Входи! - ответила старушка, выглянувшая в окно. - Я здесь живу с моими внуками.

Девочка вошла и не успела сделать двух шагов, как упала, поскользнувшись на валявшихся на полу макаронах. Когда она встала, то увидела мальчиков, сидевших за столом: один дул на горячий суп так сильно, что брызги летели во все стороны, другой устро­ил настоящую охоту за котлетой и, громко стуча вилкой, старался пронзить ее насквозь. И, наконец, наколол на вилку котлету и стал ее откусывать, измазал при этом нос и щеки и вытер их рукавом.

-          Фу, как противно! - Подумала Даша. - Лучше сяду с девочкой, которая пьет компот.

 И тут же вскрикнула, потому что девочка стала выплевывать вишневые косточки так далеко, что попала ей прямо в лоб...

     - Как вам не стыдно так некрасиво есть! - в слезах крикнула Даша.

Все разом стали что-то отвечать ей, но понять ничего было нельзя, по­тому что говорили они с набитыми ртами.

- Извините, - вздохнула Даша, - но за столом с вами сидеть очень неприятно. Уж лучше я останусь голодной. И ушла.

**Почему она ушла?**

**Как вести себя 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 дуй на слишком горячее блюдо, не стучи ложкой по тарелке. Старайся есть беззвучно.**

**4. Мясо отрезай небольшими кусочками. Когда съешь один кусок, от­режь следующий. Не нарезай 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 обглодать.**

**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, заливное ножом резать не надо – их**

**легко разломить вилкой.**

**11. Когда пользуешься ножом, держи его в правой руке, а вилку - в ле­вой.**

**12. Косточки из компота не выплевывай прямо на блюдо. Поднеси ложку ко**

**рту, выплюнь на нее косточки и положи на блюдце.**

**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. Ведь взяв кусок**

**получше, ты оставляешь соседу кусок похуже, а это невежливо.**

**15. Окончив еду, ложку не облизывай. Грязные нож и вилку на скатерть не**

**клади.**

**16. За едой не читай - это не только невежливо по отношению к окружающим, но и вредно.**

**17. Не сиди боком к столу или положив ногу на ногу - это некрасиво и невежливо.**

**- Что же такое сервировка стола?**

Сервировка стола - это подготовка и оформление стола для приёма пищи.

Предварительная сервировка создаёт не только приятную обстановку, но и определённый порядок на столе, обеспечивая присутствующих всеми необходимыми предметами и приборами. Красиво убранный стол, на котором удобно расставлены все необходимые предметы и оформленные блюда, вызывает приятное чувство и повышает аппетит. Сервировать стол надо повседневно, а не только для гостей и в праздничные дни. Это поможет выработать привычку кушать опрятно, правильно пользоваться ножом, вилкой, ложкой, что является необходимым для каждого культурного человека.

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



- **Что же необходимо для того, чтобы накрыть стол ?**

**Для ответа на этот вопрос воспользуемся кроссвордом.**

IV. Кроссворд

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |   |   | 1 |   | 2 |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   | 3 |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   | 4 |   |   |   |   |   |
| 5 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |

***По горизонтали:***

1. В настоящее время еда бывает различной формы и расцветки. Для того чтобы подавать ее на стол, есть ряд вещей, которыми обычно пользуются. Все они выполняются из фарфора, стекла, металла и других материалов. ***(Посуда.)***

Историческая справка.

            Первая в России фабрика по производству ***посуды***была построена куп­цом А. Гребенщиковым в 1724 г. в Москве в Алексеевской слободе. Там производили фаянсовую ***посуду*** белого цвета, покрытую эмалью. Вилка - это столовый прибор с интересной судьбой. В ХI веке у нее был только один зубец, а к началу ХХ века - четыре.

Первая вилка в виде золотого шильца на ручке из слоновой кости была изготовлена в Визан­тии. В Римской империи пользовались уже дву­зубыми вилками. В Россию вилку привезли из Польши в начале XVII века. В то время истиннорусским прибором считалась только ложка. По­явление вилки при царском дворе даже стало поводом для заговора. Считали, что вилка дока­зывала нерусское происхождение того, кто ею пользовался.

Ложка - один из самых распространенных предметов европейского столового прибора.

Это говорит о большой доле жидких вязких блюд в меню европейцев.

Первые серебряные ложки на Руси были сдела­ны в 998 году для варяжской дружины князя Владимира Святославовича.

3.Они, несомненно, украсят любой стол, но принципиально важно, чтобы они не мешали общаться гостям. ***(Цветы.)***

Ставят в их центре стола. ***Цветы*** не должны быть высокими и иметь резкий запах. Можно оформить стол любыми ***цветами***, в т.ч. искусственными, ветками, листьями, а также гирляндами из ***цветов***.

4.Как одним словом можно назвать нож, вилку и ложку? ***(Прибор.)***

         Историческая справка.

В 17 веке начал формироваться современный вид столовых ***приборов***(ножей, вилок, ложек). Вилка получила всеобщее распространение и при­обрела ту форму, которую она имеет и по сей день - с тремя или четырьмя чуть согнутыми зубцами. Ложку стали делать плоской, а нож получил зак­ругленный конец.

5.Накрывая на стол, ее кладут на закусочную тарелку или справа от нее. Бумажные ставят в специальный стакан. ***(Салфетка.)***

         Историческая справка.

***Салфетка*** - обязательный элемент сервировки стола. Надо сказать, что в Древней Греции около 3500 лет тому назад было принято, что во время еды раб или слуга утирал своему хозяину губы листком фигового дерева. Можно считать, что ***салфетки*** впервые стали употреблять в Древнем Риме около 2000 лет тому назад. В знаменитых домах ее шили из полотна и украшали вышивкой в виде вензелей из инициалов хозяина дома. Гости нередко уносили с собой эти красивые ***салфетки.*** В богатых семьях ***салфетки*** гос­тям меняли после каждого блюда. Их украшали художественной вышив­кой из серебряных и золотых нитей.

***По вертикали:***

2.Она - основа всей композиции стола. Ложки, салфетки, цветы должны с ней гармонировать. Классический материал для нее - лен, хлопчатобумажные ткани. ***(Скатерть.)***

Столы накрывают чистыми, хорошо отутюженными ***скатертями***. Под ***скатерть*** кладут мягкую ткань, чтобы уменьшить стук посуды.

Гимнастика для глаз

Итак, для того, чтобы накрыть стол нам необходимо: скатерть, сал­фетки, приборы, посуда, цветы и специи.

Последовательность сервировки праздничного стола :

1. Накрывают стол скатертью
2. Расставляют тарелки
3. Раскладывают столовые приборы
4. Расставляют стеклянную и хрустальную посуду
5. Складывают и расставляют салфетки.
6. Ставят цветы, расставляют наборы для специй.

 *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.*

*На скатерть кладут льняные или хлопчатобумажные салфетки. Салфетка обязательный предмет. Она предназначена для индивидуального пользования, ее в развернутом виде кладут на колени, чтобы предохранить оде­жду от случайного попадания пищи. Вытирать губы полотняной салфеткой за столом не положено, можно лишь приложить салфет­ку к губам до и после питья, после каждого блюда, однако лучше для этой цели использовать бумажные салфетки, которые ставят на стол в специальной подставке.*

          *По окончании еды салфеткой слегка касаются губ и кладут справа от тарелки.*

*На салфетку ставят закусочную та­релку. Справа и слева от закусочной тарелки размещают закусочные приборы. Вилку располагают слева от тарелки зубцами вверх, нож - справа лезвием к тарелке, чайную ложку можно положить справа у ножа или перед тарелкой.*

*Справа перед кончиком ножа ставят чашку с блюдцем для горячего напитка, причем ручка ее должна быть повернута к пра­вому плечу сидящего.*

*По окончании еды тарелку не отодвигают от себя, на нее кладут приборы параллельно друг другу ручками вправо. Вилка должна лежать зубцами вверх.*

*Во время еды пользуются вилкой и ножом, нож держат в правой руке, а вилку - в левой. Если едят только вилкой, то ее бе­рут в правую руку. Не берут нож, вилку, ложку близко к основа­нию, нельзя есть ложкой, то, что положено есть вилкой. Брать на вилку надо столько, чтобы с нее не падало. Если едят вилкой и но­жом, то ножом подправляют пищу, которую берут вилкой. Этикет надо соблюдать не только в гостях, но и дома, за семейным столом.*

**Сервировка стола должна отвечать следующим требованиям***:*

* *соответствовать мероприятию* - строго сочетаться с меню подаваемых блюд и закусок
* *отражать тематическую направленность застолья* (Новый год, День рождения)
* *быть эстетичной* - гармонировать с формой стола, скатертью, салфетками
* все предметы сервировки должны быть расположены в соответствии с принятыми правилами.



Обучающее видео «Сервировка стола»

<https://youtu.be/tNLipO2gBWM>

Практическая работа





. Ответить на вопросы теста.

Тест к теме «Сервировка стола»

* **К столовым приборам относятся:**
а) кружка;
б) нож;
в) молочник;
г) вилка;
д) салатник;
е) ложка.
* **При сервировке стола ложку кладут:**
а) в тарелку;
б) перед тарелкой;
в) слева от тарелки;
г) справа от тарелки;
д) в специальную укладку.
* **При сервировке стола к обеду вилку кладут:**
а) справа от тарелки зубцами вверх;
б) слева от тарелки зубцами вверх;
в) справа от тарелки зубцами вниз;
г) слева от тарелки зубцами вниз;
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;
д) цветной скатертью с прозрачной клеенкой.