Сервировка стола. Элементы этикета" для 5 класс

Сценарий внеурочного занятия

Раздел: Кулинария

Тема: Сервировка стола. Элементы этикета.

**Цели занятия:**

**Обучающие**– формирование знаний о понятиях «сервировка стола», «этикет», «прибор», правилах сервировки стола и элементах этикета;

**Воспитательные**– воспитание эстетического вкуса, толерантности, самостоятельности, аккуратности;

**Развивающие**– развитие трудовых навыков и исполнительского умения и самоконтроля при сервировке стола, складывания салфеток.

**Тип занятия**: усвоение знаний и формирования практических умений и навыков;

**Методы**: репродуктивный, частично-поисковый, практический;

**Дидактическое обеспечение**: презентации, электронный тренажер, раздаточный материал, структурно-логическая схема, приборы, посуда для сервировки стола, скатерти и салфетки.

**Терминология**: ***сервировка стола***, ***этикет, приборы.***

**Организационная часть – 2 мин**. Раздел, тема, цель занятия. Объяснение порядка работы. Деление на бригады по 4-5 человек.

**Учитель**: Тема нашего занятия***«Сервировка стола. Элементы этикета». Эпиграфом к этому уроку я взяла пословицу «Умел в гости звать - умей и встречать».***Как вы считаете, какова же цель нашего занятия?

**Учитель**: **Сервировать стол** – **это значит подготовить его к приему пищи**. (Слайд). Сервировка не только создает приятную обстановку, но и определенный порядок на столе, обеспечивая присутствующих необходимыми приборами и предметами. Красиво убранный стол, на котором удобно расставлены необходимые предметы и оформлены блюда, вызывает приятные чувства и повышает аппетит. Сервировать стол необходимо повседневно, а не только для гостей.

**А что нам необходимо для сервировки стола**?

**Ответы учащихся**: Посуда. Скатерть. Салфетки. Цветы.

**Учитель**: Правильно. Вы каждый по отдельности назвали предметы сервировки стола. ( Слайд) Сервируя стол, его накрывают хорошо отглаженной скатертью (белой или цветной). (Слайд) Другие виды скатертей или салфеток. Скатерть должна спускаться со стола на 25 - 30 см, но не ниже сиденья стула. А почему? На стол сначала ставят посуду, затем приборы. Украшающие элементы стола расставляют в последнюю очередь.

При различных видах сервировки стола применяется различная столовая посуда и приборы. Какая может быть столовая посуда?

**Ответы учащихся**:Металлическая. Глиняная. Хрустальная. Стеклянная, фаянсовая, фарфоровая или стеклянная.

**Учитель:**  Как тарелки делятся по назначению? От чего зависит их количество?

**Ответы учащихся**: пирожковые, закусочные, десертные мелкие и глубокие, столовые мелкие и глубокие (Слайд). Кроме тарелок для сервировки стола существует большое множество по назначению посуды: это салатники, блюда, селедочницы, соусники приборы со специями и т.д.

Их количество зависит от составленного хозяйкой дома меню и количества присутствующих. Затем на стол ставят хлеб, соль и невысокую вазочку с цветами или другие украшающие стол элементы.

**Учитель:**  Что входит в понятие «приборы».

**Ответы учащихся**: В понятие «приборы» входят нож, вилка и ложка.

Приступаем к практической части занятия.

**Практическая работа № 1**.

**Учитель: Представьте, что мы работаем в кафе, которое находится рядом с гостиницей, где останавливаются туристы и приезжие. Проживание в гостинице не предусмотрен завтрак, а это означает, что наше кафе может предоставить эту услугу.**

И так мы готовимся к приему гостей, что же нам необходимо предусмотреть и о чем позаботиться перед их приходом?

**Ответы учащихся**: Разработать меню и заготовить продукты.

**Учитель:** Разделимся на 2 бригады и придумаем название. Каждая бригада должна разработать меню завтрака, учитывая, что завтрак это очень важный прием пищи, он должен быть сытным, питательным и вкусным.

**Работа учащихся**:

**Практическая работа № 2**.

**Учитель: Задание заключается в том, что бы накрыть столы, согласно вашему меню.**

Если вы пригласили гостей и накрывается праздничный стол, то для этого есть свои правила. Давайте вспомним с этими правилами:

**Ответы учащихся**: В центре ставят мясное блюдо. Справа и слева от него - закуски.

Ближе к середине ставят судки с приправами, между ними напитки, соки, коктейли. Если гостей очень много, то блюда лучше разносить.

Приборы располагают следующим образом: ближе к тарелке кладут прибор для закуски, а за ним прибор для второго горячего блюда; прибор для десерта кладут за тарелкой. Тарелку ставят на расстоянии двух сантиметров от края стола.

Ножи кладут справа от тарелки лезвием к ней, вилку - слева от тарелки зубцами вверх. Затем на стол ставят хлеб, соль и невысокую вазочку с цветами.

**Работа учащихся**:

***Учитель***: Молодцы, девочки. Работа прошла успешно и все с нею справились.

**Практическая работа № 3**.

***Учитель***: **Этикет** (в переводе с французского) - установленный порядок поведения где-либо.

Су**щ**ествует множество правил этикета. Назовите и покажите их, если это возможно.

**Ответы учащихся**:

* не опаздывайте к столу, за стол все садятся одновременно;
* во время еды не стоит громко разговаривать, стучать ложкой по тарелке, громко прихлебывать, дуть на слишком горячее блюдо, сидеть надо прямо, на столе могут находиться только кисти рук;
* из общего блюда берут кусочек, который ближе лежит к вам;
* бумажные салфетки после использования кладут на тарелку;
* из-за стола все встают одновременно, бесшумно и поблагодарив хозяев;
* все, что не пачкает рук, берут руками;
* чай, кофе пьют из чашки, а если горячо пользуются ложкой, размешивая сахар, не стучат ложкой о края чашки;
* твердую пищу едят с помощью ножа и вилки, нож держат в правой, вилку – в левой.
* окончив еду, приборы кладут на тарелку параллельно друг другу ручками в одну сторону, вилку рожками вверх.
* если еду прерывают на короткий срок, то нож кладут лезвием в глубь тарелки, а вилку – рожками вниз, скрестив их.

**Учитель: Выполним** небольшое практическое задание к следующему занятию:

Каждая бригада в конверте получает задание. На следующем занятии команда презентует ответ.

**Задание 1**. **Гостеприимство** - одно из распространённых требований этикета. Составьте из предложенного несвязанного текста правила этикета по приему гостей

**Задание 2**. Используя знания, полученные на уроке, разработайте правила поведения в школьной столовой.

**Задание 3**. Используя свой жизненный опыт, составьте список тактичных выражений, используемых вами в повседневной жизни, например «мне хотелось бы»…

**Задание 4**. Выведите основные правила гостеприимства: (удобство; опрятность, приятный вид стола, доброжелательность, вкусно приготовленные блюда, развлекательная программа)

***Итог занятия***

**Учитель: Сегодня мы попытались создать ситуацию завтрака в нашем кафе, и атмосферу домашнего уюта.** Домашний уют строится на минимальном количестве вещей. Если все это делается с душой и большой любовью, то все окружающие становятся чуточку счастливее.

Молодцы. Успехов в учебе. До свидания.