

СЕРВИРОВКА СТОЛА, ПРАВИЛА ЭТИКЕТА

Задание 1

Запиши определение.

Сервировка стола – это _____

Задание 2

Найди слова по теме урока.

М	Н	У	Д	Л	Ч	Л	Д	О	Ы
П	Р	И	Б	О	Р	Ь	Р	С	Ч
Т	А	Р	Е	Л	К	А	С	К	А
В	С	А	Л	Ф	Е	Т	К	А	Ш
Ц	П	Б	Л	Ю	Д	О	С	Т	К
Щ	О	В	Ц	У	Б	Н	Е	Е	А
З	С	И	К	Я	О	К	Р	Р	К
П	У	Л	О	Ж	К	А	В	Т	Р
П	Д	К	Ф	Й	А	Я	И	Ь	Ш
Ф	А	А	М	В	Л	А	З	Н	Х

Задание 3

С какими правилами поведения ты согласишься?

Сидеть за столом следует прямо, локти на стол не кладут.	да	нет
Разговаривай с полным ртом.	да	нет
Салфетку в самом начале следует расправить и положить на колени.	да	нет
Стучи ложкой по тарелке. Старайся делать это громко.	да	нет
Не стоит приступать к первому угощению, пока оно не будет предложено всем гостям	да	нет
Брать и отдавать тарелки следует направо от себя.	да	нет
Накладывая пищу на вилку с помощью ножа, а можно и сразу с ножа есть.	да	нет
Не ешь ложкой то, что можно есть вилкой.	да	нет
Вставая из-за стола, не благодари за угощение. Лучше раскритикуй блюда и дай свои советы по их приготовлению — это обязательно пригодится.	да	нет
Пользуясь ножом, держи его в левой руке, а вилку - в правой.	да	нет
Из общего блюда выбирай лучший кусочек.	да	нет
Если тебе нужно что-нибудь достать, вежливо попроси передать.	да	нет
Размешав сахар в чашке, положи ложку рядом на скатерть.	да	нет
Окончив еду, оближи ложку, чтобы она была чистой.	да	нет
Не сиди боком к столу или положив ногу на ногу - это некрасиво и невежливо.	да	нет



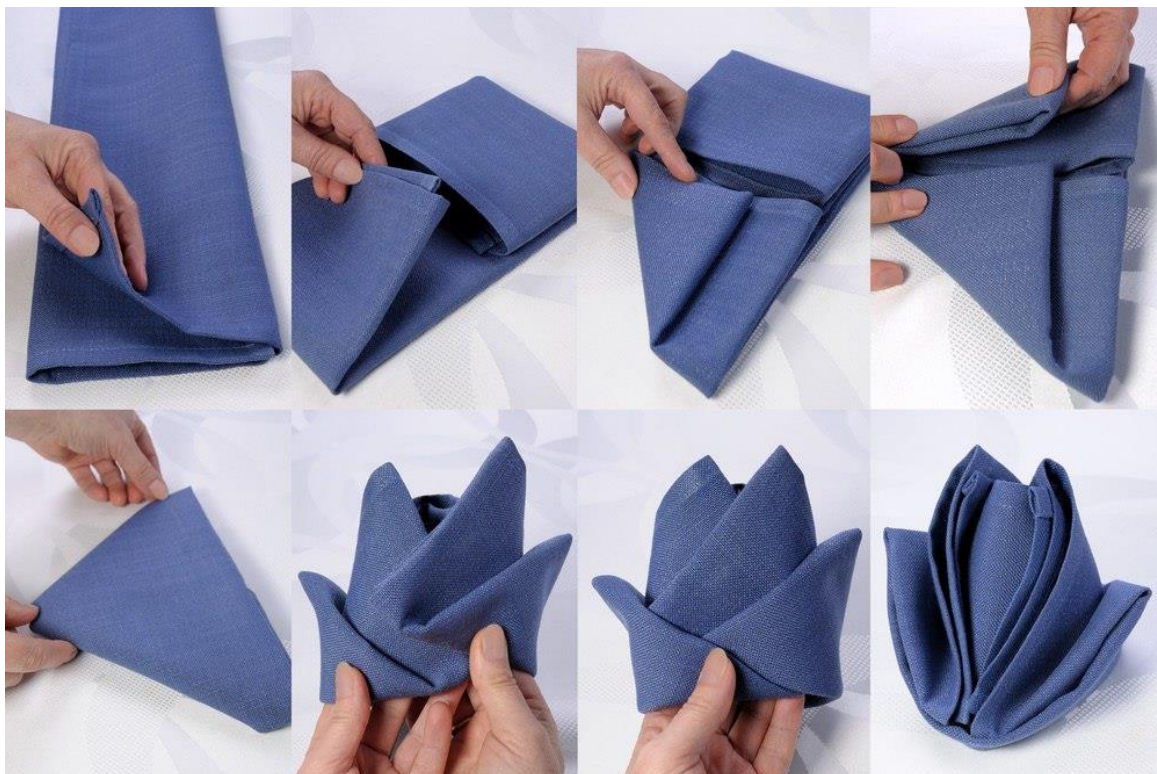
Правила поведения, или этикет за столом, необходим каждому культурному человеку. Законам этикета нужно следовать, чтобы всем за столом было комфортно и уютно.

Задание 4

Как правильно расставить посуду и приборы для завтрака? Нарисуй схему.

Задание 5

Сложи салфетку по образцу.



Проведите конкурс, кто быстрее и аккуратнее сложит салфетку.

Задание 6

Отметь
правильный
вариант
галочкой.

Столовые приборы - это...

- ☐ Бокалы, фужеры, стаканы
- ☐ Ложки, вилки, ножи
- ☐ Чашки, блюдца, тарелки
- ☐ Молочник, соусник
- ☐ Скатерть, ваза, супница
- ☐ Кастрюля, сковорода

Интересный факт

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.



Задание 7

Последовательность
сервировки стола.

- ☐ Поставить вазу с цветами.
- ☐ Застелить стол скатертью
- ☐ Сервировать стол столовыми приборами
- ☐ Сервировать стол посудой общего пользования
- ☐ Сервировать стол салфетками.
- ☐ Сервировать стол посудой индивидуального пользования

На уроке я узнал(а): _____

Мне понравилось задание: _____ Самым сложным мне показалось задание: _____

Ответы

Задание 1. Сервировка стола – это подготовка и оформление стола для приема пищи.

Задание 2. Посуда, скатерть, прибор, салфетка, сервиз, блюдо, чашка, ложка, тарелка, бокал, вилка.

Задание 3.

Сидеть за столом следует прямо, локти на стол не кладут.	да	нет
Разговаривай с полным ртом.	да	нет
Салфетку в самом начале следует расправить и положить на колени.	да	нет
Стучи ложкой по тарелке. Старайся делать это громко.	да	нет
Не стоит приступать к первому угощению, пока оно не будет предложено всем гостям	да	нет
Брать и отдавать тарелки следует направо от себя.	да	нет
Накладывая пищу на вилку с помощью ножа, а можно и сразу с ножа есть.	да	нет
Не ешь ложкой то, что можно есть вилок.	да	нет
Вставая из-за стола, не благодари за угощение. Лучше раскритикуй блюда и дай свои советы по их приготовлению — это обязательно пригодится.	да	нет
Пользуясь ножом, держи его в левой руке, а вилку - в правой.	да	нет
Из общего блюда выбирай лучший кусочек.	да	нет
Если тебе нужно что-нибудь достать, вежливо попроси передать.	да	нет
Размешав сахар в чашке, положи ложку рядом на скатерть.	да	нет
Окончив еду, облизни ложку, чтобы она была чистой.	да	нет
Не сиди боком к столу или положив ногу на ногу - это некрасиво и невежливо.	да	нет

Задание 4. Примерный вариант схемы сервировки стола на завтрак.

Задание 5. Творческое.

Работа по инструкции

Задание 6. Ложки, вилки, ножи

Задание 7.

Последовательность сервировки стола

1. Застелить стол скатертью
2. Сервировать стол посудой общего пользования
3. Сервировать стол посудой индивидуального пользования
4. Сервировать стол столовыми приборами
5. Сервировать стол салфетками.
6. Поставить вазу с цветами.

