

Технология

1 класс

Чайный сервиз

Кондрашова Е.А.

Учитель начальных классов

Умей в гости звать – умей и
встречать.



Цель урока

- Будем знакомиться с правилами приема гостей



Чай

Чай – это прекрасный, полезный напиток, который утоляет жажду, снимает усталость и поднимает настроение.

Кто из вас любит чай?



Что такое сервис?



Сервиз- это полный набор
столовой или чайной посуды,
рассчитанный на определённое



Сервировать – это значит
расставлять на столе для еды посуду,
кушанья.



Сервировать стол – значит
подготовить его к приему пищи.



Сервировка создает не только приятную обстановку, но и определенный порядок на столе, обеспечивая присутствующих необходимыми приборами и предметами.



Красиво убранный стол вызывает
приятные чувства и повышает
аппетит.







Для чего стоят цветы на столе?
Для чего нужны салфетки?















Чайный сервиз











Serviz-farfor.ru ♦ Serviz-farfor.ru ♦ Serviz-farfor.ru ♦ Serviz-farfor.ru







Какие основные предметы входят в чайный сервиз?

- чайник
- чашка
- блюдце
- сахарница
- молочник



- Чайный сервиз предназначен для трапезы чаепития, он рассчитан на количество персон от 2 до 16. В его состав входят:
 - чайник-заварник
 - чайник для кипятка
 - чашки
 - десертные тарелки
 - сахарница
 - блюдца
 - молочник или сливочник
 - масленка
 - подставка под лимон
 - блюдо для торта или печений

Чем предметы одного сервиза похожи?

Какие требования к сервизам существуют?

- один цвет
- одна форма
- рисунок или тема
- материал



Правила поведения за столом при чаепитии

1. Сиди за столом ровно, не вертись.
2. Размешивай сахар в чашке с чаем аккуратно, не стучи ложкой о стенки чашки.
3. Размешав сахар, вынь ложку из чашки, положи её на блюдце.
4. Вежливо проси передать тебе тот предмет со стола, то которого ты не можешь дотянуться.
5. Не разговаривай с набитым ртом.
6. После еды не забудь поблагодарить за угощение.
7. Не клади локти на стол
8. Есть с аппетитом – не значит есть торопливо

НИКОГДА ТАК **НЕ ДЕЛАЙ** ЗА
СТОЛОМ!



НИКОГДА ТАК НЕ ДЕЛАЙ ЗА
СТОЛОМ!



НИКОГДА ТАК **НЕ ДЕЛАЙ** ЗА
СТОЛОМ!

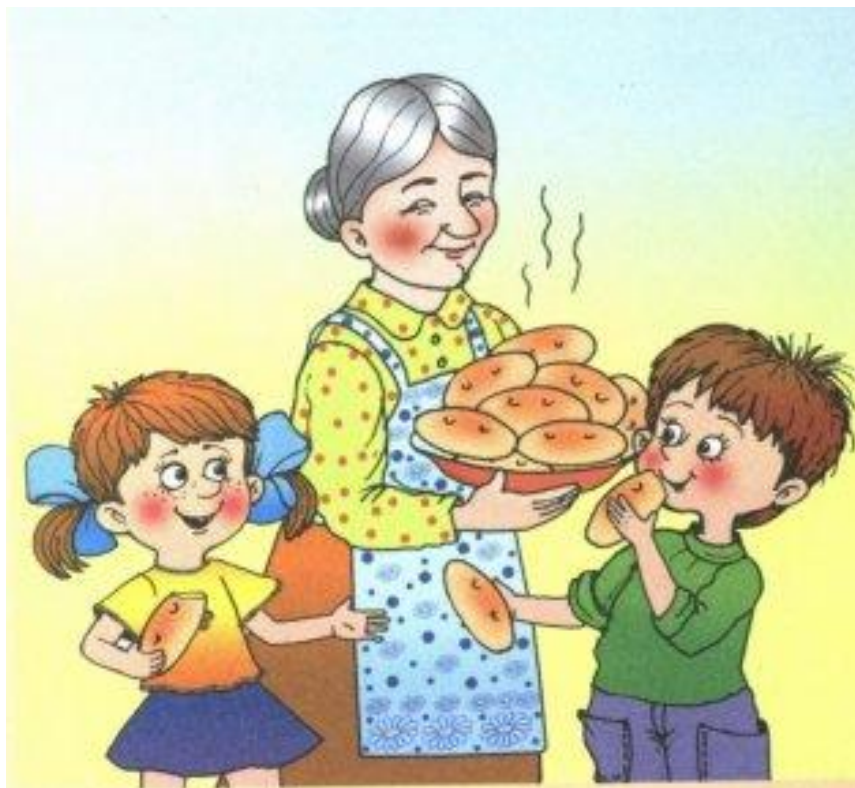


6. СОБЛЮДАЙ ПРАВИЛА ПОВЕДЕНИЯ ЗА СТОЛОМ!

- За столом сиди прямо, руками не размахивай.
- Не вытягивай ноги не задевай ими своих одноклассников.



Не чавкай во время еды!



Как подготовиться к приёму гостей

1. Заранее займись уборкой. Приглашать гостей можно только в чистую квартиру.
2. Уберите лишние вещи в шкафы, чтобы гостям было куда повесить свою одежду.
3. В ванной комнате необходимо повесить полотенца специально для гостей.



Как подготовиться к приёму гостей

4. Не оставляйте приготовление угощения на последний момент.
5. Приведите себя в порядок.





В гостях будь вежливым, води себя
спокойно. Научись поддерживать разговор.

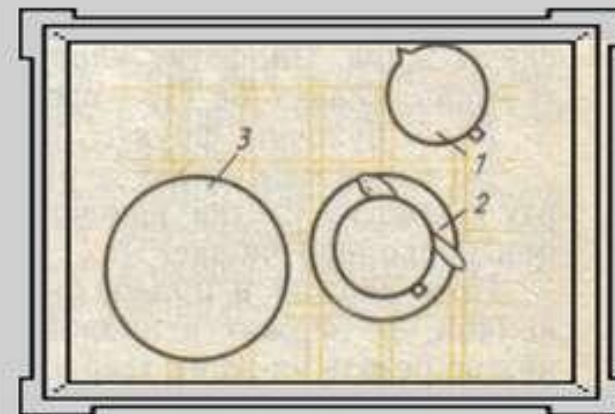
Веди себя культурно в столовой!



Сервировка стола при подаче чая, кофе

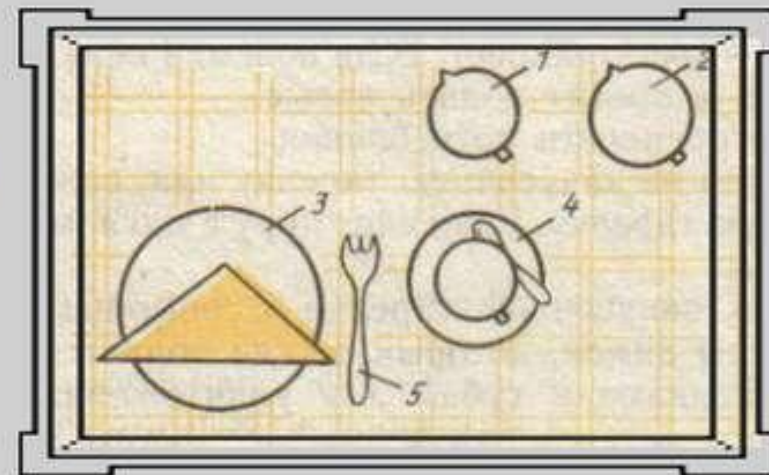
Сервировка стола при подаче чая:

- 1) молочник, 2) чайная чашка с чайной ложкой на блюдце, 3) десертная или пирожковая тарелка.



Сервировка стола при подаче кофе:

- 1) молочник, 2) кофейник,
3) десертная или пирожковая тарелка,
4) кофейная чашка с кофейной ложкой на блюдце, 5) десертная ложка или вилка.



Нож для масла

Бокал для
минеральной
воды

Бокал для вина

Чашка
с блюдечком

Пирожковая
тарелка

Закусочная тарелка

Салфетка

Вилка для закусок

Вилка для основного
блюда

Чайная
ложка

Ложка для
первого блюда

Нож для основного
блюда



- Вилку следует держать в левой руке, а нож - в правой руке.
- В случае, когда используют только вилку, её держат в правой руке.
- Если кто-либо попросит передать прибор, то ножи, вилки, ложки передают ручкой вперед.



Изделие: «Чайный сервиз из пластилина»

Форма работы: групповая

