



ТЕМА УРОКА:

Приготовление завтрака, сервировка стола к завтраку

Выполнила: Учитель технологии
Михалева Алена Александровна

Проверь себя

- Какие виды бутербродов вы знаете? В чем их различие?
- Из каких продуктов готовят бутерброды?
- Какие требования предъявляют к качеству готовых бутербродов?
- Расскажите последовательность приготовления бутербродов «канапе».
- Какие виды горячих напитков вы знаете?
- Какими свойствами обладает чай?
- Какие сорта чая выращивают? Чем они отличаются?
- Как правильно заварить чай?

Отгадайте загадки:

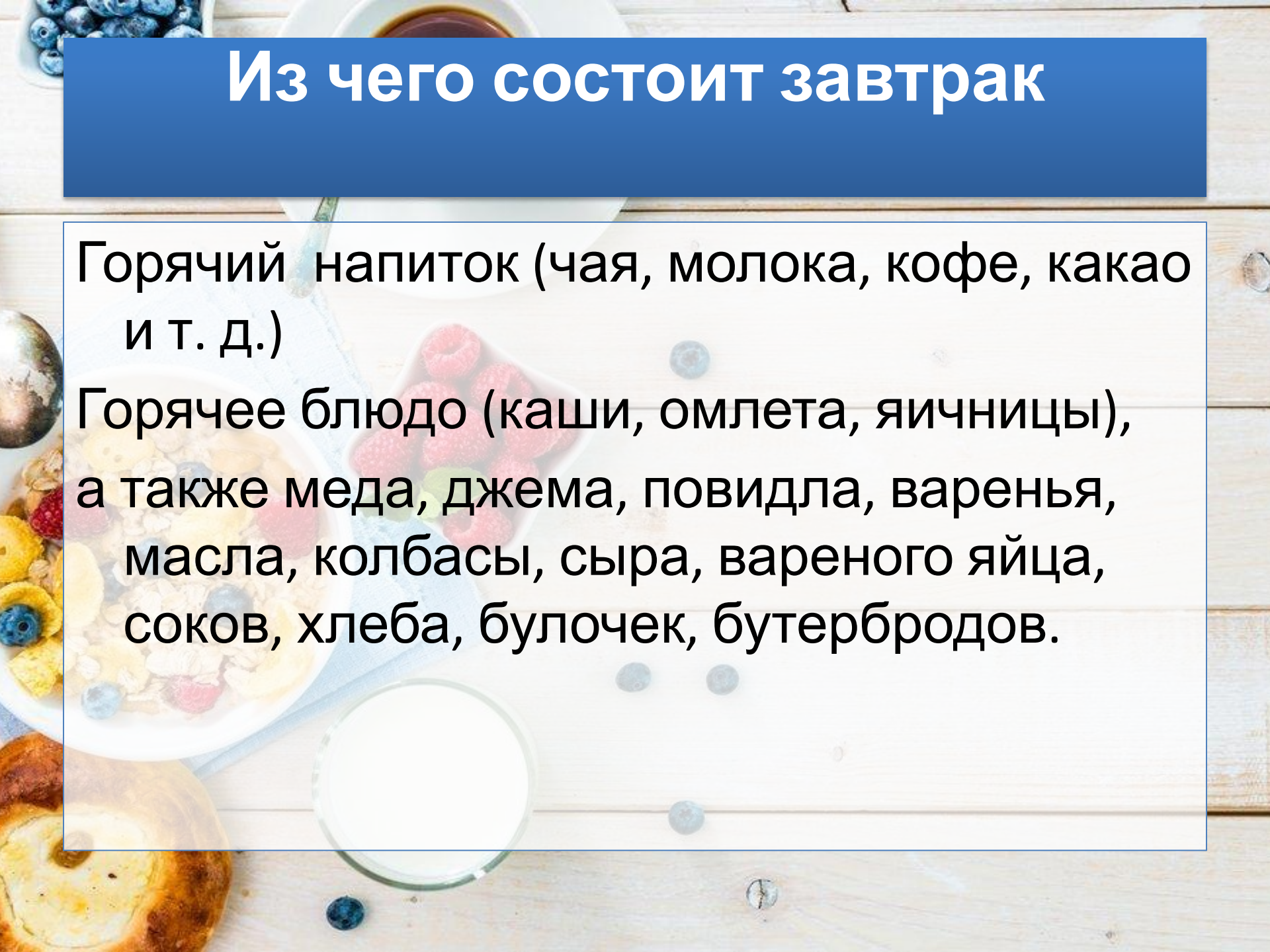
- 1. Мы за столиком сидим, Вкусный ... мы едим.
- 2. Это первый дневной прием пищи, который проходит в период от рассвета до полудня.
- 3. За ним – сидим,
За ним – едим,
Он всей семье
Необходим...

Добро
Утро



Сервировка

- Это подготовка и оформление стола для приема пищи.
- Основная цель сервировки - создать удобство пользования приборами.
- При сервировке стола применяют предварительную и исполнительную (по меню) сервировку.
- Предварительной сервировкой называют подготовку стола к завтраку, обеду, ужину. Набор предметов для этой сервировки минимален и зависит от ассортимента блюд.

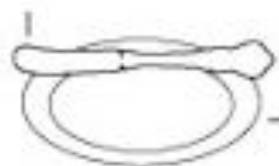


Из чего состоит завтрак

Горячий напиток (чая, молока, кофе, какао и т. д.)

Горячее блюдо (каши, омлета, яичницы), а также меда, джема, повидла, варенья, масла, колбасы, сыра, вареного яйца, соков, хлеба, булочек, бутербродов.

Нож для
хлеба/десерта



Тарелка для
хлеба, выпечки,
десертов

Сал
фет
ка



Вилка



Подтарельник

Тарелка для
основного блюда

Стакан для воды



Стакан для сока



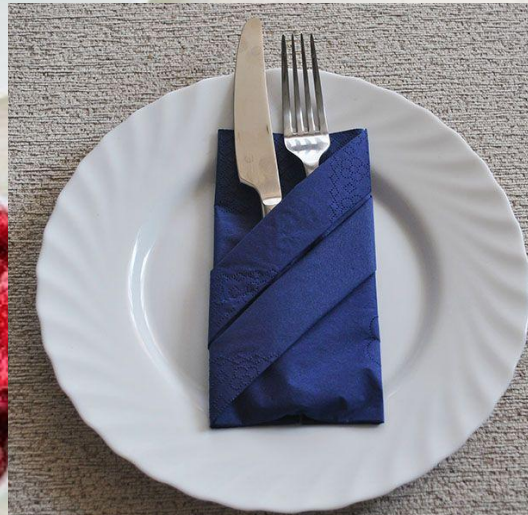
Чашка с блюдцем
для чая, кофе,
какао

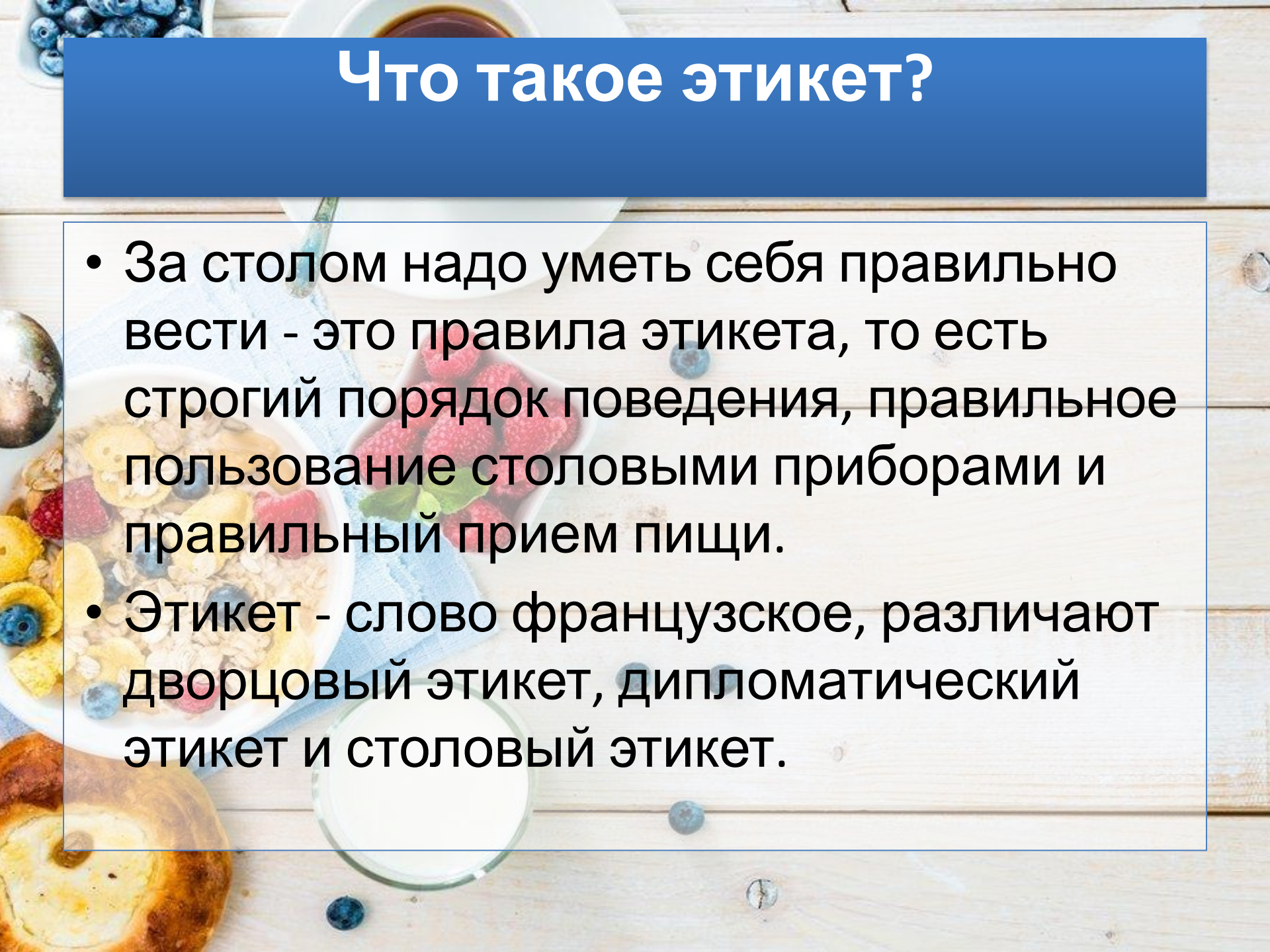


Нож, ложка

Салфетки

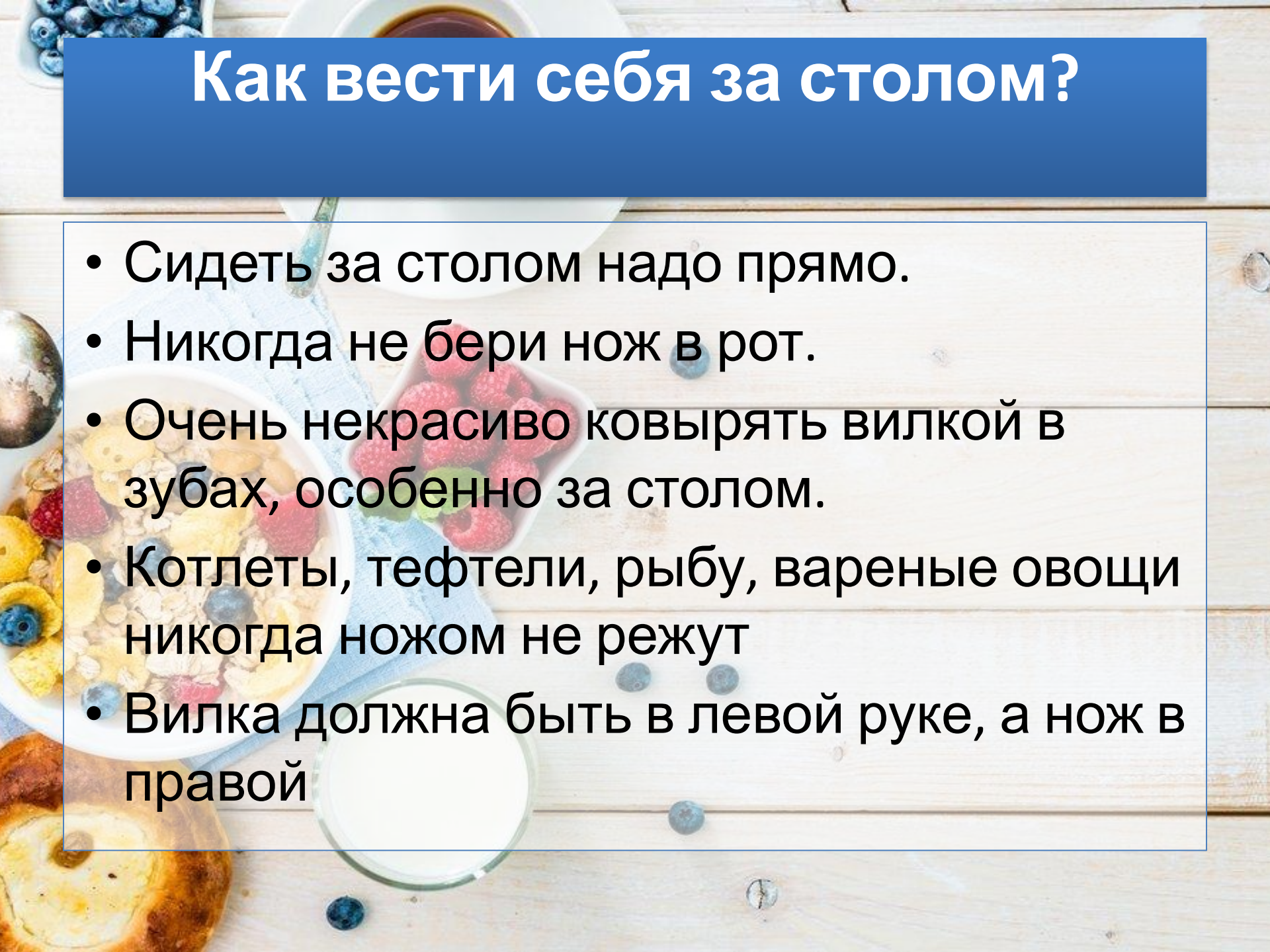
Обязательный предмет сервировки стола. Они должны быть всегда чистыми и накрахмаленными. Салфетки необходимо уметь складывать.





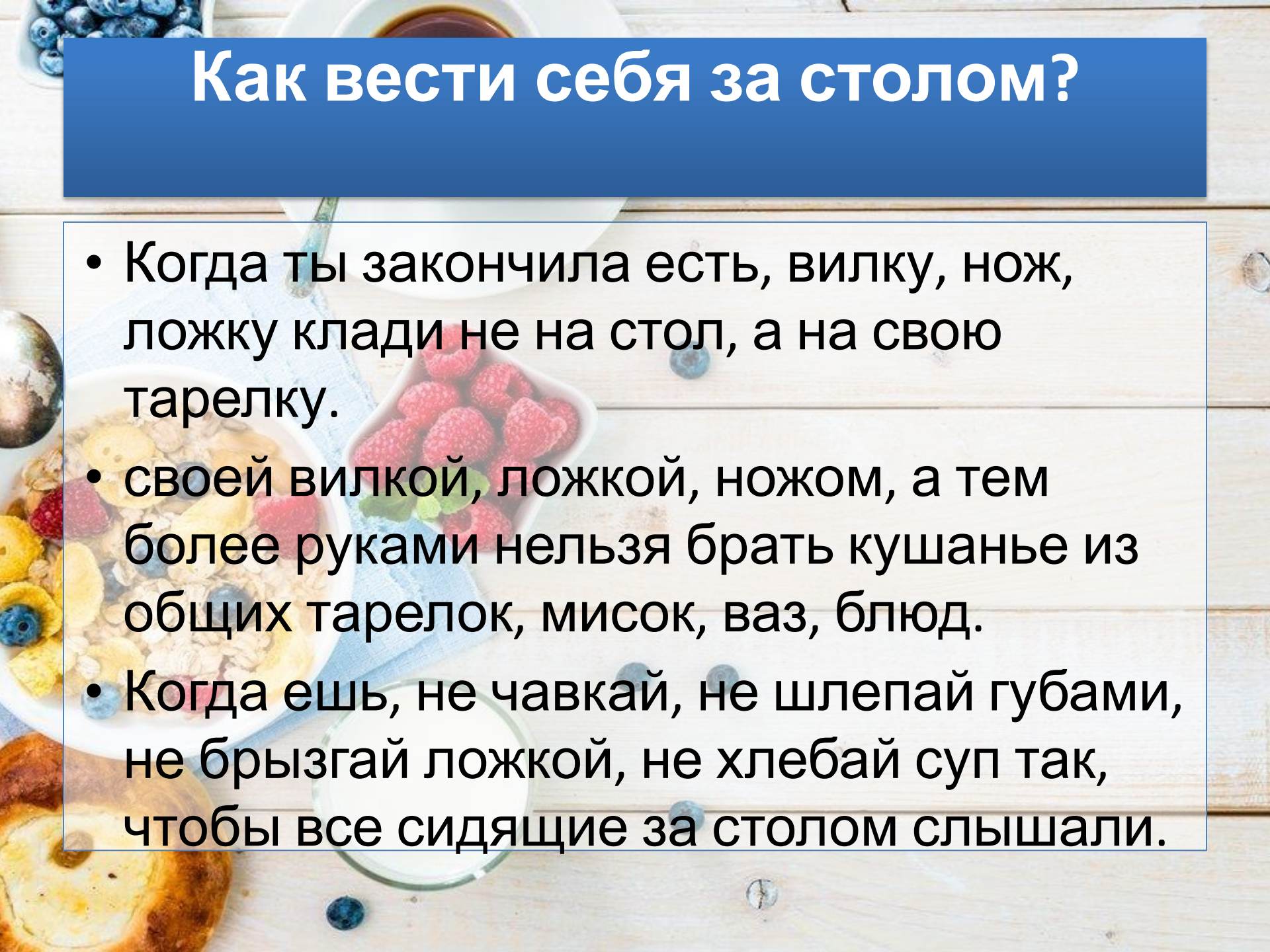
Что такое этикет?

- За столом надо уметь себя правильно вести - это правила этикета, то есть строгий порядок поведения, правильное пользование столовыми приборами и правильный прием пищи.
- Этикет - слово французское, различают дворцовый этикет, дипломатический этикет и столовый этикет.



Как вести себя за столом?

- Сидеть за столом надо прямо.
- Никогда не бери нож в рот.
- Очень некрасиво ковырять вилкой в зубах, особенно за столом.
- Котлеты, тефтели, рыбу, вареные овощи никогда ножом не режут
- Вилка должна быть в левой руке, а нож в правой



Как вести себя за столом?

- Когда ты закончила есть, вилку, нож, ложку клади не на стол, а на свою тарелку.
- своей вилкой, ложкой, ножом, а тем более руками нельзя брать кушанье из общих тарелок, мисок, ваз, блюд.
- Когда ешь, не чавкай, не шлепай губами, не брызгай ложкой, не хлебай суп так, чтобы все сидящие за столом слышали.

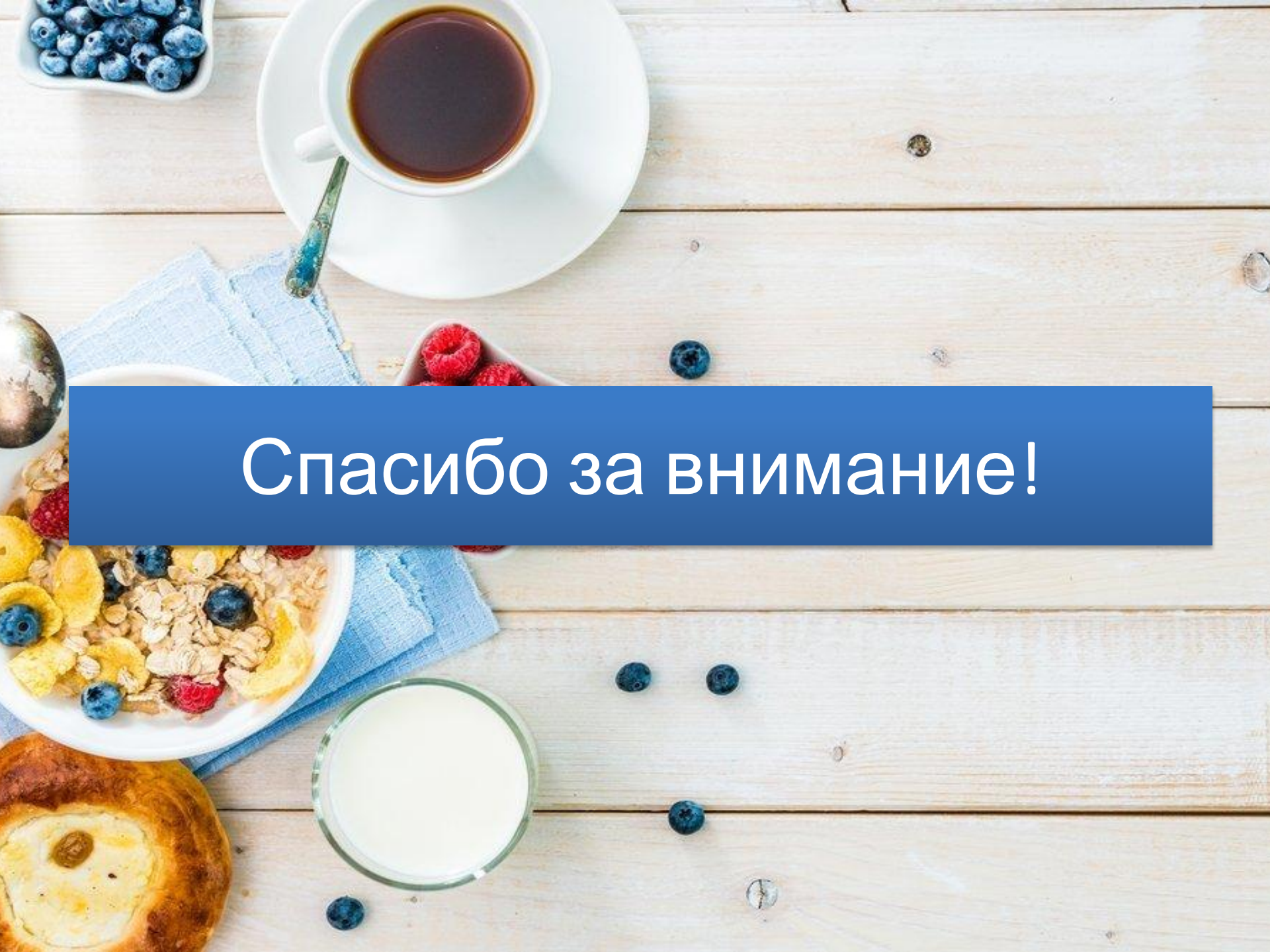
Закрепим знания

- 1. Что называется меню?
- 2. Какие виды сервировок стола вы знаете?
- 3. Как правильно вести себя за столом?
- 4. Что такое салфетка и для чего она нужна за столом?

Практическая работа

«Сервировка стола к завтраку»

- **Домашнее задание.** § 13 (стр.71), уметь объяснить основные понятия по теме урока. Потренироваться складывать салфетки разными способами



Спасибо за внимание!