

Технология 5 класс  
раздел: кулинария

Этикет

# Вопросы для повторения

---

1. Дайте определение, что такое **сервировка** стола?

- Виды сервировки.

2. Определите по рисунку

- Сервировка стола к завтраку;
- Обеду;
- ужину;
- праздничному застолью.

**Сервировка** (фр. *servir* – обслуживать) – это подготовка стола к завтраку, обеду, ужину, праздничному застолью, банкету – фуршету, банкету-коктейлю, чайной церемонии. Сервировка стола включает в себя расстановку в определенном порядке всех необходимых для организации трапезы (приема пищи) предметов: скатертей, посуды, приборов, стекла, салфеток и т. д. Цель сервировки – создать удобства гостям в процессе приема пищи, способствовать установлению хорошего настроения, выразить свое внимание и доброжелательность.



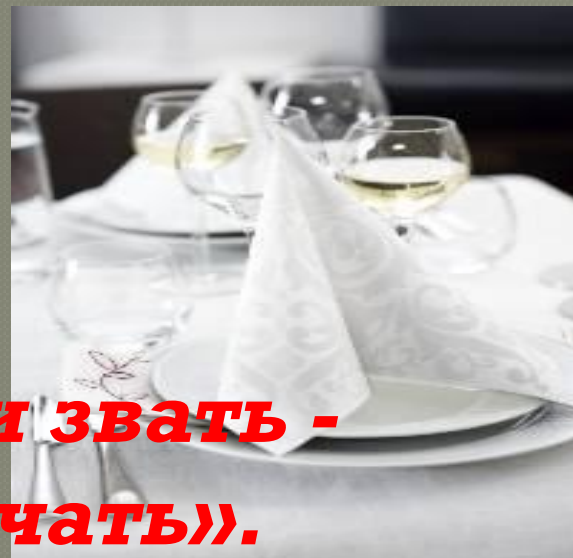
# Новые термины

---

- Сервировка стола
- Элементы этикет
- Столовые приборы

Тема: Элементы этикета  
Искусство складывания салфеток  
Правила поведения за столом

---



**«Уметь в гости звать -  
умей и встречать».**



# История возникновения салфеток

В Россию салфетки попали во времена Петра I, до этого руки вытирали о край скатерти. В русских деревнях искусство украшения и вышивки льняных салфеток передавалось из поколения в поколение





**Древние египтяне в качестве  
салфеток использовали листья  
фигового дерева.**



**В Греции салфетки делали из  
алебастра, для того, чтобы их  
очистить, их не мыли, кидали в  
огонь.**

**На востоке роль салфеток выполнял  
тонкий лаваш.**

**В Японии и Китае - листочки рисовой  
бумаги. Они её разминали,  
использовали и выбрасывали.**



Используются два вида салфеток - **полотняные** и **бумажные**.

Полотняные салфетки, как правило, идут в комплекте со скатертью, гармонируя с ней по цвету, рисунку и фактуре. Салфетки могут быть того же цвета, что и скатерть либо контрастного.



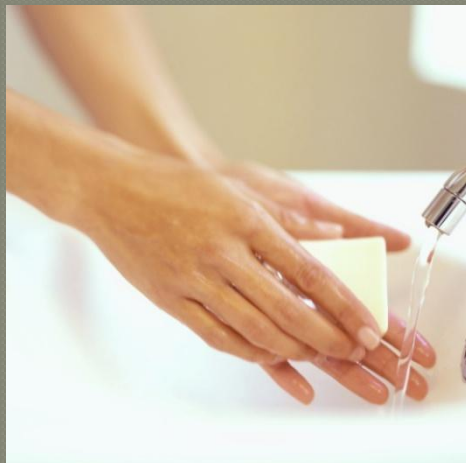
Застольный этикет включает в себя несколько важных моментов:

- правила поведения за столом
- правила пользования столовыми приборами
- правила пользования салфетками
- правила употребления некоторых блюд



# ПРАВИЛА ПОВЕДЕНИЯ ЗА СТОЛОМ

- Не следует опаздывать к столу и ждать неоднократного приглашения.
- Руки перед едой должны быть тщательно вымыты.
- Садиться и вставать из-за стола можно только с разрешения присутствующих; раскачиваться на стуле нельзя.



# ПРАВИЛА ПОВЕДЕНИЯ ЗА СТОЛОМ

- Сидеть за столом следует прямо. Туловище должно быть удалено от края стола примерно на ширину ладони.
- Руки до изгиба кисти (но не до локтя) лежат на столе, локти должны быть прижаты к туловищу.



# ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ САЛФЕТКАМИ

- Салфетку не следует оставлять нетронутой. То, что человек ею не пользуется, выдает, что он неряха.

- Салфетку следует развернуть после того, как свою развернёт хозяин.



# ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ САЛФЕТКАМИ

- Салфеткой не вытираются, ею просто промокают рот.
- Если еда закончена, салфетку оставляют справа от тарелки, если вам надо покинуть стол ненадолго – слева.
- Ни в коем случае нельзя бросать салфетку в тарелку.



# ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ САЛФЕТКАМИ

- Салфетку складывают вдвое и кладут на колени сгибом к себе.
- Салфетку не заправляют ни за пояс, ни за воротник.
- Пальцы вытирают верхней половиной салфетки, не снимая ее с колен.
- Мужчина кладёт салфетку на левое колено.



# *Практическая работа*

**Складывание салфеток и  
сервировка стола**

# Варианты складывания

Алфет



Артишок

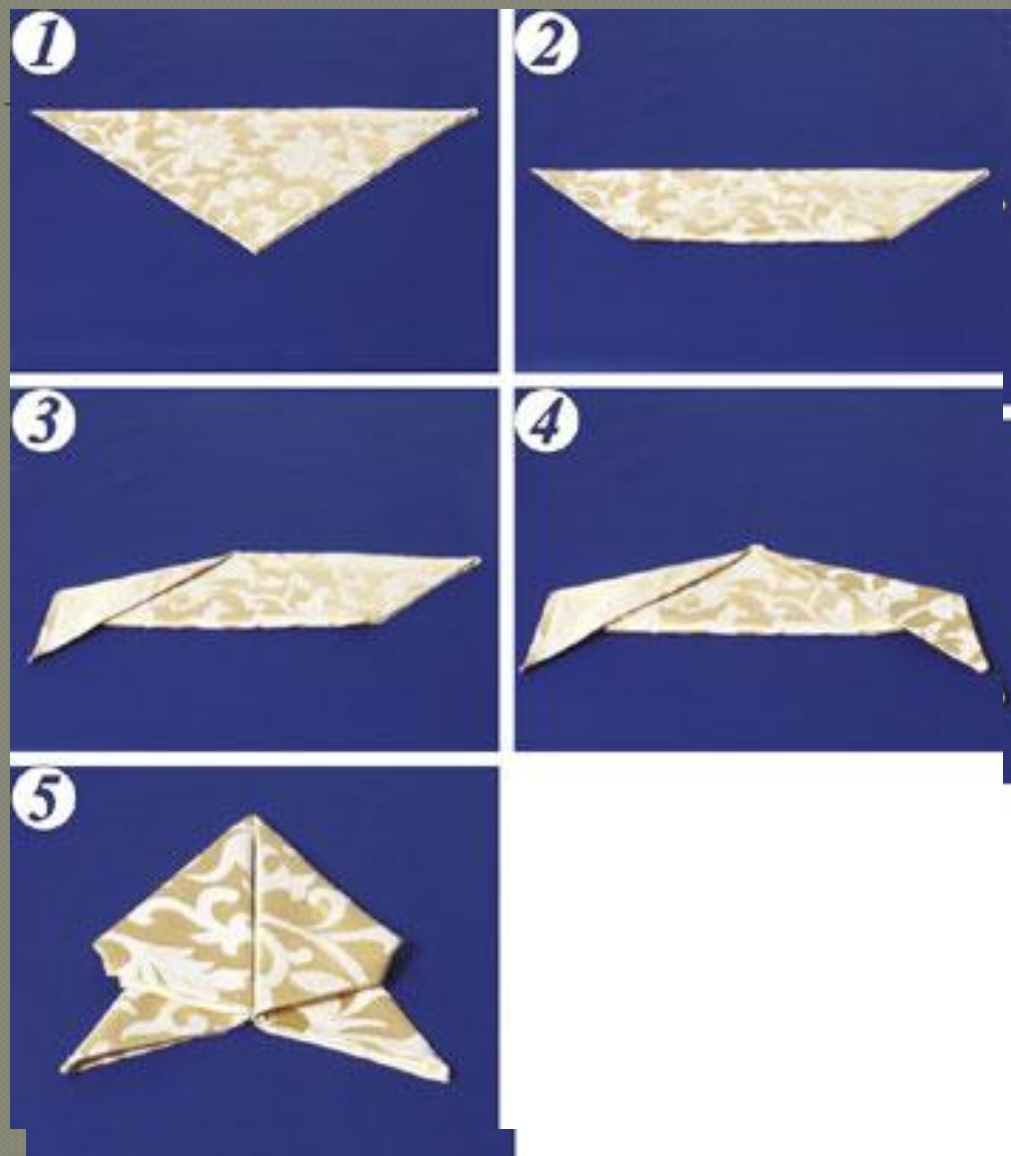


Тиара и лилия

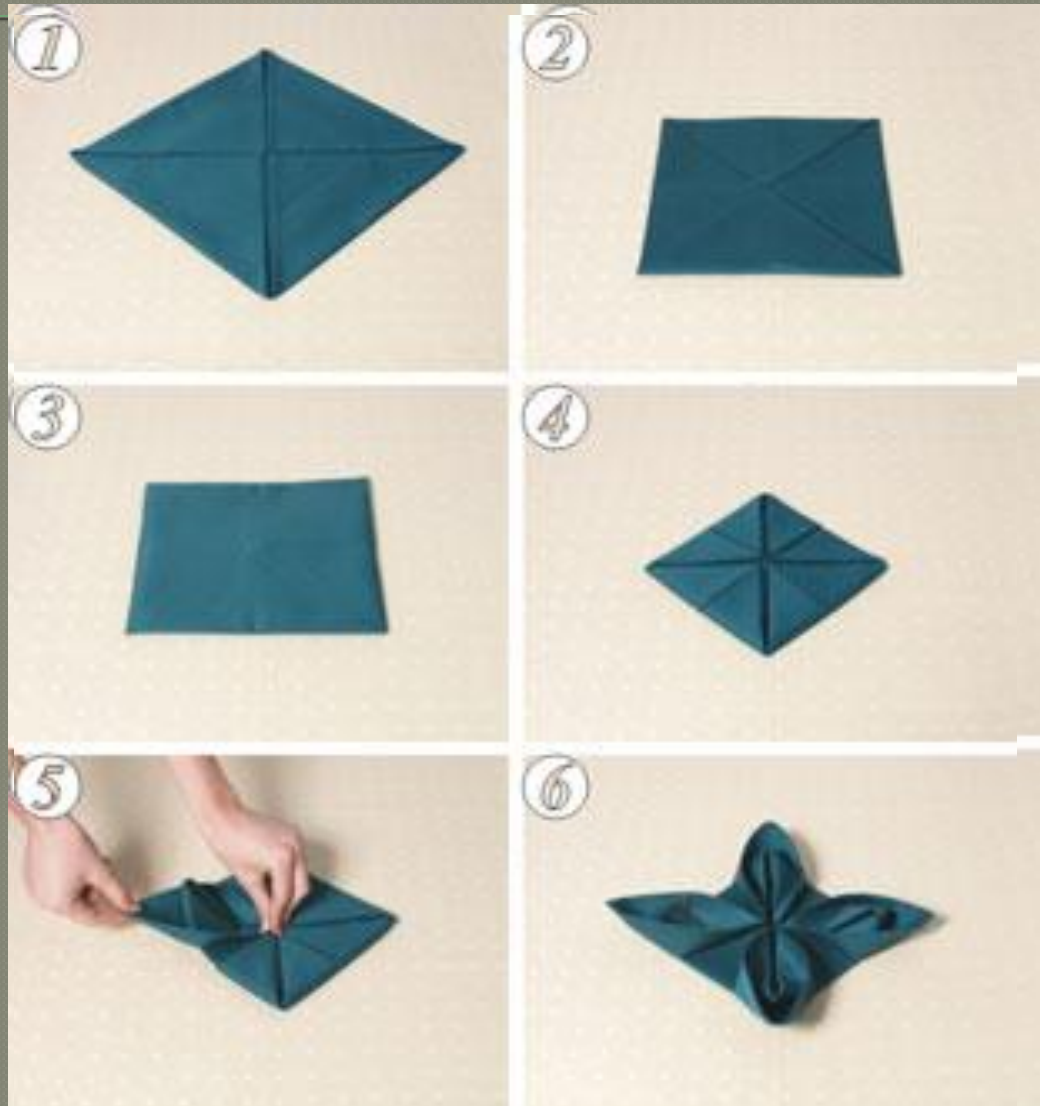


Тиара и лилия

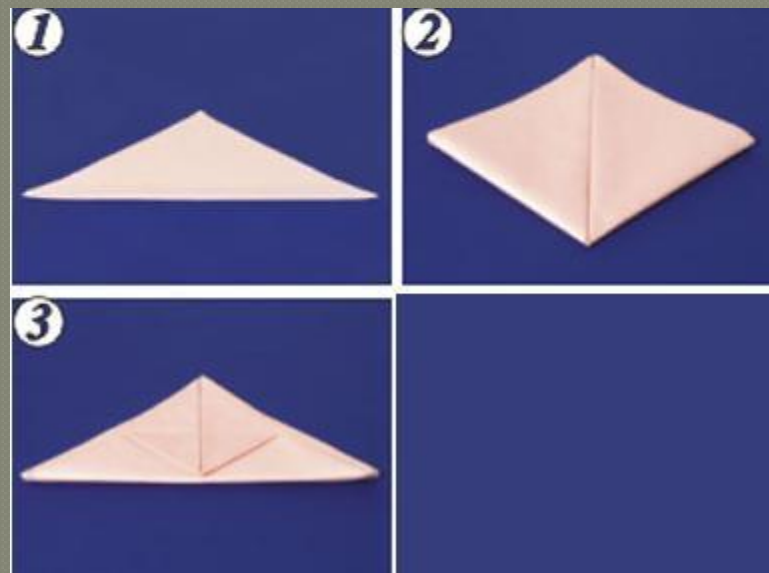
# «Рыбка»



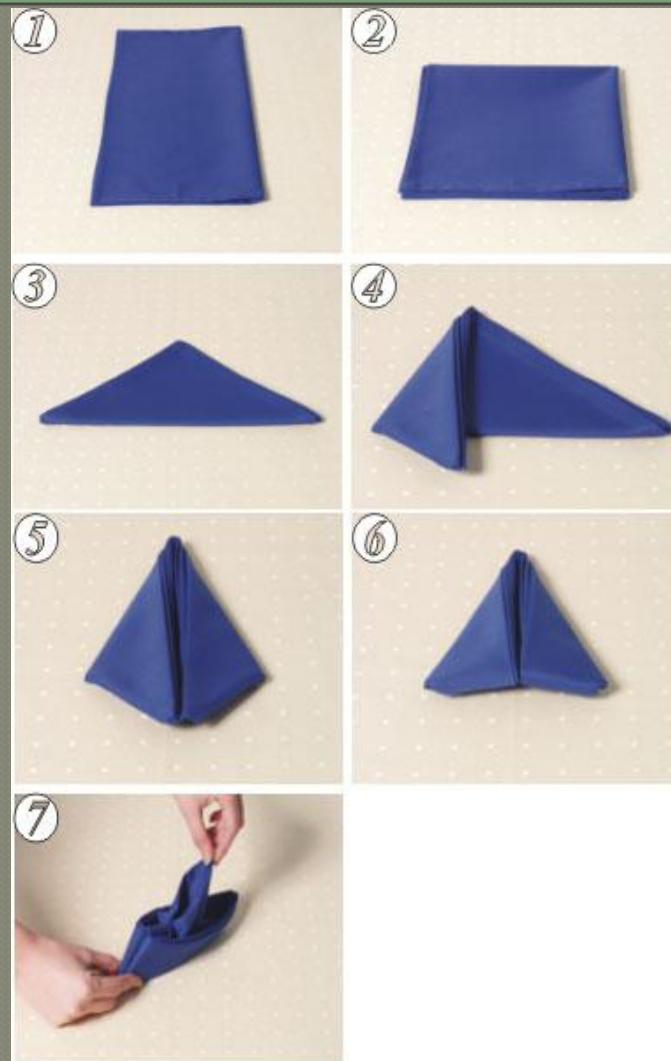
# «Артишок»



# «Лилия»



# «Джонка»



# «Шлейф»



1



2



3



4



# «Эверест»



1



2



3



4a



4b



5



# ЭТИКЕТ

---

- правила пользования столовыми приборами
- правила употребления некоторых блюд

Вам было интересно на уроке?

---

