

# Сервировка стола. Элементы этикета



**Подготовил: учитель технологии МБОУ  
«Первомайская СОШ им. В. Митты» с. Первомайское  
Зорина В.В.**

# Цель

## 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.

# Понятие



- ▣ **Сервировка** (от фр. service) — термин в кулинарии, который обозначает ряд связанных процессов при приёме пищи.
- ▣ *процесс накрытия стола, с размещением на нём кувертов (столовых приборов) — сервировка стола.*

# Последовательность сервировки стола



- *вначале накрывают стол скатертью*
- *расставляют тарелки*
- *раскладывают столовые приборы*
- *ставят стеклянную или хрустальную посуду*
- *раскладывают салфетки*
- *расставляют приборы со специями, вазы с цветами.*

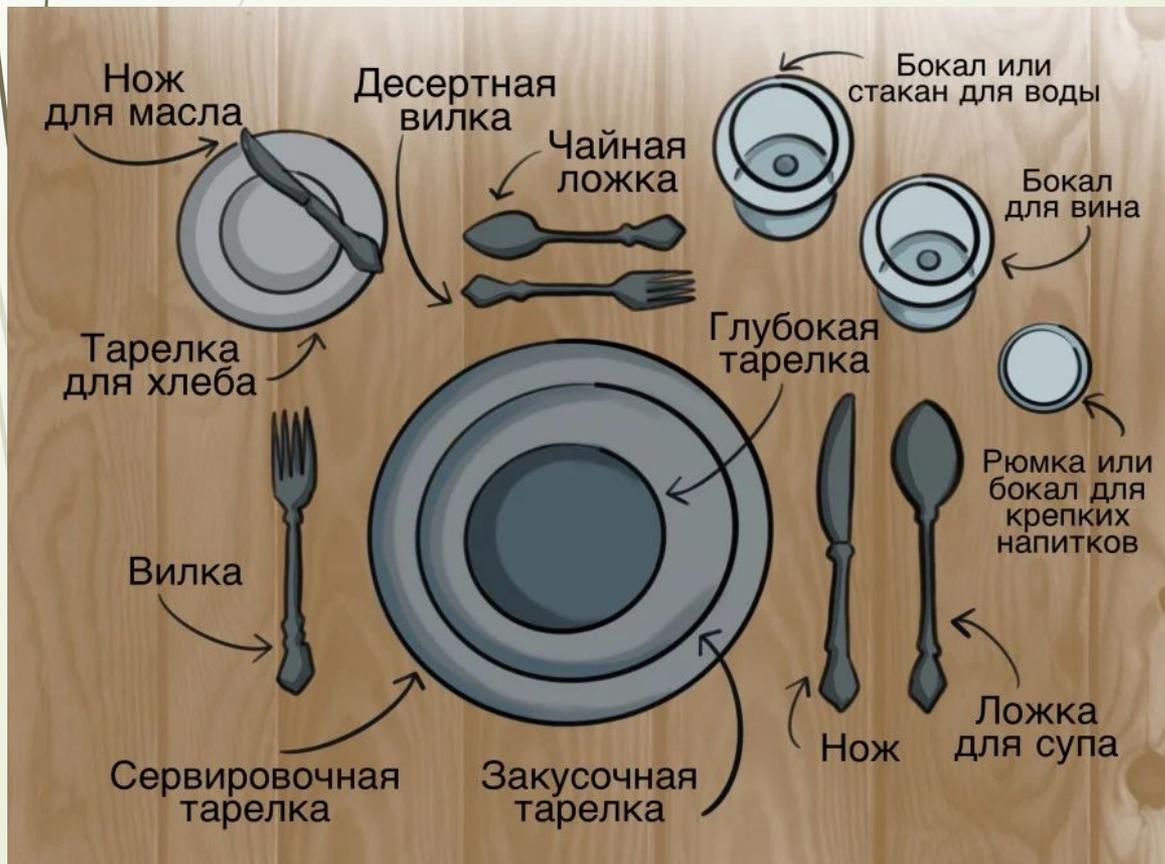
# Скатерть

- Классический вариант - *белоснежная скатерть* из плотного материал (*сатина*). Скатерть должна быть выстиранной, чистой и как следует выглаженной. Концы должны равномерно свисать на 25-30 см, углы – закрывать ножки.



# Расположение тарелок

Посуда **из одного сервиза**. Нижняя тарелка, служит подставкой под тарелку. Поверх нее ставится закусочная или суповая тарелка. Слева по диагонали располагают небольшую тарелку для хлеба и масла (пирожковая).



# Столовые приборы



# Салфетки



# Салфетки

Ракушка



Веер



Лилия



Треугольник



# Сервировка стола с использованием украшений

- Баночки со специями по центру стола. В горчицу обязательно ложиться специальная ложечка. Стол можно оформить цветами. На тарелки нужно положить салфетки, которые кладутся на колени.



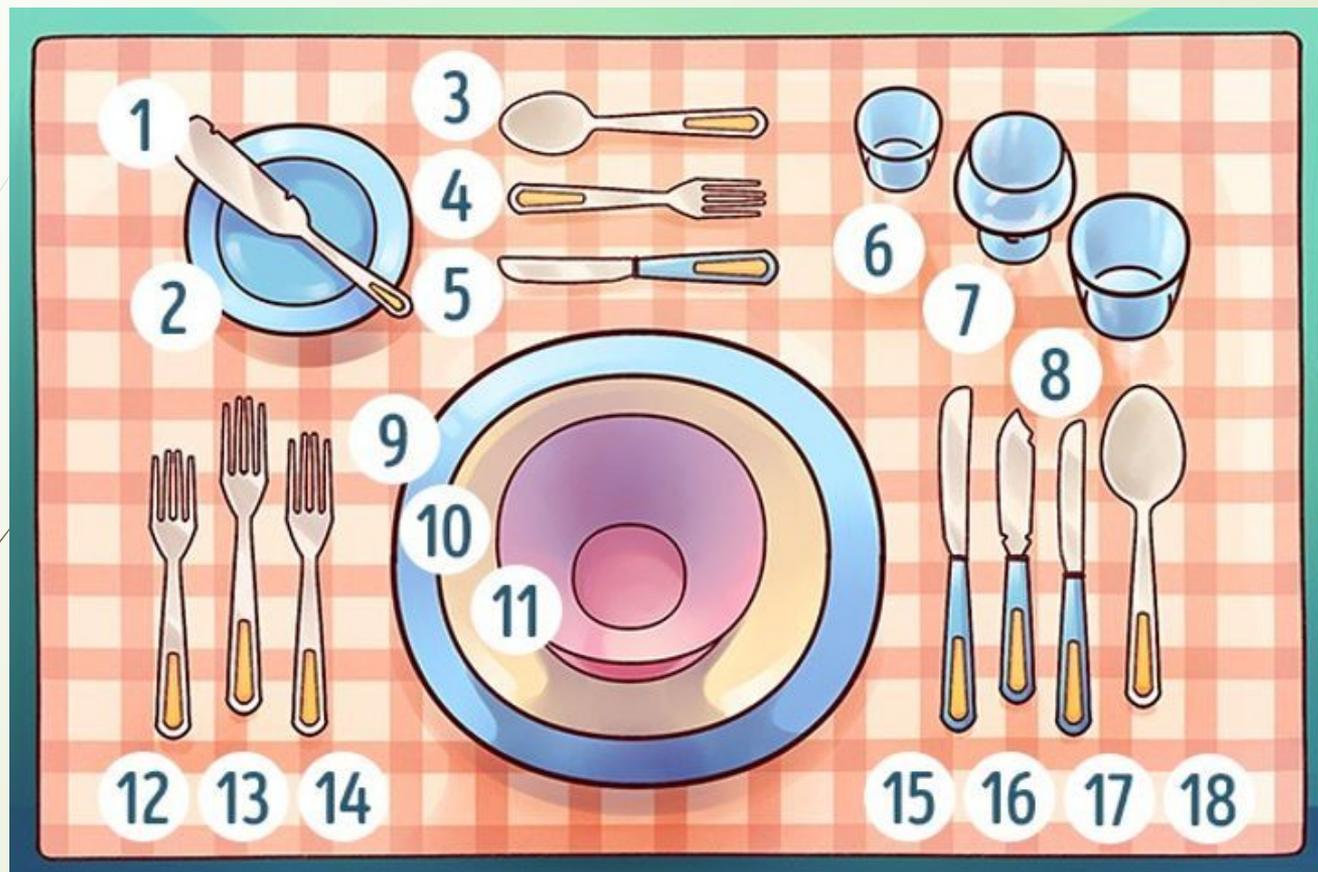


# Завтрак



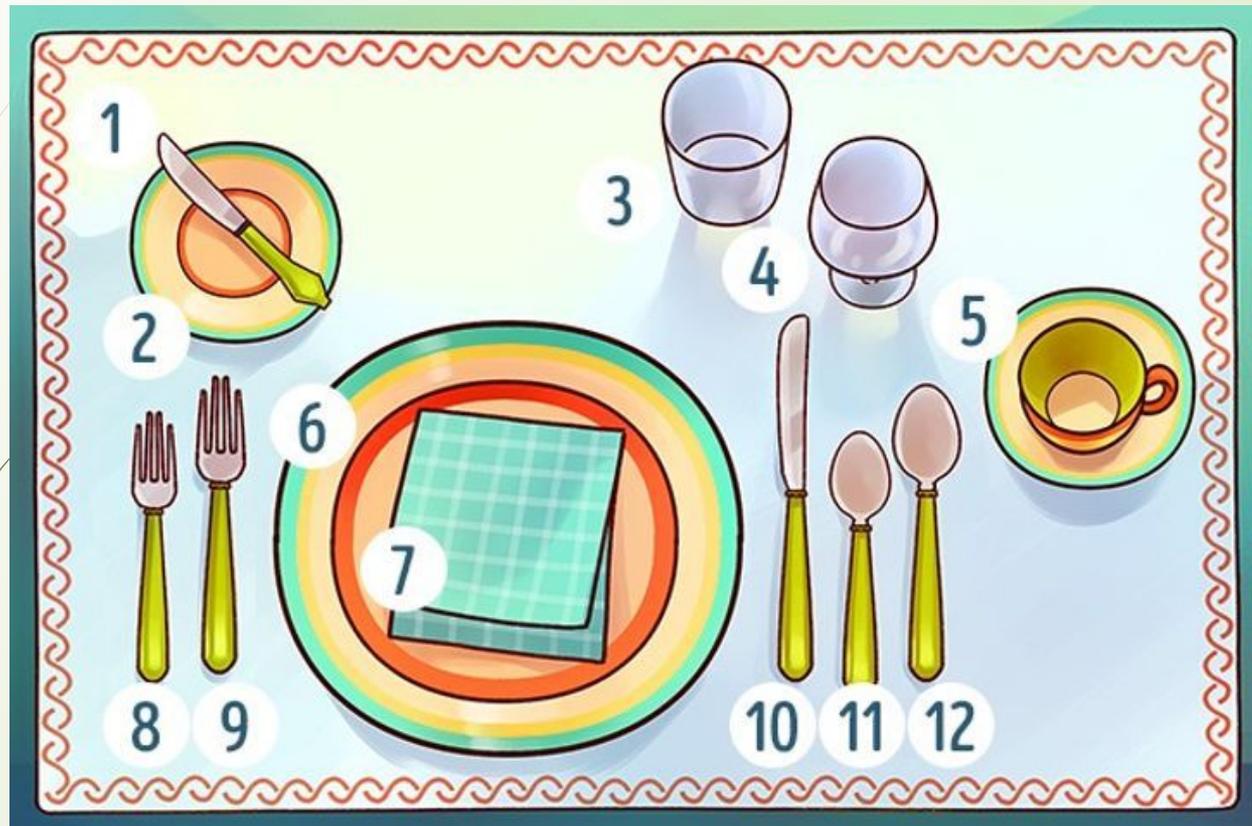
- 1 — тарелка для хлеба;      2 — стакан для воды;
- 3 — чашка;
- 4 — салфетка;      5 — вилка для закусок;      6 —  
столовая тарелка;      7 — столовый нож;      8 —  
десертная ложка.

# Обед



- 1 — нож для масла; 2 — тарелка для хлеба; 3, 4, 5 — десертный прибор; 6, 7, 8 — бокалы для напитков; 9 — столовая тарелка; 11 — тарелка для супа; 12, 17 — закусочный прибор; 13, 16 — приборы для рыбы; 14, 15, 18 — столовые приборы.

# Ужин



- 1 — нож для масла; 2 — тарелка для хлеба; 3, 4 — бокалы для напитков; 5 — чашка; 6 — тарелка; 7 — салфетка; 8 — вилка для салата; 9 — вилка для главного блюда; 10 — нож; 11 — чайная ложка; 12 — столовая ложка.

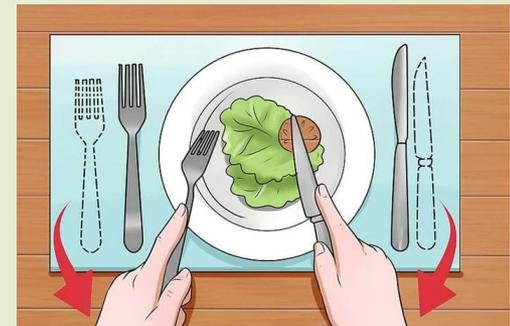
**Этикет** - установленный порядок поведения  
где-либо.



# Этикет



- **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;



# Этикет

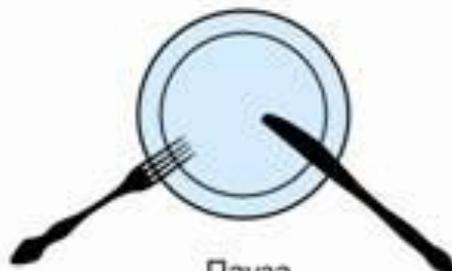
- ☐ чай, кофе пьют из чашки, а если горячо пользуются ложкой, размешивая сахар, не стучат ложкой о края чашки;
- ☐ из-за стола все встают одновременно, бесшумно и поблагодарив хозяев.



# Как правильно складывать вилку и нож за столом



Пауза



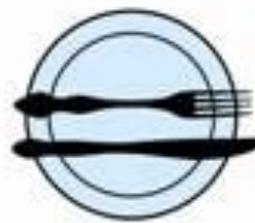
Пауза



Пауза



Ожидаю  
следующее блюдо



Закончил.  
Блюдо понравилось



Закончил.  
Блюдо не понравилось



Закончил



Закончил



Закончил

# Список литературы

- 1.Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общ. организаций/Н.В. Синеца, В.Д.Симоненко.- М.: Вентана-Граф, 2015
- 2. Статья «Сервировка стола: правильное расположение столовых» приборов  
<https://etiketo.ru/stolovyj-etiket/servirovka>
- 3.Статья «Урок по технологии в 6 классе "Сервировка стола и правила поведения за столом"»  
<https://multiurok.ru/files/urok-po-tiekhnologhii-v-6-kl-assie-siervirovka-stol.html>