

Практичне заняття №5

2 год.

Змістовий модуль 1.

Тема заняття 1.9 : Ознайомлення з правилами сервіровки столу та подавання страв і напоїв. Правила поведінки за столом.

Мета: Навчити студентів сервірувати стіл та правильно подавати страви і напої. Виховувати естетичні та культурні смаки сервіровки столу. А також навчити студентів правилам поведінки за столом. Ознайомити з правилами користування столовими приборами при вживанні їжі.

Навчальна: розглянути та засвоїти матеріал по темі. Дати поняття сервірування. Навчитися сервірувати стіл. З'ясувати які існують правила сервірування столу. Дізнатися про щоденну і святкову сервіровку столу.

Розвиваюча: заохочувати студентів до вивчення дисципліни «Сімейно-побутова культура та домашня економіка». Розвивати логічність мислення, почуття відповідальності, впевненості. Розвивати якості спостережливості, уважності, самостійності, інтерес до сервірування столу.

Виховна: виховання охайності гуманності, краси, дисциплінованості. Виховання мотивів навчання та праці, естетики сприймання їжі.

Тип заняття: Комбіноване заняття

Методи навчання: розповідь, робота з підручником, самостійна робота по темі, робота з інструкцією.

Література:

Програма дисципліни «сімейно-побутова культура та домашня економіка»; Т.Б.Гриценко, Т.Д.Іщенко, Т.Ф.Мельничук «Сімейно-побутова культура та домашня економіка» Навчальний посібник.-К.:Вища освіта, 2004.-480с.

С.А.Вишневський «Сімейно-побутова культура та домашня економіка» Навчальний посібник. К.: Аграрна освіта, 2001.-362с.

Ресурси мережі Інтернет.

Структура та зміст заняття

I. Організаційна частина

Перевірка готовності групи до заняття, відмічання відсутніх.

II. Актуалізація опорних знань студентів.

Фронтальне опитування:

Що ви знаєте про сервіровку столу?

Як ви вважаєте має значення сервіровка столу для сприймання їжі?

А що знаєте про правила поведінки за столом? Чи дотримуетесь ви їх?

III. Мотивація навчальної діяльності.

З'ясуємо:

1.Що таке сервірування столу?

2.Як сервірувати стіл ?

3.Чи існує різниця між щоденною та святковою сервіровками столу?

4. Чи знаєте ви як треба поводити себе за столом?

IV. Повідомлення теми, мети, плану вивчення теми.

Навчальні питання:

1. Поняття сервірування столу.
2. Щоденна та святкова сервіровка столу?
3. Правила сервірування столу.
4. Правила поведінки за столом

V. Вивчення нового навчального матеріалу.

Теоретичний матеріал.

Сервірування столу – це предмети його оформлення, скатертина, посуд, прибори, серветки. Сервірування повинно не тільки відповідати естетичним вимогам, а й забезпечувати зручність у спілкуванні між учасниками трапези. Перш ніж приступити до **сервірування столу**, слід оглянути посуд і прибори, звертаючи увагу на якість миття, дефекти і т.п. Якщо при огляді виявиться, наприклад, тріщина в тарілці, відкол на склі, зламаний зубець у вилки, недостатньо чисто вимиті прибори, затуплені ножі, їх слід негайно замінити або провести додаткову обробку. **Перед сервіруванням столу** необхідно відполірувати посуд і прибори, скло або кришталі. Сервірування столу це не просто підготовка його до сніданку, обіду, вечері чи чаю. Це свого роду мистецтво, яке більшою мірою залежить від смаку людини, що накриває стіл, а не від його фінансових коштів. Естетичність столу залежить від скатертини, серветок, столових приладів, посуду, квіткових композицій, які знаходяться на столі, а також від загальної гармонійності з інтер'єром приміщення, його колірної гами і стилю. Крім цього, до сервіровки столу пред'являються наступні вимоги: відповідність вигляду і приводу гуляння, поєднання з меню і правильне розташування предметів сервіровки. Існує певна послідовність дій, яка допомагає швидко і правильно розставити численні предмети сервіровки. Для сніданку стіл сервірують піріжковою тарілкою, яку ставлять зліва, відступивши від краю стола 8-8,5 см, закусочними приборами (виделкою і ножем). Виделку кладуть зліва від того місця, де стоятиме тарілка, в якій подаватимуть закуску, зубчиками вгору, ніж — справа, лезом до тарілки. Прибори розміщують на відстані 2 см від краю стола, між ними кладуть серветку. Це сервірування можна доповнити фужером, чайною ложкою, закусочною тарілкою (якщо закуски подають у салатниках), ножем до масла. Посередині стола ставлять прибори для спецій і вазочку з квітами. Посередині ставлять прибори для спецій і вазочку з квітами. При сервіруванні столу не можна ставити відразу дві закусочні тарілки (одна на одну) і класти два закусочних прибори. Мистецтво сервірування стола і обслуговування урочистостей має велике значення при прийомі гостей. Підготовка до обслуговування гостей передбачає такі етапи: прибирання приміщень, розміщення меблів, підготовка посуду, приборів,

столової білизни для сервірування столу. Під час **сервірування столу**, на нього завжди ставлять сіль і перець. Гірчицю, якщо на столі немає м'ясних страв, на стіл не ставлять і подають на прохання на тарілці або невеликому підносі (при подачі м'ясної страви гірчичницю ставлять обов'язково). Гірчицю краще не купувати готову, а готувати самостійно. Краще поставити запасні прибори столового комплекту, щоб була можливість замінити ті прибори, які стали непридатними. Важливо передбачити на кожного присутнього за столом не менше **80 см** довжини стола. **Перед сервіруванням столи накривають скатертинами.** Для цього використовують певні прийоми. Спочатку на кожен стіл кладуть складену скатертину. Розгорнувши її на столі і взявши обома руками за краї однієї зі сторін, скатертину піднімають, а потім різко опускають руки вниз, як би струшуючи. Повітряна подушка, що утворилася між столом і розгорнутою скатертиною, дає змогу посунути її в будь-яку сторону і обережно вкласти в потрібному положенні так, щоб її центральна складка збіглася з центром столу. Перпендикулярна складка також має проходити по середині столу. Під час **сервірування столу** скатертину не можна м'яти, тягти за кути і прищипувати пальцями. Кути скатертини повинні опускатися навпроти ніжок столу, закриваючи їх. Спуск скатертини з усіх боків столу повинен бути однаковий – не менш ніж на 25 см і не нижче сидіння стільця; менший спуск скатертини надає столу некрасивий вигляд, а більший незручний для сидячих. Якщо стіл прямокутний і його потрібно накрити двома скатертинами, то першу з них стелять на протилежний бік від головного входу в зал або головного проходу. На другий, верхній скатертини крайку підкручують всередину так, щоб утворилася пряма рівна лінія. Службові столи і серванти так само акуратно накривають скатертинами або серветками. Якщо під час трапези потрібно змінити скатертину, зробити це потрібно по можливості швидко і майже непомітно. Принісши чисту скатертину, треба переставити посуд на підсобний столик. Потім, узявши краї чистої скатертини потрібно одночасно підняти краї забрудненої та швидко замінити її. При цьому кришка столу не повинна оголюватися.

При сервіруванні столу повинен дотримуватися певний порядок.

Сервірування столів буває різним залежно від характеру трапези:

Сніданок, обід або вечеря.

Розглянемо кожен тип сервірування столів детальніше.

Сервірування столу для сніданку. Для сніданку на стіл ставлять вазочку з паперовими серветками (або кладуть лляні), пиріжкову тарілку, подають закусочні ніж і вилку, чайну ложку. Пиріжкову тарілку ставлять зліва від того місця, де повинна стояти столова або тарілка для закусок. Вилку кладуть ліворуч, ріжками вгору, ніж – праворуч, лезом вліво від місця, призначеного для столової або тарілки для закусок. Чайну ложку кладуть за тарілкою. Закусочні тарілки не ставлять на стіл, тому що страви на сніданок подають вже укладеними на відповідні тарілки (їх потрібно подати, якщо закуску або

блюдо на сніданок подаємо в салатниці і т.п., тому що з такого посуду їсти не прийнято).

Сервірування столу для обіду. Для швидкого обслуговування за обідом на стіл ставлять тарілку-підставку і на неї – закусочну, ліворуч від неї – піріжкову тарілку, між ними – столова вилка, а праворуч від тарілки кладуть столовий ніж і ложку (столову або десертну); фужер ставлять попереду, за столовим ножем. На столі повинні бути також вазочка з паперовими серветками або полотняні серветки, які кладуть на закусочні тарілки, спеції. Відстань від краю столу до ручок приборів та закусочної тарілки – 2 см, а до піріжкової – 5 см. Закусочні або столові тарілки ставлять лише в тому випадку, коли страви подаються в посуді, з якої їсти не прийнято. Під час такої трапези допускається використання на столі клейонки замість скатертини або накривання столу поверх скатертини поліетиленовою плівкою.

Сервірування столу для вечері. При сервіруванні столу для вечері точно проти крісла ставлять закусочну тарілку на відстані 2 см від краю столу, а зліва, на відстані 5-10 см – піріжкову тарілку. Між ними кладуть закусочну і столову вилки зубцями вгору, праворуч від закусочної тарілки – два ножі: столовий і закусочний лезом до тарілки. За закусочною тарілкою правіше ставлять фужер; на тарілку кладуть складену серветку. На середині столу ставлять сіль і перець. У центрі столу також ставиться ваза з квітами. Якщо стіл сервірують на чотири людини, на куті або на стороні, що найближча до проходу, ставлять попільничку. Під час подачі страв сервірування доповнюється в залежності від характеру страв.

Розрізняють сервіровку щоденну та святкову.

Щоденна сервіровка. Для щоденної сервіровки стіл накривають товстою м'якою тканиною (байкою), а поверх неї стелять білу скатертину. Це допоможе вберегти стіл від слідів гарячого посуду, а також для того, щоб скатертина лежала рівно, а посуд не ковзався і не стукав. Посередині столу розміщують судки з приправами (гірчицею, оцтом, перцем), солянку з ложечкою для солі, тарілку з хлібом чи хлібницю. Мілкі тарілки ставлять на однаковій відстані одна від одної. Праворуч від кожної тарілки кладуть ніж (відточеним лезом до тарілки) і ложку, ліворуч від тарілки – виделку. Ложки і виделки повинні лежати. Якщо в меню входить закуска, то на мілку тарілку ставлять маленьку (закусочну) тарілочку. Серветки можна скласти квадратом чи трикутником і покласти або на закусочну тарілочку, або праворуч від мілкої, поруч з ложкою. Зручні й паперові серветки, які можна помістити в бокал чи спеціальну серветницю і поставити на середину столу. Посуд із супом, ополоник і гірку глибоких тарілок ставлять справа від господині. Після того, як закінчили їсти першу страву, увесь посуд після неї прибирають, а на стіл ставлять тарілки з другою стравою. Другу страву можна подати кожному окремо. Сервірування столу для сніданку чи вечері майже не відрізняється від сервірування обіднього столу (замість столової ложки дають чайну, глибокі тарілки не ставлять).

До вечірнього чаю стіл можна накрити кольоровою скатертиною, для кожного ставлять десертну тарілку, на неї кладуть серветку, справа від

тарілки - десертний ніж, зліва - десертну виделку. Чайний посуд і чайник ставлять біля господині. Самовар чи великий чайник зручно ставити на маленький спеціальний (сервірувальний) столик, який наближений до того краю столу, де сидить господар. Чай має розливати господар і передає його разом з чайною ложечкою.

Для святкового столу використовують більше посуду. При сервіруванні особливо урочистих обідів до звичайних столових приборів можна додати закусочні та рибні. У цьому випадку поруч за столовою виделкою кладуть рибну та закусочну, а поруч зі столовим ножом - рибний і закусочний. Стіл для святкового обіду чи вечери накривають білою накрохмаленою скатертиною, яку не слід прикривати прозорою плівкою. Скатертину слід розстелити так, щоб середня заправована складка проходила через середину стола. Спуск скатертини повинен бути не менше 20 і не більше 30 см. Для святкового сервірування краще за все підійдуть льняні серветки чи з полотна, які мають бути гарно випрані, накрохмалені. Їх можна скласти віялом, конусом, трикутниками і т.д. Кладуть їх по-різному: прямо на тарілку, під неї чи поруч з нею. Стіл має відповідати необхідним розмірам для вільного розміщення гостей. Це необхідно для того, щоб кожен з присутніх міг вільно відсунути стілець, зайняти призначене йому місце чи вийти з-за столу, не заважаючи сусідові.

Виконання роботи:

I. Добрі смакові якості страв мають доповнюватись гарною сервіровкою столу. Гарно та правильно накрити стіл - це велика майстерність, мистецтво.

Завдання 1. Розглянути щоденну сервіровку столу (с. 187 - 188).

Завдання 2. Ознайомитись зі святковим сервірування столу (с. 188 - 190).

Завдання 3. Ознайомитись з оформлення і подавання страв (с. 190 - 193).

Завдання 4. Як прикрашають солодкі страви? (с. 193).

Завдання 5. Як подають вина? (с. 193 - 194).

Завдання 6. Які способи подавання страв до столу найбільш прижилися в Україні? (с. 194 - 195).

Запитання для самоперевірки

1. Чому сервірування розглядається як мистецтво?
2. Які прибори та посуд використовується в щоденному сервіруванні?
3. Які прибори та посуд додаються до святкового сервірування?
4. Як виставляються на столі бокали та чарки?
5. Що треба знати про шампанське, подаючи його на стіл?
6. Який спосіб подавання страв застосовуються у вашій сім'ї?

II. До правил поведінки за столом треба привчати з дитинства. Діти повинні знати, що за столом треба сидіти прямо, не можна пустувати, спиратися ліктями на стіл. Не слід гойдатися на стільці, шарпати скатертину. І головне, вміти правильно користуватися ложкою, виделкою і ножем.

Правила користування столовими приборами не складні, але їх слід знати і дотримуватись.

Завдання 1. Ознайомитись з правилами користування ложкою та правилами споживання перших страв (с. 196).

Завдання 2. Правила користування ножем та виделкою (с. 196).

Завдання 3. Ознайомитися з правилами поведінки за столом (як сидіти, як користуватися серветкою), (с. 196).

Завдання 4. З'ясувати, які продукти за столом беруть руками (с. 197).

Завдання 5. Як з'ясувати чи людина закінчила їсти? (с. 197).

Завдання 6. З'ясувати як треба їсти птицю, дичину, рибу (с. 197).

Завдання 7. З'ясувати як треба їсти фрукти, ягоди (с. 197 - 198).

Завдання 8. Як треба пити гарячі напої (чай, каву, какао)?

Запитання для самоперевірки

1. Назвіть правила користування столовими приборами.
2. Як краще споживати за столом фрукти та ягоди?
3. Як краще споживати за столом рибні страви?
4. Як правильно їсти пиріг?
5. Як правильно пити холодні напої?

ПРОБЛЕМНО-СИТУАТИВНІ ЗАВДАННЯ

Доберіть прибори для сервірування столу за таким меню: салат із свіжих фруктів, риба під маринадом, борщ український, вареники з сиром, компот з свіжих плодів.

Який посуд рекомендують для подачі українських національних страв: деруни запечені, печеня домашня.

До Вас приїждять гості з США. Які страви Ви запропонуєте, як сервіруєте стіл, який режим харчування Ви запропонуєте.

VI. Підведення підсумків заняття.

Здати звіти на перевірку

VII. Домашнє завдання.

С.А.Вишневський «Сімейно-побутова культура та домашня економіка» Навчальний посібник. К.: Аграрна освіта, 2001.-362с. **с.187-190-** Відповідати на питання. Виконати самостійну роботу.

Т.Б.Гриценко, Т.Д.Іщенко, Т.Ф.Мельничук «Сімейно-побутова культура домашня економіка» Навчальний посібник.-К.:Вища освіта, 2004.-480с. **с.302-308.**