

**Разработка учебного кейса по разделу: «Кулинария».
Тема: «Сервировка стола».**

**Выполнила: Обухова Наталья Владимировна,
учитель технологии МОУ СОШ №30
Краснооктябрьского района
г. Волгограда**

Волгоград 2011

Пример кейса: «Сервировка стола»

Предварительная сервировка создает не только приятную обстановку, но и определенный порядок на столе. Красиво убранный стол вызывает приятное чувство, повышает аппетит. Надо стремиться сервировать стол ежедневно, а не только в праздничные дни. Это поможет выработать в себе привычку есть опрятно, правильно пользоваться ножом, вилкой, ложкой.

Ситуация:

В школе к 8 марта проводился большой праздник. Машу выбрали участвовать от класса. Она готовилась принять участие в конкурсе «Мисс Весна». Один из этапов этого конкурса - «Искусство сервировки». Маша на уроках технологии изучала тему: «Сервировка стола к завтраку», но для участия этого было мало. Девочка очень хотела выиграть этот конкурс. Что нужно сделать Маше, чтобы победить в этом конкурсе?

Мария составила план действий, который должен был способствовать успеху в конкурсе.

Информация

Сервировка стола - это подготовка и оформление стола для приема пищи



Основной набор посуды



Чайник



Сахарница



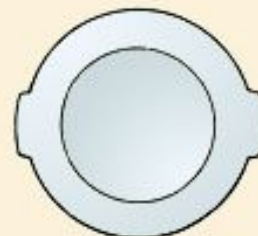
Молочник



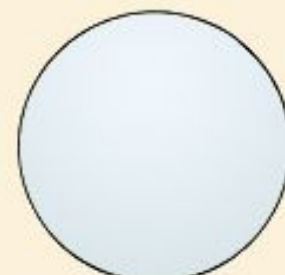
Чашка
с блюдцем



Поднос для пирожных



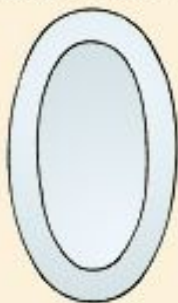
Блюдо для
пирожных



Блюдо для торта



Блюда для мяса



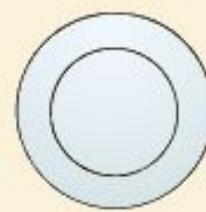
Столовая
тарелка



Тарелка для
салата или
пирожных
(средняя)



Тарелка
для хлеба
(маленькая)



Тарелка для
супа (глубокая)



Чаша для
компота



Миски для овощей



Миска для салата



Чаша для супа

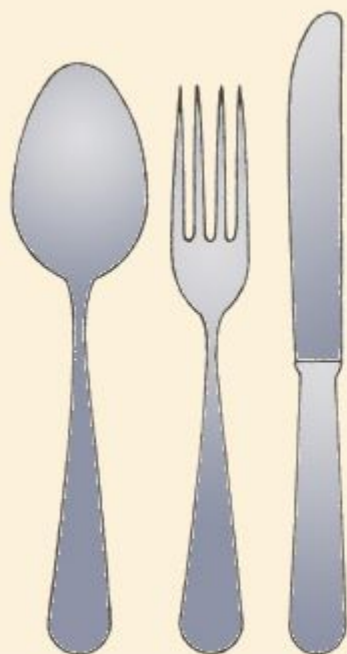


Соусница

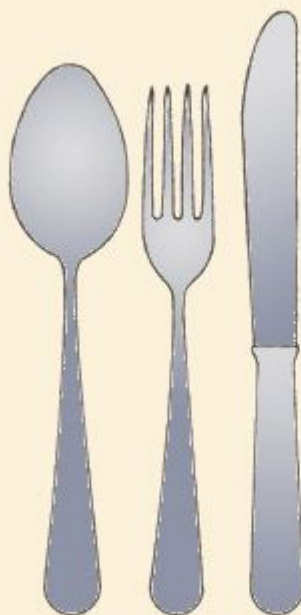


Супница

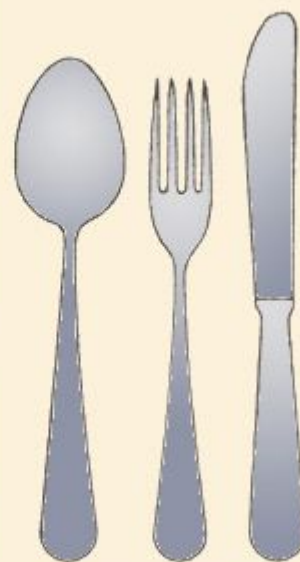
Основной набор приборов



Большой столовый прибор



Средний прибор
(для закусок)



Малый прибор
(для десерта)



Прибор для
гарнира

Ложка для
овощей

Виды тарелок

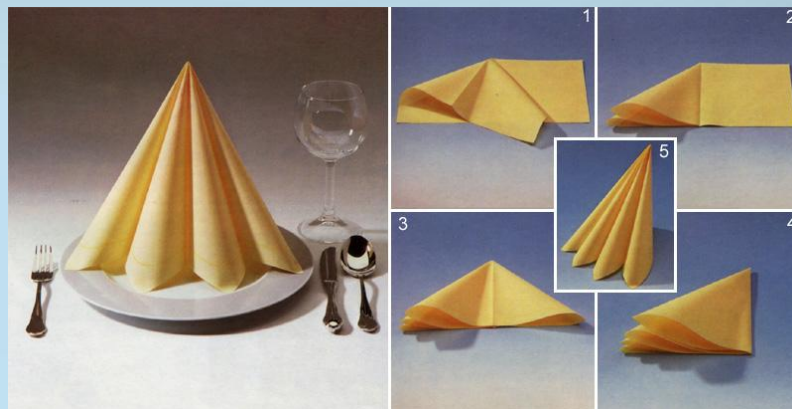
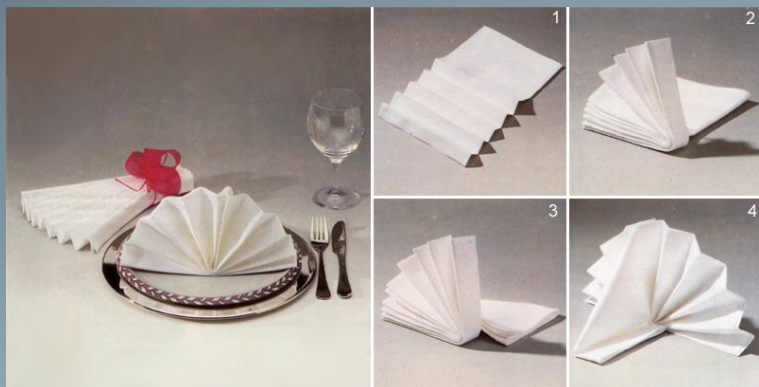
Исследуйте представленные на рисунке столовые приборы.
Для этого выделите мышью нужные изображения.



Расстановка приборов



Как сложить салфетки



Треуголка

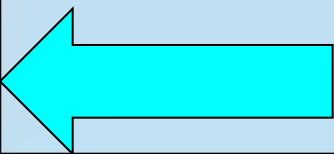
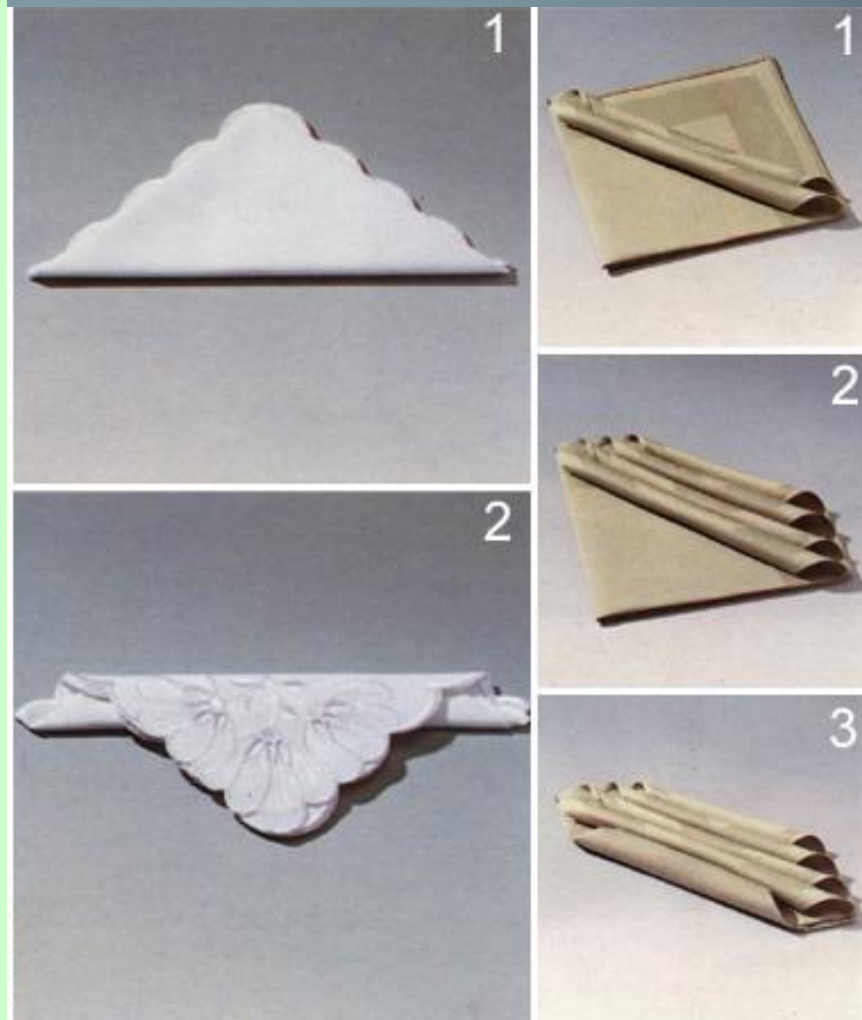
1. - После выполнения основных приемов нижний левый угол заворачивают вверх.
2. - Оказавшиеся наверху углы перекидывают через нижний край вниз.

Дыня

Дыня начинается со сложенной лицевой стороной внутрь салфетки. Если ролики плохо держатся, лучше не скатывать нижний левый угол.

1. - Верхние правые углы по одному скатывают к середине.
2. - Так выглядит салфетка, если закатаны все четыре левые угла.
3. - А теперь к середине скатывают угол с противоположной стороны.

Треуголка. Дынька.



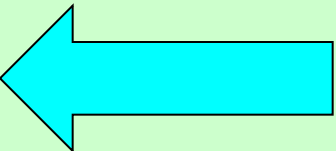
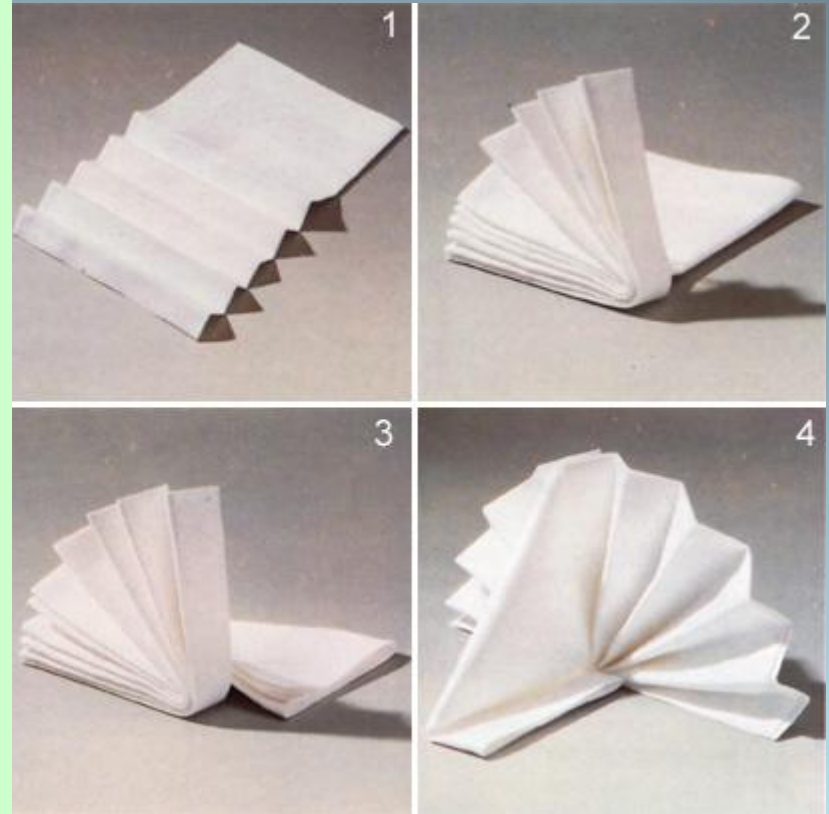
Складывая из салфеток обе эти фигуры, вы не должны беспокоиться о том, где после выполнения второго основного приема находится открытая сторона - внизу или вверху; главное в данном случае - хорошо накрахмалить салфетку.

Стоящий веер

1. - Сложите салфетку складками шириной 2 см чуть больше, чем до середины
2. - Лежащую складками вниз салфетку согните пополам
3. - Правый конец по диагонали отогните к вееру
4. - Подогните выступающий конец и поставьте веер

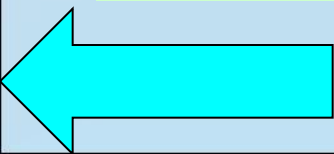
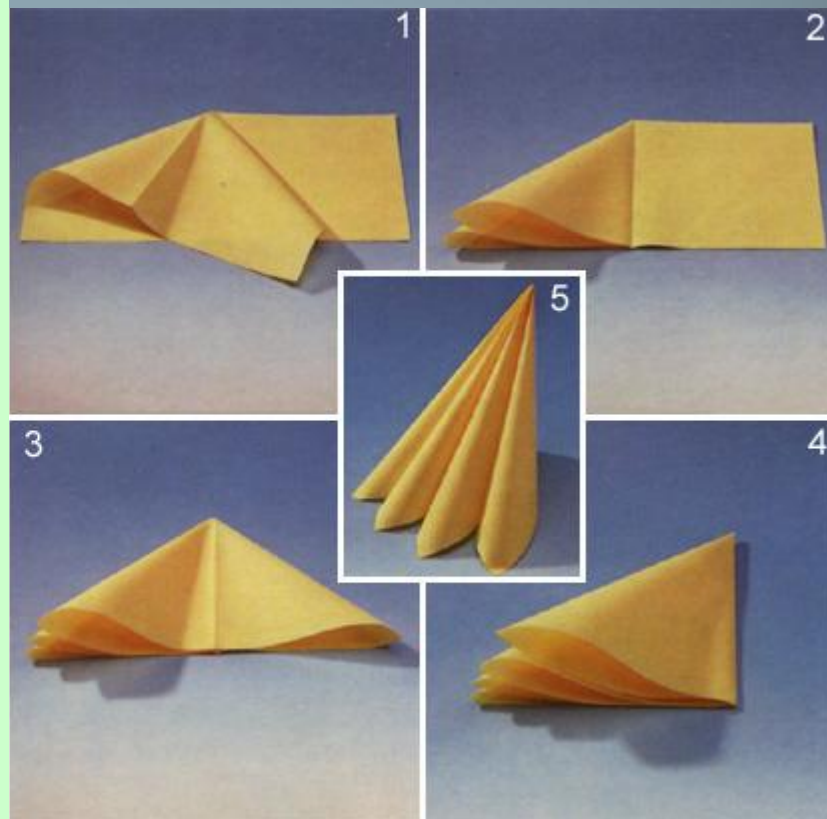
Чтобы получился простой веер, складки закладывают по всей салфетке.

Веер

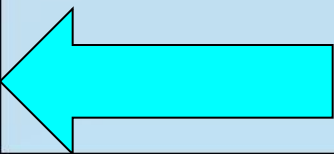
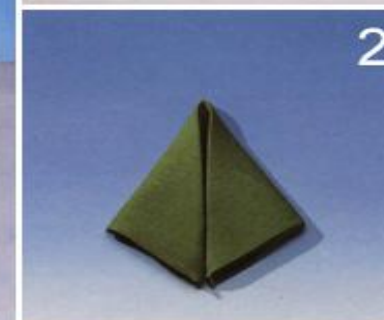
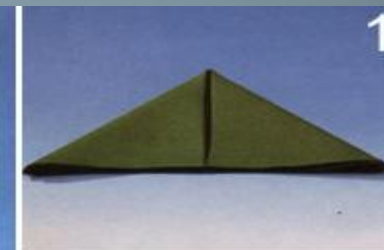


Сдвоенный конус

1. - Верхний слой левого нижнего угла перекиньте направо
2. - Правую половину образовавшегося треугольника сложите налево
3. - Повторите движение, показанное на рисунках 1 и 2, но в другую сторону: нижний правый угол пойдет налево
4. - Вновь отогните правую половину треугольника налево
5. - Поставьте салфетку, не подгибая краев



Пирамида



Уточнение задания

- ❖ Какой план по вашему предположению должна была разработать девочка, чтобы победить в конкурсе?
- ❖ Продумайте все варианты сервировки стола и способы складывания салфеток.

Глоссарий

- **Сервировка** - это подготовка и оформление стола для приема пищи. **Салфетка** — кусок камчатной или браной ткани прямоугольной (реже другой) формы, применяющейся в быту и хозяйстве для удаления различных веществ с поверхностей.
- **Этикет** - это французское слово, обозначающее установленный порядок поведения где-либо.
- **Культура питания** - традиции и устои в отношении *приёма пищи*, а также *застолья* и *кухни* в широком понимании.
- **Скатерть** — специальное текстильное или вязаное изделие, которым накрывается стол.

Задание для самопроверки

- 1. Ты садишься за сервированный разнообразными столовыми приборами стол, перед тобой на тарелке лежит накрахмаленная салфетка. Что ты будешь с ней делать?
 - А. Разверну и положу на колени
 - Б. Разверну и положу на грудь
- 2. У твоей тарелки лежит несколько ножей и вилок. Какими приборами ты воспользуешься сначала?
 - А. Теми, что лежат дальше от тарелки
 - Б. Теми, что лежат ближе к тарелке
- 3. Тебе подали второе мясное блюдо. Как ты будешь есть его?
 - А. Сразу разрежу весь кусок мяса на мелкие кусочки
 - Б. Буду резать мясо на кусочки постепенно, по мере того, как буду их съедать
- 4. Можно ли в гостях взять второй раз понравившееся блюдо?
 - А. Можно
 - Б. Это неприлично
- 5. Если ты хочешь попробовать блюдо, которое стоит далеко от тебя, как ты поступишь?
 - А. Не буду никого утруждать и дотянусь до него сама
 - Б. Попрошу соседей передать его мне
- 6. Принято ли в гостях съесть все, что лежит в твоей тарелке?
 - А. Съесть надо все
 - Б. Часть кушанья надо оставить на тарелке
- 7. Если тебе не нравится предлагаемая в гостях еда, как ты поступишь?
 - А. Поблагодарю хозяйку за внимание и откажусь, не объясняя причины отказа
 - Б. Объясню хозяйке, почему я не хочу предложенного блюда
- 8. Как надо брать хлеб из хлебницы?
 - А. Рукой
 - Б. Вилкой
- 9. Ты обедаешь в кафе, где обслуживает официант. Ты закончила обедать и хочешь показать официанту, чтобы он убрал тарелку. Что ты сделаешь?
 - А. Положу нож и вилку параллельно друг другу ручками вправо
 - Б. Положу нож и вилку на тарелке накрест.

Ответы теста

А	5	5	0	5	0	5	5	5	5
Б	0	0	5	0	5	0	0	0	0

40 - 45 баллов – отлично

30 - 35 баллов – хорошо

20 - 25 баллов – удовлетворительно

0 - 15 баллов - плохо

