ПЛАН-КОНСПЕКТ УРОКА

 Преподаватель Манапова Татьяна Петровна,

 преподаватель первой категории

 КГБ ПОУ «Профессиональный лицей ННР»

 Дата: 27.04.2012 года

 Время: 14.10

 Группа: №11

 Профессия: « Повар, кондитер»

 Продолжительность занятия- 90 мин.

Общепрофессинальная дисциплина (учебная дисциплина) - Техническое оснащение и организация рабочего места.

Тема: «Сервировка стола»

Вид занятия – урок

Тип урока - демонстрационный.

**Цели урока:**

1. **Обучающая:** - создать условия для ознакомления обучающимися с

 понятием «Сервировка стола», с правилами сервировки,

 предметами сервировки;

 - освоить полный объем изучаемого материала;

 - формировать профессиональные и общие компетенции.

 2. **Развивающая:** - создать условия для развития профессиональных и

 общих компетенций;

 -формировать навыки самостоятельной работы,

 самооценки, взаимооценки, формулированию выводов;

 - развивать художественный вкус.

 3.**Воспитательная:** - воспитывать культуру общения в рамках

 профессионального стиля, речевого этикета;

 - воспитывать у обучающихся ответственность за

 выполненную работу.

**Задачи:**

**-**  освоить полный объем изучаемого материала.

 - формировать навыки самостоятельной работы.

**Методы обучения**:

- словесный
- наглядный
- практический

**Методическое и дидактическое обеспечение занятия:** конспекты, пишущие принадлежности, мультимедийный проектор, кроссворд, фото сервировок столов, посуда, приборы, столовое белье, план-конспект учебного занятия.

 **ХОД УРОКА.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Этапы деятельности** | **Деятельность преподавателя** | **Деятельность обучающихся** | **Примечание** |
| **1.Организационный момент** | приветствиепроверка присутствующих | приветствиестароста сообщает о количестве присутствующих |  |
| **2.Определение темы и целепологание**. | Чтобы узнать тему нашего занятия предлагаю сначала отгадать кроссворд и найти ключевое слово.Сегодня вы сами будете оценивать себя и своих товарищей. Вам будут раздаваться фишки на каждый правильный ответВопросы к кроссворду:1.Самое распространенное ПОП.2.Старшая сестра пиалы. 3.Из какого материала изготавливают тарелки.4.На ПОП сочетаются производственная и торговая …..5.Емкость для распития шампанского. 6.Форма блюда, но не круглое. 7. Емкость для воды. 8.Посуда, для употребления 1 блюда. 9.Столовый прибор. 10.При помощи чего ПОП увеличивают реализацию своей продукции. 11.Группировка ПОП по типам, мощности, вместимости.12.Количество блюд и напитков, предложенных на предприятиях общественного питания потребителю. 13.Помещение предназначенное для кратковременного ожидания начала обслуживания.  14. Одно из основных средств рекламы. 15.Помещение, в котором у посетителей появляется возможность снять верхнюю одежду, поправить прическу, сменить обувь. 16.Основной метод рекламы. 17. Перечень блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий, предлагаемых покупателю на ПОП в течении дня. (слайд №1)Тема нашего занятия « Сервировка стола». (слайд №2)Какие цели мы должны поставить перед собой при изучении нашей темы урока?Вы правы. Цели нашего урока:1.Создать условия для ознакомления обучающимися с понятием «Сервировка стола», с правилами сервировки, предметами сервировки. Освоить полный объем изучаемого материала. Формировать профессиональные и общие компетенции.2. Создать условия для развития профессиональных и общих компетенций. Формировать навыки самостоятельной работы,самооценки, взаимооценки, формулированию выводов. Развивать художественный вкус.3.Воспитывать культуру общения в рамках профессионального стиля, речевого этикета.Воспитывать у обучающихся ответственность за выполненную работу. ( слайд №3) | Обучающие дают ответы:1. столовая 2. кесе3. фарфор4. функция5.фужер6. овал7. стакан8. тарелка9. вилка10.реклама 11.классификация12.ассортимент13.аванзал14. радио15.вестибюль16.убеждение17. менюПолучают фишкиОпределяют ключевое слово:«Сервировка стола»Обучающие высказывают свои предложения:- узнать происхождения слова « сервировка»;- познакомиться с правилами сервировки и предметами сервировки;-полученные теоретические знания суметь применить при сервировке стола. | Словесный методПрием целеопределения |
| **3.Изучение нового материала** | Вам будут розданы фишки разных цветов, для оценивания выполняемой практической работы.Преподаватель раздает разноцветные фишки.***-****Сервировка* (от франц. *servir* — служить) имеет следующие значения: подготовка стола к завтраку, обеду, ужину; правильное размещение на столе посуды, приборов, столового белья, предназначенных для этих целей. (слайд №4) Сервировка стола - это не только проявление вашей фантазии и демонстрация творческих способностей, это еще и отражение хорошего вкуса. Идеи сервировки стола не возникают из ниоткуда, они рождаются из оформления помещения, из повода для встречи или тематики события. (слайд №5) Какие идеи сервировки стола вы можете предложить?Конечно, чем больше вам будет известно стилей, тем больше новых идей для сервировки стола, однако описать их все сейчас не получится, поэтому остановимся на некоторых, самых популярных современных направлениях. ( слайд №6-11).Различают два вида сервировки стола: 1. предварительная;*Предварительной* называют сервировку, которую осуществляют при подготовке зала ресторана к обслуживанию до прихода потребителей, что значительно ускоряет процесс обслуживания и придает залу торжественность, элегантность. 2. дополнительная. *Дополнительная сервировка* осуществляется в соответствии с принятым заказом и с учетом ассортимента подаваемых блюд, напитков. ( слайд №12) В рамках внеаудиторной самостоятельной работы обучающимся было предложено найти информацию о предметах сервировки, о творческих идеях при оформлении и сервировке тематических столов. Подготовить сообщение и наглядные пособия. | Получают фишкиЗаписывают в тетрадь значение слова «Сервировка»Обучающиеся предлагают свои идеи:- в русском стиле, используя для сервировки посуду с росписью под «хохлому», « гжель»;- деревенский стиль, используя посуду из керамики, дерева.Обучающиеся записывают названия стилей:*Кантри* — современное направление, характеризующееся деревенской стилизацией, простотой решения интерьера. И т.д.Обучающиеся сообщают информацию о предметах сервировки: Скатерть ( слайд №14)Тарелки ( слайд №15)Приборы(слайд №16)Стеклянная и хрустальная посуда(слайд №17)Цветы и специи(слайд №18)Салфетки (слайд №19) | Рассказ педагогаРассказ педагогаПоисковый метод |
| **4. Закрепление учебного материала** | А теперь давайте закрепим полученные знания, выполнив практическую работу.Практическая работа будет оцениваться как конкурсное задание.Преподаватель раздает карточки с критериями оценки. Оценивать работу будем по следующим критериям:1. Сервировка стола произведена в строгой последовательности.«красная фишка»-5 баллов« зеленая фишка»-4 балла« синяя фишка»-3 балла2.Дизайн и оригинальность оформления стола.«красная фишка»-5 баллов« зеленая фишка»-4 балла« синяя фишка»-3 балла3.Защита работы«красная фишка»-5 баллов« зеленая фишка»-4 балла« синяя фишка»-3 балла.Кто желает выполнить практическую работу? Выполнять практическую работу можно в паре или индивидуально.Преподаватель раздает 5 карточек с заданием. (Описание частного случая).Преподаватель наблюдает за выполнением практической работы, оказывает помощь, если обучающиеся допускают ошибки. | Обучающиеся получают карточки с критериями оценки.Обучающиеся сигнализируют.Обучающиеся получают задание и приступают кобсуждению содержания задания.(Описание частного случая).Обучающиеся приступают к выполнению практической работы по сервировки тематических столов.Обучающиеся проводят взаимооценку, по предложенным критериям. |  |
| **5. Рефлексия** | Что нового вы узнали на уроке?Какой материал оказался наиболее интересным?Что оказалось для вас наиболее важным на уроке?У меня и у вас по 3 смайлика . Давайте поднимем один из трех и выразим свое отношение к изученному материалу. | Обучающие отвечают:-значение слова «сервировка»- о стилях сервировки столов;- о предметах сервировки.- о видах сервировки и последовательности.- о стилях сервировки.-умение применять теоретические знания при оформлении столов.Обучающие поднимают смайлик | Прием рефлексии |
| **6.Подведение итогов** | Давайте подведем итоги нашего урока. Все вы работали замечательно. У кого-то получилось лучше, у кого-то не очень.Обучающиеся, которые набрали более 3-х фишек при разгадывании кроссворда, получают оценку « отлично».Обучающиеся, которые набрали 2-3 фишки, получают оценку «хорошо».Обучающиеся, которые делали сообщения, о предметах сервировки получают оценку « отлично»Обучающиеся, которые выполняли практическую работу, получают оценку «отлично». А полученные цветные фишки определят призовое место . | Обучающиеся подсчитывают количество фишек и  | Прием взаимооценивания и самооценивания |
| **7. Домашнее задание** | Повторить пройденный материал. Учебник: В.В. стр 238-261Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся: Для углубления своих знаний по изученной теме, подготовить самостоятельно презентации по сервировки столов к различным праздникам и в любом стиле. |  |  |

 Таблица 1

СТРУКТУРА И ХОД УРОКА

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Этап урока** | **Название используемого оборудования, программного обеспечения, информационных ресурсов** | **Деятельность преподавателя** | **Деятельность обучающихся** | **Время (мин.)** |
| 1. | 2. |  3. |  4. |  5. |  6. |
| 1. | **Орг. момент** |  | Приветствие. Проверка присутствующих. | Приветствие.Староста сообщает о количестве присутствующих | 2 мин |
| 2. | **Определение темы и целепологание**. | 1,2 | Чтобы узнать тему нашего занятия предлагаю сначала отгадать кроссворд и найти ключевое слово.Зачитывает вопросы к кроссвордуКакие цели мы должны поставить перед собой при изучении нашей темы урока?Преподаватель озвучивает цели урока | Обучающие дают ответы:Обучающие высказывают свои предложения: | 10 мин. |
| 3. | **Изучение нового материала** | 111,2,131,21313 | Преподаватель раздает разноцветные фишки.Преподаватель дает определение слову «Сервировка».Говорит о творческих идеях сервировки и оформления стола. Предлагает обучающимся предложить свои идеи по оформлению столов.Преподаватель рассказывает о самых распространенных стилях сервировкиПреподаватель рассказывает о существующих видах сервировки и о последовательности сервировки стола.Преподаватель предлагает обучающимся, которые подготовили сообщения, рассказать о найденной информации. | Обучающие получают фишкиОбучающиеся записывают в тетрадь значение словаОбучающиеся предлагают свои идеи.Обучающие записывают название стилей и краткую характеристику их, виды сервировок и ее последовательность сервировки стола.Обучающиеся выступают со своей информацией.Обучающиеся записывают необходимою информацию. | 1 мин2 мин3 мин15 мин12 мин |
| 4. | **Закрепление учебного материала** | 10, 93,4,5,6,7,810 | Преподаватель раздает карточки с критериями оценки.Преподаватель раздает карточки с заданием для выполнения практической работы. (Описание частного случая).Преподаватель следит за выполнением практического задания, оказывает помощь, если обучающие допускают ошибки | Обучающие получают карточки с критериями оценки и карточки с заданием для выполнения практической работы.Обучающиеся приступают кобсуждению содержания задания.(Описание частного случая).Обучающиеся приступают к выполнению практической работы по сервировки тематических столов и проводят защиту своей работы.Обучающиеся проводят взаимооценку, по предложенным критериям. | 2 мин.3 мин.25 мин.3 мин. |
| 5. | **Рефлексия** | 12 | Что нового вы узнали на уроке?Какой материал оказался наиболее интересным?Что оказалось для вас наиболее важным на уроке?Предлагает поднять смайлик. Чтобы выразить свое отношение к изученному материалу. | Обучающиеся отвечаютОбучающие поднимают смайлик | 6 мин. |
| 6. | **Подведение итогов** | 11 | Давайте подведем итоги нашего урока. Обучающиеся, которые принимали активное участие на уроке получают оценку «отлично».Обучающиеся, которые выполняли практическую работу, получают оценку «отлично».  | Обучающиеся кладут разноцветные фишки на столы | 5 мин. |
| 7. | **Домашнее задание** | 13 | Повторить пройденный материал. Учебник: В.В. стр 238-261Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся: Для углубления своих знаний по изученной теме, подготовить самостоятельно презентации по сервировки столов к различным праздникам и в любом стиле. | Обучающиеся записывают домашнее задание. | 1 мин. |

 ТАБЛИЦА 2.

ПЕРЕЧЕНЬ ИСПОЛЬЗУЕМОГО НА УРОКЕ УЧЕБНОГО ОБОРУДОВАНИЯ, ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ИНФОРМАЦИОННЫХ РЕСУРСОВ.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование | Назначение |
| 1. | Мультимедийный проектор | Для переноса информации с электронного носителя на экран |
| 2. |  Экран | Для демонстрации слайдов |
| 3. | Стол ( 8 шт) | Для проведения практической работы.Сервировка столов ( 5 шт)Подсобные столы ( 3шт) |
| 4.  | Фарфоровые тарелки | Для сервировки столов |
| 5. | Столовое белье(скатерти, салфетки) | Для сервировки столов |
| 6. | Стеклянная и хрустальная посуда ( фужеры, бокалы) | Для сервировки столов |
| 7. | Столовые приборы (ложки. Вилки. Ножи) | Для сервировки столов |
| 8. | Цветы и приборы для специй | Для сервировки столов |
| 9. | Карточки с заданием( 5 шт) | Для выполнения практического задания ( описание частного случая) |
| 10. | Карточки с критериями | Для оценивания практической работы обучающими (взаимооценивания) |
| 11. | Фишки простые и разноцветные | Для взаимооценки |
| 12. | Смайлики с различными выражениями на лице | Для самооценки |
| 13. | Тетрадь, ручка | Для ведения записей |

Карточка-задание №1

ОПИСАНИЕ ЧАСТНОГО СЛУЧАЯ.

# Классический стиль для свадебный стол

# Сервировка стола - процесс творческий

**Сервировка**, представляет собой процесс творческий, который отнюдь не ограничивается банальной расстановкой приборов.
Наиболее характерной и одновременно отличительной чертой искусства **сервировки** является симметрия, и это, пожалуй, единственное дизайнерское направление, где приветствуется некоторое однообразие. Подобный подход к **классической сервировке** позволяет создать строгое и весьма эффектное оформление стола. Поэтому к выбору **столовой посуды** необходимо относиться со всей ответственностью. Стоит ли говорить, что для каждого блюда и напитка предусмотрены вполне определенные приборы.
Еще одной яркой деталью, необходимой для грамотного оформления стола, является текстиль. Наряду с эстетической функцией, столовое белье выполняет также практическое назначение. Например, скатерть служит своеобразным звукоизоляционным элементом и, кроме того, повышает сцепление приборов с поверхностью стола. Особое внимание уделяется выбору цвета материала, из которого изготовлена скатерть, и его сочетанию с остальным столовым текстилем и предметами сервировки.
Белоснежная скатерть – пример универсального элемента для текстильного декорирования, она идеально подходит для любого торжества и существенно расширяет возможности сервировки.
**Классическая сервировка** – это лишь один из возможных вариантов оформления, ведь столовый этикет диктуется, кроме всего прочего, традициями национальной кухни.
 Необходимо предусмотреть в **сервировке** наличие свечей или маленьких элегантных цветочных композиций. Подобное украшение стола создаст атмосферу особой интимности и спокойствия, главное здесь не переусердствовать с цветовыми сочетаниями, ведь базовые установки для создания идеальной **сервировки** всегда остаются неизменными.

**Классический стиль сервировки** обычно используют для официальных приемов или особо торжественных случаев. Поэтому наш свадебный стол будет сервироваться в классическом стиле.

**Внимательно прочтите инструкцию для выполнения практической работы.**

1. Расставить приборы и посуду при сервировке свадебного стола в строгой последовательности.
2. Изучив информацию о классическом стиле произвести защиту своей работы.
3. Перечень предметов и их размещение на столе прилагаются.
* Ваза с цветами в центре стола
* Надо поставить перед новобрачными вазу для букета невесты.
* Приборы для гостей на равном расстоянии друг от друга.
* Общие блюда тоже располагаются равномерно.
* Закусочная тарелка ставится против каждого стула.
* На 1,5см слева от закусочной тарелки ставят пирожковую.
* Вилки и ложки раскладывают, начиная с приборов для главного блюда.
* Ножи кладут с правой стороны, лезвием к тарелке.
* Вилки с левой стороны, острием вверх.
* За каждой тарелкой в центре ставят рюмку, фужер или бокал и стакан для воды.
* Салфетки красиво сворачивают и кладут на закусочную тарелку.
* Приборы со специями ставят в средней части стола.
* **Зимой** уместными будут нежные пастельные тона, согревающие оттенки, сочетание красного, зелёного и золотого.

 Последовательность сервировки стола.

1. Накрывают стол скатертью
2. Расставляют тарелки
3. Раскладывают столовые приборы
4. Расставляют стеклянную и хрустальную посуду
5. Складывают и расставляют салфетки.
6. Ставят цветы, расставляют наборы для специй.

Карточка-задание №2

ОПИСАНИЕ ЧАСТНОГО СЛУЧАЯ.

**Детский стол**

 Вспомните детство, сколько радости нам приносили праздники, шумные застолья, большие подарки, веселые игры с друзьями, переворачивающие в доме всё вверх дном! Мы с радостью ждали появления больших воздушных шаров, вкусных закусок, пышных пирожных, большого торта со свечками и вкуснейших конфет. Всё это создавало то волшебное праздничное настроение, которым теперь, когда мы стали старше, похвастаться может далеко не каждый. Как сделать так, чтобы ощущение праздника сопровождало и наших детей? Нужно создать соответствующую обстановку, ведь детский праздник - это особенное событие, значит, и оформление у него должно быть необычным, способным создать веселую, беззаботную, по-настоящему праздничную атмосферу.

 С чего начать, чтобы сделать детский праздник запоминающимся? Конечно, с самого главного – со стола, ведь именно к нему будет приковано всеобщее внимание на протяжении всего вечера, поэтому не жалейте своих запасов фантазии и творческих идей и приступайте к созданию самого яркого, самого необычного, самого красочного и веселого стола. Забудьте о строгих правилах сервировки, типа торжественных белых скатертей, миллиона тарелок и еще большего количества ножей, ложек и вилок, во время праздника дети должны играть, веселиться и чувствовать себя свободно, а не разбираться в сложных правилах пользования столовыми приборами.

 Это взрослые привыкли украшать центр своего стола свечами или цветочными композициями, но детям этот вариант не подойдет. Свечи попросту опасны, а цветы не самый интересный вариант, лучше составить композицию из небольших игрушек, которые не будут занимать половину стола и мешать общению. Композиция может быть посвящена героям одного мультфильма, любимому виду спорта или увлечениям малыша, при этом игрушки должны быть яркими, притягивающими внимание и вызывающими желание играть и веселиться.

 Оригинально будет смотреться стол, оформленный не просто ярко, а на котором прослеживается какая-либо тема, например, на нашем столе используются игрушки мультяшных героев ( Микки Мауса). Центр стола украшаем подарком для малыша, а именно рюкзак с изображением Микки Мауса. На тарелки кладем небольшие подарки, завернутые в красочную упаковочную бумагу, для гостей в качестве благодарности за принятое приглашение. Восторгу и радости детей не будет предела, ведь самое обыкновенное застолье превратится в веселую и увлекательную игру.

**Внимательно прочтите инструкцию для выполнения практической работы.**

* 1. Расставить приборы и посуду при сервировке свадебного стола в строгой последовательности.
	2. Изучив информацию о классическом стиле произвести защиту своей работы.
	3. Перечень предметов и их размещение на столе прилагаются.
* Стол накрывают скатертью.
* Основной подарок ребенку и шары в центре стола.
* Приборы для гостей на равном расстоянии друг от друга.
* Закусочная тарелка ставится против каждого стула, на расстоянии 2 см. от края стола.
* На 1,5см слева от закусочной тарелки ставят пирожковую.
* Кладут столовые ножи и вилки, за закусочными тарелками кладут десертные приборы ( вилочка для торта и пирожных, ложка для муссов и пудингов).
* Ножи кладут с правой стороны, лезвием к тарелке на расстоянии 0,5 см от края тарелки и 2 см. от края стола.
* Вилки с левой стороны, острием вверх на 0,5 см от края тарелки и 2 см. от края стола.
* За каждой тарелкой от кончика ножа ставят стаканы для воды, лимонада .
* Салфетки красиво сворачивают и кладут на закусочную тарелку. На тарелку кладутся небольшие подарочки для каждого приглашенного гостя и рассадочные карточки с именами маленьких гостей.
* Приборы со специями ставят в средней части стола.

 Последовательность сервировки стола.

* Накрывают стол скатертью
* Расставляют тарелки
* Раскладывают столовые приборы
* Расставляют стеклянную и хрустальную посуду
* Складывают и расставляют салфетки.
* Ставят цветы, расставляют наборы для специй.

Карточка-задание №3

ОПИСАНИЕ ЧАСТНОГО СЛУЧАЯ.

**Стиль хай-тек.**

(от англ. *high technology* — высокая тех­нология).-стиль конца ХХ века, основными чертами которого являются максимально функциональное использование пространства и сдержанный декор. Стилю характерны стремительные, прямые линии, обилие стеклянных и металлических деталей. Хай-тек можно отнести к ультрасовременным стилям, в нем применяются конструкции, свойственные промышленным зданиям. В мебели и утвари используются технизированные формы предметов и материалы, связанные с техникой: нержавеющая сталь и хромированные поверхности. Стиль "хай-тек" на кухне - современность, стиль, функциональность и, несомненно, красота. Элегантность этому молодежному стилю оформле­ния залов придает использование современных материалов: пластика и металла. Выполненные из стеклопластика, мела­нина или ламинированные столешницы не требуют скатер­тей, поэтому этот стиль предполагает использование ткане­вых или бумажных салфеток, которые подбирают по цвето­вому решению интерьера. Завершает убранство стола посуда из высококачественного пластика, высокопрочного прозрач­ного или цветного стекла, сервировочные тарелки и столо­вые приборы из металла
 Стиль хай-тек требует правильного освещения. Эффект подсветки достигается за счет размещения подсвечников со свечами на прозрачной поверхности стола. Локальные пятна света, падающие на стол, создают атмосферу уюта, отдыха и покоя. При использовании яркого освещения цвето­вое решение интерьера следует строить на контрастах, на­пример черное и белое. Но в этом случае дизайн стола, фор­му мебели целесообразно выдержать в более спокойном классическом стиле. Стиль хай-тек хорошо использовать при проведении национального праздника, презентации нацио­нального блюда.

**Внимательно прочтите инструкцию для выполнения практической работы.**

* 1. Расставить приборы и посуду при сервировке свадебного стола в строгой последовательности.
	2. Изучив информацию о классическом стиле произвести защиту своей работы.
	3. Перечень предметов и их размещение на столе прилагаются.
* Ваза с цветами в центре стола
* Приборы для гостей на равном расстоянии друг от друга.
* Подстановочная и закусочная тарелка ставится против каждого стула на расстоянии 2 см. от края стола.
* На 1,5см слева от закусочной тарелки ставят пирожковую тарелку.
* Вилки, ножи и ложки раскладывают начиная с приборов для главного блюда.
* Ножи кладут с правой стороны, лезвием к тарелке, столовую ложку кладут последней от тарелки на расстоянии 2 см от края стола и 0,5 см друг от друга.
* Вилки с левой стороны, острием вверх на расстоянии 2 см. от края стола и 0,5 см друг от друга.
* За каждой тарелкой в центре ставят рюмку для крепких напитков, фужер для вина и бокал для воды.
* Салфетки красиво сворачивают и кладут на закусочную тарелку. Рядом ставят рассадочные карточки.
* Приборы со специями ставят в средней части стола.

 Последовательность сервировки стола.

* Накрывают стол скатертью
* Расставляют тарелки
* Раскладывают столовые приборы
* Расставляют стеклянную и хрустальную посуду
* Складывают и расставляют салфетки.
* Ставят цветы, расставляют наборы для специй.

Карточка-задание №4

ОПИСАНИЕ ЧАСТНОГО СЛУЧАЯ.

**СТИЛЬ КАНТРИ.**

 Яркий, самобытный и очень уютный.

 Этот стиль подразумевает полное отсутствие помпезности, вычурной роскоши, главное в нем – мягкость, плавность, романтичность, близость к природе. Для деревенского стиля характерна натуральная деревянная или плетеная мебель, хотя если таковых не имеется – тоже не беда.

 **Стиль кантри появился в Англии ориентировочно в начале прошлого века.** **Это обобщенный образ, который не имеет  определенную «национальность». Декоративные элементы стиля зависят от колорита конкретной страны – Италии, Франции, России, Германии, Англии, Норвегии. Но независимо от географии, суть кантри – «деревенский стиль»**

 **Доминируют охристые, терракотовые, солнечно-желтые, сливочные, тона топленого молока, кирпично-шоколадные, медные, медно-зеленые и оливковые тона.** Это краски передающие плодородие, обилие, достаток и тепло земли.

 Для посуды в этом стиле характерна довольно толстая, нарочито простая керамическая посуда. Острых углов у такой посуды практически нет, они мягко сглажены, а сама она имеет мягкую округлую форму. Обычно ее покрывают яркой, красочной несколько наивной росписью и орнаментами в «сельском духе». Это могут быть цветочно-овощные орнаментальные мотивы с изображением даров земли, это также могут быть пасторальные мотивы, передающие особенности национального колорита и быта.

 **При сервировке стола можно использовать текстиль – льняные или хлопчатобумажные  крупнотканные салфетки и ручники (небольшие полотенца для рук), декорированные вышивкой. Для салфеток можно использовать небольшие керамические держатели  и зажимы – будет смотреться очень красиво и  стильно.**
 Для украшения стола также можно использовать плетеные циновки, которые хорошо подойдут в качестве подставок под тарелки и блюда. Прекрасно впишутся маленькие  керамические плотные кувшины в деревенском стиле. Главное чтобы посуда, ее цвет, форма и декор стола были выдержаны в одном стиле, в данном случае, чтобы они гармонировали и дополняли друг друга.
Особый колорит столу, придадут живые садовые цветы или фрукты, уложенные в вазы – лимоны, апельсины, груши, виноград, и даже красные репчатые луковицы, небольшие кабачки и тыковки.

 Просто для начала выберите скатерть из природного материала: льна, хлопка, шерсти. Цвет – пастельный, однотонный либо же возможна расцветка в горошек, в цветочки, в клеточку. Можно выбрать и скатерть с рюшами. Главное, чтоб она хорошо сочеталась с посудой и салфетками. Кстати, очень уместен будет текстиль ручной работы. Конечно, это общие правила, и каждый конкретный случай вносит в сервировку свои поправки.

 Кухонная утварь также должна быть простой и ненавязчивой: богемское стекло и позолоченные столовые приборы в кантри-сервировку не впишутся ни при каких обстоятельствах. Вместо них — керамическая или глиняная посуда пастельных тонов, чайник с «носиком» под цветастой «куклой» и т. п.  Прекрасно будут смотреться на дачном столе тарелки и чашки в цветочек, в горошек. Столовые приборы могут быть самыми обычными, но для того чтобы подчеркнуть стиль, можно воспользоваться вилками и ножиками с деревянными ручками.

 Плетеные корзинки, подносы для хлеба, корзины для фруктов создадут неповторимые уют и тепло. Естественность натуральной лозы – неотъемлемый элемент прованской кухни.

**Внимательно прочтите инструкцию для выполнения практической работы.**

* 1. Расставить приборы и посуду при сервировке свадебного стола в строгой последовательности.
	2. Изучив информацию о классическом стиле произвести защиту своей работы.
	3. Перечень предметов и их размещение на столе прилагаются.
* Ваза с цветами в центре стола
* Приборы для гостей на равном расстоянии друг от друга.
* Подстановочная и закусочная тарелка ставится против каждого стула на расстоянии 2 см. от края стола.
* На 1,5см слева от закусочной тарелки ставят пирожковую тарелку.
* Вилки, ножи и ложки раскладывают начиная с приборов для главного блюда.
* Ножи кладут с правой стороны, лезвием к тарелке, столовую ложку кладут последней от тарелки на расстоянии 2 см от края стола и 0,5 см друг от друга.
* Вилки с левой стороны, острием вверх на расстоянии 2 см. от края стола и 0,5 см друг от друга.
* За каждой тарелкой в центре ставят рюмку для крепких напитков, фужер для вина и бокал для воды.
* Салфетки красиво сворачивают и кладут на закусочную тарелку. Рядом ставят рассадочные карточки.
* Приборы со специями ставят в средней части стола.

 Последовательность сервировки стола.

* Накрывают стол скатертью
* Расставляют тарелки
* Раскладывают столовые приборы
* Расставляют стеклянную и хрустальную посуду
* Складывают и расставляют салфетки.
* Ставят цветы, расставляют наборы для специй.

Карточка-задание №5

ОПИСАНИЕ ЧАСТНОГО СЛУЧАЯ.

**День святого Валентина – сервировка стола.**

 Это лишний повод порадовать вторую половинку романтическим ужином. Поэтому так важно продумать все до мелочей и ничего не забыть.

 При сервировке лучше отдавать предпочтение нежным пастельным цветам, которые подчеркнут романтическую обстановку, необязательно выдерживать все в розовой гамме, которая нравится далеко не всем. Просто выбери скатерть, салфетки и посуду на свой вкус.

 И какой романтический ужин без свечей? Позаботьтесь об освещении. Яркий верхний свет только испортит все ваши старания, поэтому лучше всего отдать предпочтение свечам. Живые огоньки могут заменить магию камина, а могут и дополнить ее. Свечи в такой день никогда не будут лишними, единственное - они должны быть особенными. Белые, розовые, красные, серебряные, золотые… Подсвечники тоже должны соответствовать стилю. Этот момент можно решить просто и изящно - разместить маленькие свечи в широких стеклянных бокалах.

 Кроме красивых тканевых салфеток, было бы неплохо запастись и обыкновенными бумажными, которые обязательно пригодятся. Подарок для любимого/любимой.Даже если это будет маленькая безделушка, внимание – самый большой подарок.

 Цветы… Обязательно поставьте на стол хотя бы небольшой букет из ваших любимых цветов. Оригинально будут смотреться два маленьких одинаковых букета и расположите их рядом с каждым прибором. Цветочная магия творит невероятные чудеса, поверьте, без нее романтический стол будет выглядеть незавершенным. Но цветы, так же, как и свечи не должны вам мешать, их высота должна быть ниже уровня глаз, чтобы вы могли видеть друг друга, а не подглядывать из-за высоких пафосных икебан. Цветы не только украшение стола и своего рода дополнение к подарку или сам подарок.

 Во-первых, выберите место для ужина. Традиционная столовая, предназначенная, как правило, для большого количества гостей, вряд ли будет лучшим вариантом для нашего ужина. Идеально, если в вашем доме есть камин, теплые отблески огня создадут сильную эротичную атмосферу. Расположите напротив камина небольшой столик, как раз для двоих, чтобы близкое расстояние между вами только усилило желаемое настроение. Но даже если вы не являетесь счастливым обладателем такого очага, всегда можно найти другое уютное место. Возможно, оно будет возле окна, с видом на вечерне-ночной город.

 Скатерть для стола мы советуем вам выбрать в красных тонах. Ведь именно этот цвет ассоциируется у нас с любовью, страстью, пылким желанием. Оттенков красного великое множество. Чтобы смягчить агрессию красного, покройте основную скатерть легким белым тюлем или органзой. Кстати, она может быть не обязательно белой, а например, нежно-розовой. С этой же целью можно приколоть по краям стола бабочек спокойных пастельных оттенков. Поставьте на стол самую лучшую посуду, какая у вас есть. Белый фарфор всегда будет в выигрыше, но также удачно будут смотреться тарелки и бокалы, цвет которых сочетается с общей сервировкой.

 Салфетки. Опять же их цвет должен сочетаться с общим колором сервировки. Выберите самый лучший на ваш взгляд вариант сложения салфеток.

 Украсить стол можно и памятными вещами, например, фотографиями вашей первой встречи или собрать все подаренные друг другу валентинки, чтобы вместе вспомнить, улыбнуться и освежить чувства.

 Учтя все рекомендации по сервировке стола к празднику, ваш ужин будет самым незабываемым, романтичным вечером. Ваша вторая половинка, несомненно, оценит ваш труд.

**Внимательно прочтите инструкцию для выполнения практической работы.**

* 1. Расставить приборы и посуду при сервировке свадебного стола в строгой последовательности.
	2. Изучив информацию о классическом стиле произвести защиту своей работы.
	3. Перечень предметов и их размещение на столе прилагаются.
* Ваза с цветами в центре стола
* Приборы для гостей на равном расстоянии друг от друга.
* Подстановочная и закусочная тарелка ставится против каждого стула на расстоянии 2 см. от края стола.
* На 1,5см слева от закусочной тарелки ставят пирожковую тарелку.
* Вилки, ножи и ложки раскладывают начиная с приборов для главного блюда.
* Ножи кладут с правой стороны, лезвием к тарелке, столовую ложку кладут последней от тарелки на расстоянии 2 см от края стола и 0,5 см друг от друга.
* Вилки с левой стороны, острием вверх на расстоянии 2 см. от края стола и 0,5 см друг от друга.
* За каждой тарелкой в центре ставят рюмку для крепких напитков, фужер для вина и бокал для воды.
* Салфетки красиво сворачивают и кладут на закусочную тарелку. Рядом ставят рассадочные карточки.
* Приборы со специями ставят в средней части стола.
* Украшают стол памятными вещами ( личными фотографиями, Валентинами, лепестками роз).

 Последовательность сервировки стола.

* Накрывают стол скатертью
* Расставляют тарелки
* Раскладывают столовые приборы
* Расставляют стеклянную и хрустальную посуду
* Складывают и расставляют салфетки.
* Ставят цветы, расставляют наборы для специй.
* Украшают стол памятными вещами ( личными фотографиями, валентинами, лепестками роз).

КАРТОЧКА КРИТЕРИЙ.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование критерии | Цвет фишки | Количество баллов |
| 1. | Сервировка стола | Сервировка стола произведена в строгой последовательности. | красный |  5 |
| Сервировка стола произведена с небольшими ошибками | зеленый |  4 |
| Сервировка стола произведена с помощью преподавателя | синий |  3 |
| 2. | Дизайн и оригинальность оформления стола. | КрасныйЗеленыйсиний |  5 4 3 |
| 3. | Защита работы | **Защита работы проведена самостоятельно, без ошибок, изложение материала четкое. лаконичное** | красный |  5 |
| **Защита работы проведена самостоятельно, но изложение материала не четкое. не лаконичное.** | зеленый |  4 |
| **Защита работы проведена самостоятельно, но изложение материала не четкое. не лаконичное.** | синий |  3 |