

## Методическая разработка открытого урока

По предмету «Организация обслуживания посетителей»  
группа 270 профессия: официант

### **Тема урока: «Салфетки, виды их складывания»**

#### **Цели:**

- изучить виды салфеток, используемых в ресторанах, кафе-барах; научить складывать бумажные и льняные салфетки разными способами
- развивать познавательную и мыслительную деятельность, профессиональные умения, самостоятельность учащихся
- пробудить у учащихся интерес к профессии «официант», повысить уровень культуры труда, заинтересовать применением на практике знаний, полученных на уроке
- показать организацию самостоятельной работы на уроке, внедрение в образовательный процесс информационных технологий

**Тип урока:** комбинированный

**Методы обучения:** самостоятельная работа учащихся (с тестовыми заданиями, выполнение упражнений по карточкам – заданиям), рассказ, видеометод.

**Межпредметные связи:** история, санитария, английский язык, производственное обучение

#### **Комплексно-методическое обеспечение урока:**

Н.В. Чалова «Практикум для официантов, барменов по обслуживанию посетителей в ресторанах и барах», тестовые задания 1 и 2 вариант, карточки-задания; озвученное слайд-шоу «История салфеток»; салфетки льняные, хлопчатобумажные, шелковые, бумажные; скатерти; книжная выставка, книжная выставка; сервированный стол; компьютер; карточки-термины.

#### **Ход урока:**

1. Орг. момент
2. Актуализация имеющихся знаний по теме «Столовое белье»

3. Формирование новых знаний и умений
  - А) Виды салфеток, правила их использования
  - Б) История возникновения салфеток (просмотр озвученного слайд-шоу)
  - В) Выполнение упражнений по складыванию салфеток
4. Закрепление
  - Работа учащихся по карточкам-заданиям
5. Итоги урока.
6. Домашнее задание

### **План на доске:**

1. Работа с тестовыми заданиями в двух вариантах проверки тестовых заданий учащимися.
2. Рассказ преподавателя «Виды салфеток, правила их использования».
3. Просмотр озвученного слайд-шоу «История салфеток».
4. Выполнение упражнений по складыванию салфеток, показ упражнений преподавателем.
5. Складывание салфеток по карточкам-заданиям.
6. Итоги урока: выставление оценок за тестовое задание, за проверку тестового задания, за складывание салфеток, за техническую помощь к уроку.
7. Домашнее задание: приготовить сообщение или доклад на тему: «Салфетки, виды складывания» (1 вариант), «Столовое белье» (2 вариант).

### **1. Орг. момент.**

### **2. Актуализация имеющихся знаний по теме «Столовое белье»**



Учащиеся выполняют тестовое задание 1 и 2 варианта.

Учащиеся меняются тестовыми заданиями и проверяют их.



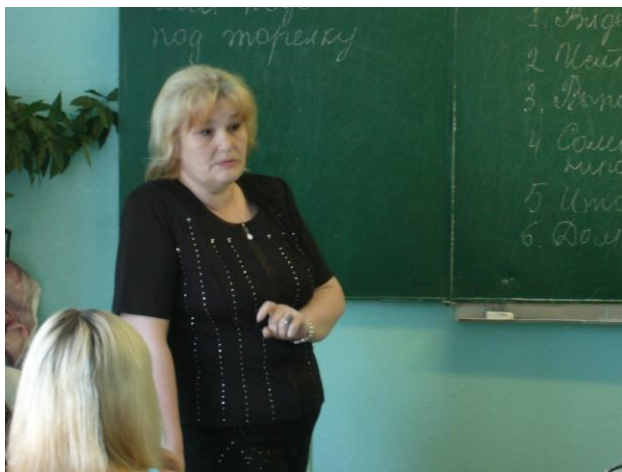
Преподаватель озвучивает правильные ответы по тестовому заданию 1 и 2 варианта.  
10 правильных ответов «5»  
8-9 правильных ответов «4»  
7-6 правильных ответов «3»  
5-1 правильных ответов «2»



Проверенные работы сдаются учителю.

### 3. Формирование новых знаний и умений.

#### А) Рассказ преподавателя по новой теме «Виды салфеток»



«Виды салфеток, правила их использования». Не секрет, что столовое белье – один из важнейших элементов интерьера ресторана, поэтому нет ничего удивительного в том, что подбору скатертей и салфеток уделяется особое внимание стоит выделить четыре основных критерия, определяющих этот непростой выбор: набор предметов

столового белья; цвет, материал, размер. Что касается цвета, то здесь многое определяется концепцией, интерьером заведения, фантазией и пожеланиями, но следует соблюдать правила – салфетки должны сочетаться по цвету с посудой и скатертями, обычно используют при сервировке 2-3 цвета.

По составу ткани салфетки

можно разделить на три группы:

1. натуральные (как правило 100 % хлопок)
2. искусственные (чаще всего полиэстер или искусственный шелк)
- 3.смесовые (хлопок и полиэстер в различном соотношении)
- 4.бумажные

- *рассказ преподавателя сопровождается показом салфеток*

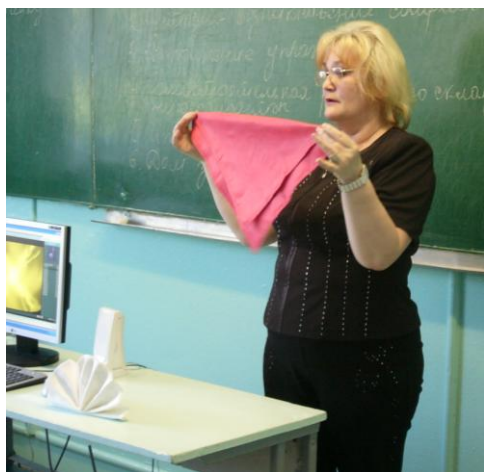


Салфетка – обязательный предмет сервировки стола. Хорошо отглаженная и красиво сложенная салфетка украшает стол. Существует много способов складывания салфеток, но все они должны отвечать единому требованию, чтобы при свертывании официант, как можно меньше касался салфетки руками, развернуть салфетку

можно было бы одним взмахом руки, и в развернутом виде они выглядели не мятыми. Для обеденного стола предназначены салфетки размером 45x45 или 50x50 и складываются более просто. Для ужина от 30x30 до 40x40 складывают обычно более сложной формы. В некоторых случаях при сервировке чайных и кофейных столов салфетки используют как капероны или сеты, подстилая их под индивидуальные приборы на угол. Обычно тканевые салфетки используют для защиты одежды от загрязнения и укладывают их на колени.

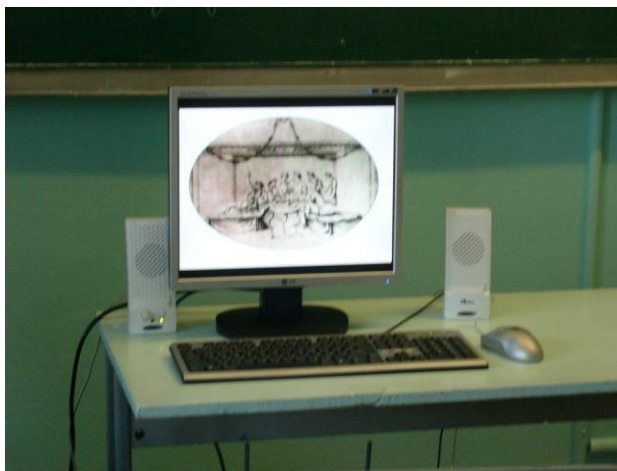


Губы и пальцы рук вытирают же бумажными салфетками, использованные салфетки кладут на тарелку или рядом на стол. А сейчас мы познакомимся с историей



Б) «Из истории салфеток»  
(Показ «слайд-шоу» )

салфеток, когда они появились в обиходе и как усовершенствовались.



### В) Выполнение упражнений по складыванию салфеток

Мы все вместе рассмотрим самые распространенные формы складывания салфеток в ресторанах и барах города и попробуем сложить салфетки разными способами. *(Преподаватель показывает поэтапные действия по складыванию салфеток- учащиеся повторяют за преподавателем)*



#### 1. форма «Веер»

- льняную салфетку 50x50 или 45x45 складываем пополам, превращая салфетку в прямоугольник
- три четверти длины салфетки собираем в гармошку через 2 – 2,5 см
- гармошку проглаживаем и сгибаем пополам

-оставшуюся четверть салфетки складываем по диагонали

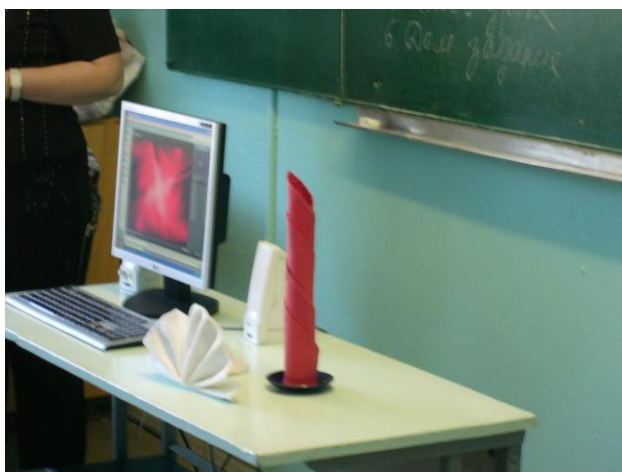


-устанавливаем салфетку на тарелку или рядом с ней  
-развернуть салфетку можно одним взмахом



## 2. «Свеча»

- салфетку перегибаем по диагонали  
- сворачиваем в трубочку и устанавливаем на тарелку или бокал  
Этот вид складывания легок, не занимает много времени и является украшением стола.



## 3.«Парус»

- салфетку перегибаем по диагонали  
- углы салфетки вытягиваем к себе  
- середины совмещаем и проглаживаем  
- устанавливаем на тарелку или рядом



*Складывание салфеток учащимися по карточкам - заданиям.*

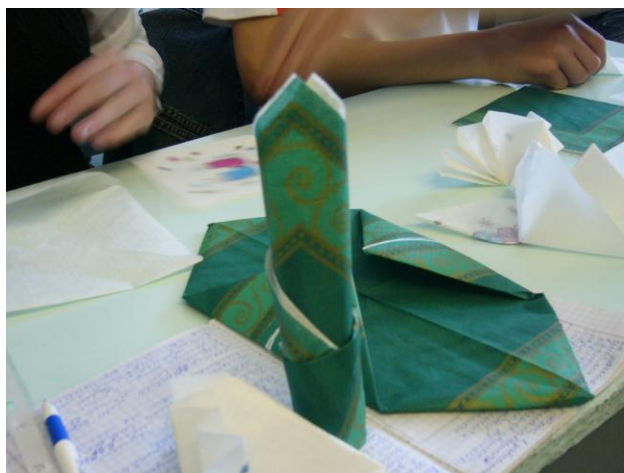


Преподаватель оказывает помощь  
При складывании салфеток



## 5. Итоги урока

- 1) Выставка сложенных салфеток на столе и оценка выполненных заданий
- 2) Оценка за тестовое задание.
- 3) Оценка за техническую помощь к уроку.
- 4) Выставление оценок в журнал.



- 6. Домашнее задание:** запись в тетрадь санитарных правил, необходимых при работе с салфетками и задание на дом: доклад «Салфетки, виды складывания» (1 вариант); «Столовое белье» (2 вариант).

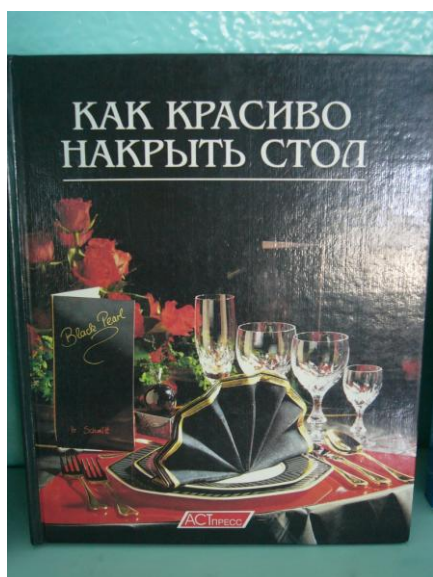
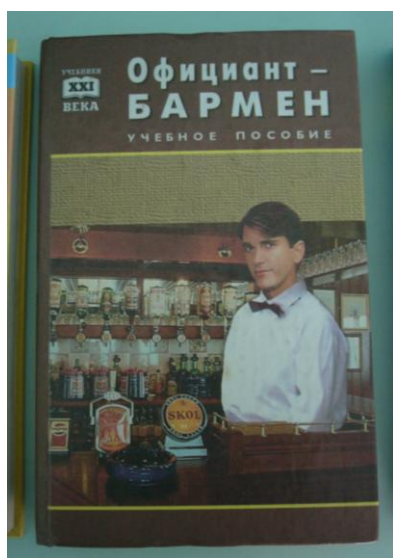


### **Список литературы:**

1. Е.И. Иванникова, Т.В. Иванникова, Г.В. Семенова. «Барное дело», Москва, 2002 г.
2. В.Н. Барановский. «Официант, бармен», Москва, 2005 г.
3. Л.А. Радченко. «Обслуживание на предприятиях общественного питания», Ростов – на – Дону, 2001 г.
4. Г. Браун. «Настольная книга официанта», Ростов –на– Дону, 2004 г.
5. Е.В. Баранчиков. «Карманный справочник официанта», Ростов – на – Дону, 2006 г.

# ПРИЛОЖЕНИЕ

## Книжная выставка



Краевое государственное образовательное бюджетное учреждение  
«Профессиональный лицей №45»

**Салфетки, виды их складывания**  
**(разработка урока по предмету «Организация обслуживания по-**  
**сетителей)**

Выполнила: преподаватель  
спец. дисциплин  
Ярлыкова С.Н.

Уссурийск  
2012 г