

Temat: Składanie serwetek indywidualnego użytku.

Cele dydaktyczne i wychowawcze:

- **Poznawcze:** Zapoznanie uczniów z funkcją i zastosowaniem serwetek, różnymi sposobami ich składania. Umiejętność dostosowania rodzaju złożenia serwety do okazji i pory posiłku.
- **Emocjonalno-motywacyjne:** Wyrabianie poczucia estetyki i dokładności. Kształtowanie wyobraźni. Rozwijanie umiejętności dokonywania wyboru i podejmowania decyzji.
- **Działaniowe:** Uczenie wzorów składania serwetek.

Pytania i dyspozycje do rozgrzewki:

- Czy w zakładach, które odwiedzacie mają zastosowanie serwetki indywidualnego użytku?
- Czy znacie jakieś sposoby składania serwetek?

Temat i główne pojęcia mini-wykładu:

- **Temat:** Funkcje i zastosowanie serwetek.

Serwety dla gości obecnie są niezbędnym uzupełnieniem każdego, nawet codziennego, nakrycia w restauracji. Serwety stanowią ostatni w kolejności układania na stole element bielizny stołowej. Gość rozpoczyna posiłek od wzięcia serwetki do rąk i będzie się nią posługiwał w trakcie całego posiłku. Dlatego musi być ona bezwzględnie czysta. Ponadto serwety pełnią istotną rolę dekoracyjną w całym nakryciu. W tym celu formuje się je w mniej lub bardziej fantazyjne wzory.

Serwety płócienne spełniają następujące funkcje:

- ułożone na kolanach chronią ubranie gości
- w czasie i po konsumpcji służą do wytarcia ust
- stanowią dekorację stołu

Forma składania serwety zależy od okazji i pory posiłku. Na śniadania i obiady preferuje się wzory proste, płaskie, natomiast do kolacji i uroczystych bankietów przygotowuje się wysokie, bardziej wyszukane formy. W sali restauracyjnej na każdym stole obowiązuje jeden wzór składania serwet.

Do formowania używa się kwadratowych serwet o wymiarach 50x50 cm oraz 40x40 cm, łamanych według potrzeb. Kolor używanych serwet musi być dopasowany do kolorystyki wnętrza, obrusów i zastawy stołowej.

Opis ćwiczenia:

Opis ćwiczenia 1

- Tytuł: Składanie serwetek.
- Cele: Umiejętność korzystania z gotowych wzorów składania serwetek, doskonalenie umiejętności manualnych.
- Czas trwania: 30 minut – ćwiczenia, 20 minut – omówienie
- Pomoce: Książki „Składanie serwetek”, „Sztuka nakrywania stołu”, wydruki z Internetu z wzorami składania serwetek, serwetki.
- Aranżacja przestrzeni: Forma bloku
- Przebieg ćwiczenia: Uczniowie siedzą po zewnętrznej stronie stołu w kształcie litery „I”. Nauczyciel prezentuje wyjściowe sposoby złożenia serwety oraz prosty i dekoracyjny wzór serwety. Następnie rozdaje przygotowane pomoce i zadaniem uczniów jest, korzystając ze wzorów, uformowanie pięciu serwetek o różnych wzorach.
- Pytania i dyspozycje do omówienia ćwiczenia: Każdy uczeń prezentuje swoje serwetki oraz przedstawia sposób składania jednego wzoru. Obserwujący są proszeni o powtarzanie czynności za uczniem oraz zwrócenie uwagi na estetykę i precyzję wykonania. Na zakończenie nauczyciel pyta: „ Czy łatwo jest złożyć serwetkę korzystając z wzorów, które prezentują krok po kroku kolejne etapy formowania? „

Opis ćwiczenia 2

- Tytuł: Prezentacja możliwości ułożenia serwetek na stole.
- Cele: Zastosowanie zdobytej wiedzy w praktyce. Wybór optymalnego rozwiązania. Doskonalenie estetyki i dokładności.
- Czas trwania: 20 minut - ćwiczenia, 20 minut – omówienie.
- Pomoce: Stoły, bielizna stołowa, zastawa stołowa.
- Aranżacja przestrzeni: Stoliki restauracyjne.
- Przebieg ćwiczenia: Uczniowie zostają podzieleni na cztery grupy. Każda grupa przygotowuje nakrycie do określonego rodzaju posiłku:
 - Śniadanie
 - Obiad
 - Podwieczorek
 - Uroczysta kolacja
- Pytania i dyspozycje do omówienia ćwiczenia: Uczniowie prezentują swoje stoły i wybierają najbardziej ciekawe i trafne propozycje.

Pytania i zagadnienia do podsumowania lekcji:

- Czy potrafisz złożyć serwetkę korzystając z wzoru?
- Czy jesteś zadowolony ze swoich dzisiejszych pomysłów?

Treść zadania domowego: Przygotuj samodzielnie kilka wzorów składania serwet.