

СЕРВИРОВКА СТОЛА

Автор : учитель технологии
МОУ Анненская СОШ, Слинкина Н.
Ф.

Цели урока:

- ▣ 1) Познакомить с понятием «Сервировка стола», с правилами сервировки, предметами сервировки. Научить приемам сервировки стола.
- ▣ 2) Развивать эстетический вкус, аккуратность.
- ▣ 3) Воспитывать самостоятельность.
- ▣ *Методы обучения:*
 - ▣ - словесный
 - ▣ - наглядный

Последовательность сервировки праздничного стола

- Стол будет выглядеть *празднично*, если его засервировать изящной посудой, столовыми приборами, а для напитков подадите хрустальные бокалы:
- - Накрывают стол скатертью
- - Расставляют тарелки
- - Раскладывают столовые приборы
- - Расставляют стеклянную и хрустальную посуду
- - Складывают и расставляют салфетки.
- - Ставят цветы, расставляют наборы для специй.
- А теперь подробнее о предметах сервировки.

СКАТЕРТЬ

- Столы накрывают чистыми, хорошо отутюженными скатертями. Под скатерть кладут мягкую ткань, чтобы уменьшить стук посуды .

ТАРЕЛКИ

- Тарелки ставят строго против каждого стула, на расстоянии 1,5-2 см от края стола. При сервировке стола по случаю особых торжеств, вначале в качестве подставки ставят мелкие столовые тарелки, а на них закусочные. Затем на расстоянии 5-15 см слева от закусочных тарелок ставят пирожковые тарелки .

ПРИБОРЫ

- ▣ Количество используемых приборов зависит от меню. Справа от тарелок кладут ножи и столовую ложку, слева - вилки. За тарелкой кладут десертный прибор.

Все ножи должны быть обращены лезвием к тарелке. Вилки зубцами вверх. Расстояние между тарелкой и приборами - 0,5 см.

СТЕКЛЯННАЯ И ХРУСТАЛЬНАЯ ПОСУДА

- Издавна неизменным атрибутом праздничного стола являются различные напитки. Для их употребления используют стеклянную и хрустальную посуду, количество и ассортимент, которой зависит от того, какие напитки будут предложены гостям.

САЛФЕТКИ

- Салфетка непременный предмет сервировки стола. Используют, как правило, салфетки в сочетании со скатертью. Салфетки кладут на закусочные или пирожковые тарелки, их складывают различными способами в технике оригами

ЦВЕТЫ

- Ставят в центре стола. Цветы не должны быть высокими и иметь резкий запах. Можно оформить стол любимыми цветами, в т.ч. искусственными, ветками, листьями.

Тест к теме «Сервировка стола»

- ▣ К столовым приборам относятся:
 - а) кружка;
 - б) нож;
 - в) молочник;
 - г) вилка;
 - д) салатник;
 - е) ложка.

Ответ: б; г; е.

- ▣ При сервировке стола ложку кладут:
 - а) в тарелку;
 - б) перед тарелкой;
 - в) слева от тарелки;
 - г) справа от тарелки;
 - д) в специальную укладку.

Ответ:

г.

- ▣ При сервировке стола к обеду вилку кладут:
 - а) справа от тарелки зубцами вверх;
 - б) слева от тарелки зубцами вверх;
 - в) справа от тарелки зубцами вниз;
 - г) слева от тарелки зубцами вниз;
 - д) в специальную укладку.

Ответ: б.

- ▣ При сервировке стола салфетки кладут:
 - а) в кольцо;
 - б) в стакан;
 - в) на закусочную тарелку;
 - г) слева от тарелки;
 - д) справа от тарелки.

Ответ: б.

- ▣ Праздничный стол накрывают:
 - а) белой скатертью;
 - б) белой скатертью с прозрачной клеенкой;
 - в) цветной клеенкой;
 - г) цветной скатертью;
 - д) цветной скатертью с прозрачной клеенкой.

Ответ: а,г.

*СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ !*