

*Министерство образования и науки  
Государственное бюджетное образовательное учреждение  
среднего профессионально образования  
Луганской Народной Республики  
«Краснодонский горный колледж»*

# **СЕРВИРОВКА ЧАЙНОГО СТОЛА**



**Выполнила  
Преподаватель  
1 категории  
Юркова Л.Н.**

**Выполненные задания отправлять на электронную почту: [laricanico2020@yandex.ru](mailto:laricanico2020@yandex.ru) или на страницу в социальной сети «В Контакте»: <https://vk.com/id589697153>.  
Индивидуальные консультации по телефону: 0721784402**

**Юркова Лариса Николаевна.**

**22 марта 2021г**

**1 урок по расписанию**

**Группа - 1 де**

**Учебная дисциплина: «Сервировка и презентация стола»**

**Занятие № 28**

**Тема: «Сервировка чайного стола»**

- Срок предоставления выполненного задания: до 23 марта 2021г**
- Домашнее задание: Учебник В.В. Усов « Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», прочитать стр.410, законспектировать, просмотреть видео фильмы о сервировке чайного стола.**

# Опрос домашнего задания:

Кто  
производит  
сервировку  
кофейного  
стола?





# Опрос домашнего задания

- В какой последовательности производят сервировку кофейного стола?



# Опрос домашнего задания

Во время сервировки кофейного  
стола ручка кружки должна **БЫТЬ**  
обращена: вправо или влево



# Опрос домашнего задания

В каких вариантах подачи кофе официант поступает правильно:

- а) Подает чашку с кофе правой рукой?
- б) Подает чашку с кофе левой рукой?
- в) Не берет чашку в руки?



# Опрос домашнего задания

Во время сервировки кофейного стола  
ручка кофейной ложки должна быть  
обращена: вправо или влево?





# Объяснение нового материала «Сервировка чайного стола»





# Объяснение нового материала

## Правила сервировки чайного

### стола:

- Со стола убирается использованная посуда и приборы, перед каждым гостем ставят чистую тарелку с приборами, приносят сливки, молоко, лимон.
- Чашки с горячим чаем на блюдцах ставят на стол справа от десертных тарелок. Чашку ставят на блюдце ручкой влево, чайную ложку - ручкой вправо. Чашку чая гостям можно предложить с подноса, предварительно наполнив ее. Чай на столе доливать не рекомендуется. При желании гостя выпить другую чашку чая можно налить его на подсобном столе в ту же чашку, если в ней нет лимона. Чай из самовара наливает хозяин чайной церемонии, официант в этом случае помогает в подаче чая гостям, а также подносит чистые чашки и чайник с заваркой. По просьбе хозяина чайной церемонии официант может наливать чай из самовара и предлагать его гостям.

# Объяснение нового материала

- Перед тем как сервировать чайный стол, особое внимание стоит уделить цветовому оформлению. Все элементы должны оптимально сочетаться между собой. Это касается, прежде всего, скатерти, салфеток и интерьера. Белый стол является классическим вариантом, на нем можно разместить салфетки и чайный сервиз ярких расцветок.



# Объяснение нового материала

Сервировка чайного стола начинается с выбора скатерти, ведь она является фоном и должна выглядеть красиво. Для этого рекомендовано брать изделия из натуральной ткани. При этом скатерть должна быть постельного оттенка: светло-голубого, нежно-розового, кремового, серого



# Объяснение нового материала

- Немаловажным является и размер скатерти. Она должна закрывать края стола и свисать не больше, чем 35 см. Для круглого или овального столика это значение — 25 см. Также рекомендовано выбирать готовые чехлы, которые идеально обхватывают столешницу.





# Объяснение нового материала

- При оформлении чайной церемонии основным элементом является самовар. Он придает оригинальности и незабываемости



# Объяснение нового материала

- Для сервировки чайного стола используются: десертные тарелки, десертные приборы, фруктовые приборы, рюмки, бокалы для шампанского, фужеры, чашки чайные и кофейные, сахарницы и щипцы для сахара, лоточки для лимона, розетки для варенья, вазы для фруктов, вазы кондитерские, приборы для раскладки, простые и многоуровневые этажерки; специальные подставки для сладостей и выпечки; подносы для торта; десертные тарелки разнообразной формы и цвета.



# Объяснение нового материала

- Для размещения десерта на чайном столе используют специальную посуду. Без нее невозможно провести полноценную церемонию. Для решения этой задачи используют разнообразные конструкции, которые отличаются своим цветом, формой и видом.





# Объяснение нового материала





# Объяснение нового материала

- Неплохим вариантом станет использование тарелок в форме цветов или фруктов. В любом случае сладости несут радость и веселье, поэтому их подача должна соответствовать этому. Это касается не только формы, но и оттенков. Это может быть пурпурная в крапинку или малиново-желтая посуда.



# Объяснение нового материала

Сервировка чайного стола не обходится без салфеток. В данном случае не рекомендовано использовать одноразовые бумажные изделия. Конечно, если они имеют оригинальный внешний вид и оптимально сочетаются со скатертью, то их использование допустимо, запрет стоит только на монотонных и скучных изделиях.



# Объяснение нового материала

- Совсем недавно было принято класть салфетки под тарелку. Но сегодня оригинальным решением станут разнообразные фигурки из них, которые выкладываются непосредственно на приборы. Это придаст церемонии изюминки.





# Объяснение нового материала

- Чтобы придать чайной церемонии торжественности, можно использовать букет приготовленных цветов в интересной и оригинальной вазе. Здесь также важно, чтобы цветы были подобраны правильно и сложены в оригинальную композицию





# Закрепление нового материала

- В качестве закрепления нового материала по теме: «Сервировка чайного стола» я предлагаю вам, ребята, игру «Светофор».
- Правила игры: Читаете утверждение на слайде. Даёте ответ, нажимаете на следующий слайд и проверяете, правильно ли вы ответили.
- **Удачи вам! Играйте и выигрывайте!!!**

**Закрепление нового материала  
«Сервировка чайного стола»**



**Игра  
Светоф  
ор**

Самовар является  
основным  
элементом чайной  
церемонии?



**НЕТ**

**ДА**



Да! Самовар является  
основным элементом  
чайной церемонии



ДА

Чашку с чаем  
располагают слева от  
десертной тарелки?



**НЕТ**

**ДА**

Нет, чашку с чаем  
располагают справа  
от десертной  
тарелки?



**НЕТ**



Скатерть, покрывая стол  
должна свисать не  
больше, чем на 35  
сантиметров ?



**НЕТ**

**ДА**

Да! Скатерть, покрывая стол  
должна свисать не больше,  
чем на 35 сантиметров



ДА

Бумажные салфетки  
можно использовать для  
церемонии чайного  
стола?



**НЕТ**

**ДА**



Да! Бумажные салфетки  
можно использовать для  
церемонии чайного стола



ДА

Чашку с чаем ставят на  
блюдце ручкой вправо?



**НЕТ**

**ДА**

Нет, чашку с чаем  
ставят на блюдце  
никой вправо



**НЕТ**



Чайную ложку кладут  
перед посетителем  
ручкой вправо?



**НЕТ**

**ДА**

Да! Чайную ложку кладут  
перед посетителем ручкой  
вправо



ДА

Чай из самовара  
наливает только хозяин  
чайной церемонии?



**НЕТ**

**ДА**

Нет! По просьбе хозяина  
чайной церемонии официант  
может наливать чай из  
самовара и предлагать его  
гостям



**НЕТ**



Спасибо за внимание!!!

