

Тема урока:  
Сервировка стола к завтраку

**Сервировка** – это подготовка и оформление стола к приему пищи



**Столовая посуда**—это то, из чего едят



# Столовые приборы - это то, чем едят



# Посуда и приборы общего пользования

- Хлебница
- сахарница
- маслѐнка
- посуда для специй
- подставка с бумажными салфетками
- ваза с цветами...



# Скатерть

- в будничные дни или в детский праздник – цветная или с рисунком
- в праздничные дни белая или однотонная светлых тонов
- Форма скатерти соответствует форме стола. Скатерть свисает со стола на 25-30 см



# Последовательность сервировки стола

- Накрой стол скатертью
- Поставь на стол предметы общего пользования
- Расставь столовую посуду, разложи столовые приборы
- Расставь блюда общего пользования



# Основные правила сервировки

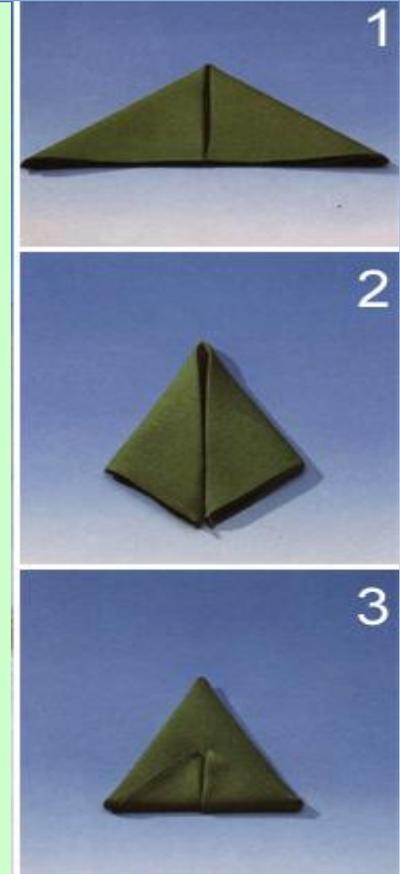
- Тарелки и приборы подбирают в зависимости от меню
- Есть блюда, которые едят только вилкой, в этом случае ее кладут справа от тарелки зубцами вверх
- Если едят вилкой и ножом — нож справа лезвием к тарелке, вилка слева от тарелки



# Основные правила сервировки

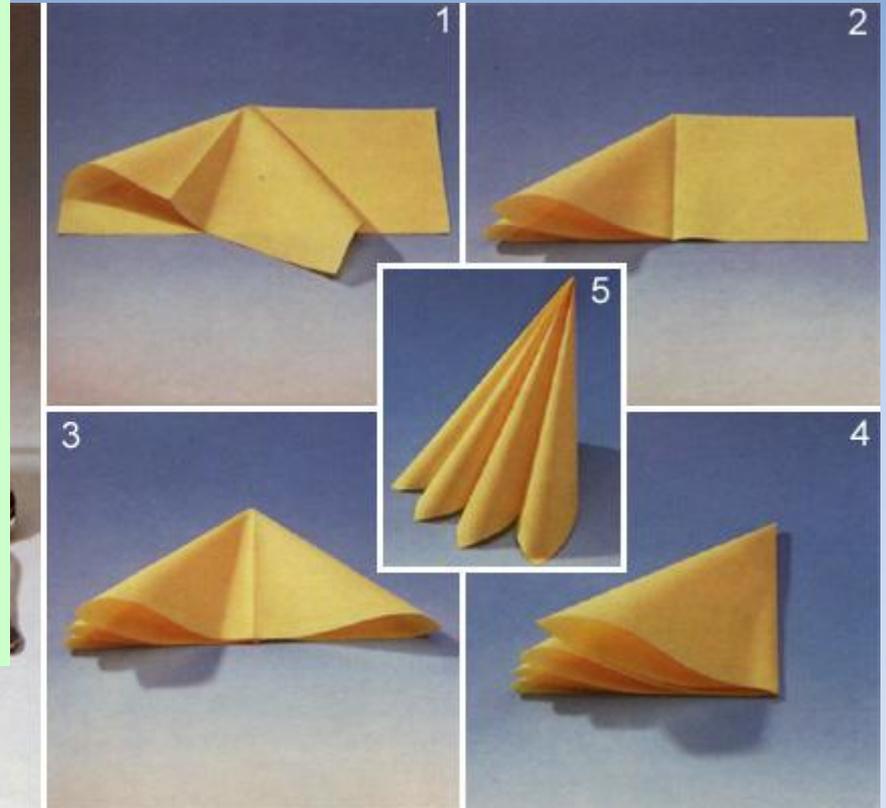
# Пирамида

1. После выполнения основных приемов верхние углы по диагонали сложите к середине
2. Боковые вершины тоже сложите к середине так, чтобы их концы оказались внизу
3. Переверните пирамиду, подогните концы, которые станут для фигуры опорой



# Сдвоенный конус

1. Верхний слой левого нижнего угла перекиньте направо
2. Правую половину образовавшегося треугольника сложите налево
3. Повторите движение, показанное на рисунках 1 и 2, но в другую сторону: нижний правый угол пойдет налево
4. Вновь отогните правую половину треугольника налево
5. Поставьте салфетку, не подгибая краев



# Основы столового этикета

1. Ты садишься за сервированный разнообразными столовыми приборами стол, перед тобой на тарелке лежит накрахмаленная салфетка. Что ты будешь с ней делать?

А. Разверну и положу на колени

Б. Разверну и положу на грудь

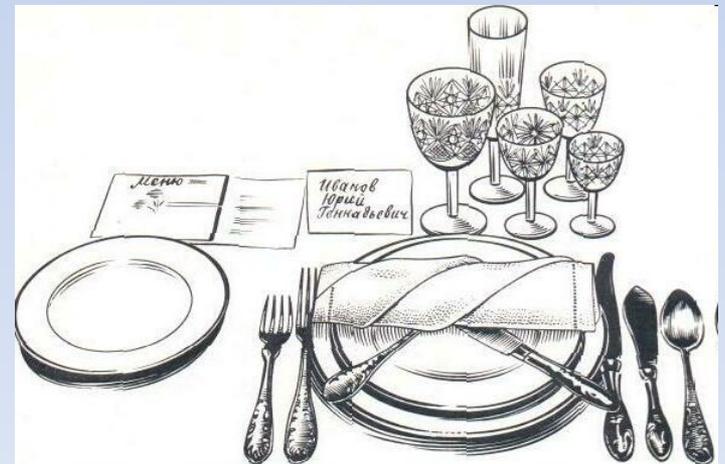


# ОСНОВЫ СТОЛОВОГО ЭТИКЕТА

2. У твоей тарелки лежит несколько ножей и вилок.  
Какими приборами ты воспользуешься сначала?

А. Теми, что лежат дальше  
от тарелки

Б. Теми, что лежат ближе к  
тарелке

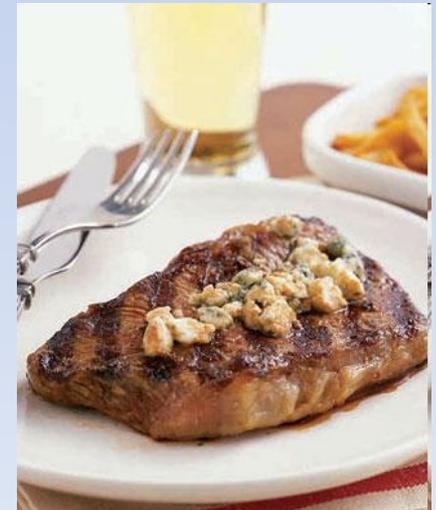


# Основы столового этикета

3. Тебе подали второе мясное блюдо. Как ты будешь есть его?

А. Сразу разрежу весь кусок мяса на мелкие кусочки

Б. Буду резать мясо на кусочки постепенно, по мере того, как буду их съедать



# Основы столового этикета

4. Можно ли в гостях взять второй раз понравившееся блюдо?

А. Можно

Б. Это неприлично

5. Если ты хочешь попробовать блюдо, которое стоит далеко от тебя, как ты поступишь?

А. Не буду никого утруждать и дотянусь до него сама

Б. Попрошу соседей передать его мне

# ОСНОВЫ СТОЛОВОГО ЭТИКЕТА

6. Принято ли в гостях съесть все, что лежит в твоей тарелке?

А. Съесть надо все

Б. Часть кушанья надо оставить на тарелке

7. Если тебе не нравится предлагаемая в гостях еда, как ты поступишь?

А. Поблагодарю хозяйку за внимание и откажусь, не объясняя причины отказа

Б. Объясню хозяйке, почему я не хочу предложенного блюда

# ОСНОВЫ СТОЛОВОГО ЭТИКЕТА

8. Как надо брать хлеб из хлебницы?

А. Рукой

Б. Вилкой



9. Ты обедаешь в кафе, где обслуживает официант. Ты закончила обедать и хочешь показать официанту, чтобы он убрал тарелку. Что ты сделаешь?

А. Положу нож и вилку параллельно друг другу ручками вправо

Б. Положу нож и вилку на тарелке накрест

## Ответы теста

	1	2	3	4	5	6	7	8	9
А	5	5	0	5	0	5	5	5	5
Б	0	0	5	0	5	0	0	0	0

*40 - 45 баллов – отлично*

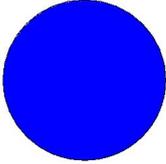
*30 - 35 баллов – хорошо*

*20 - 25 баллов – удовлетворительно*

*0 - 15 баллов - плохо*



**«Я это умею  
и могу двигаться  
дальше. Я понял  
материал урока и  
справился со  
всеми заданиями»**



**«Я не понял  
материал, не мог  
выполнить задания  
мне срочно  
требуется помощь»**



**«Этот способ  
деятельности мной  
ещё не освоен. Мне  
не всё понятно, в  
моей работе есть  
ошибки, мне нужна  
помощь»**