

6 – Б класс

Дата: 20.02.2021

***Внеурочная деятельность
«Азбука общения»***

Тема занятия:

***«Сервировка стола к праздничному
обеду. Порядок подачи блюд».***

Меню

Меню – список или перечень блюд и напитков.

Виды меню: бумажное, в виде табло (доски), уличное меню



ПИЦЦА		
Кафе-бар "Life"		
	Выход	Цена
Колбасная	780	240-00
	130	40-00
Сырная	780	240-00
	130	40-00
Мясная	840	318-00
	140	53-00
Грибная	840	330-00
	140	55-00
«Ассорти»	780	270-00
	130	45-00
«Дары моря» <small>(дом грибов, сельди, креветки)</small>	840	330-00
	140	55-00

Доставка по городу 5-37-39
ежедневно с 10:00 до 1:00
**ВСЕГДА СВЕЖАЯ ПИЦЦА
У ВАС НА СТОЛЕ!**



Меню

Меню – список или перечень блюд и напитков.

Виды меню: цифровые дисплеи, онлайн-меню, интерактивное или электронное меню



Последовательность расположения блюд в меню

1. Холодные блюда и закуски.
2. Горячие закуски.
3. Супы.
4. Рыбные горячие блюда.
5. Мясные горячие блюда.
6. Горячие блюда из птицы.
7. Блюда из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, мучные.
8. Блюда из яиц и творога.
9. Сладкие блюда.
10. Фрукты.
11. Горячие напитки.
12. Холодные напитки.
13. Мучные кондитерские изделия.

Молочный коктейль, щи, овощная нарезка, драники, картофель жареный с котлетой, картофельное пюре с сосиской, салат «Оливье», блинчики, мороженое, морс, борщ, вареники с картошкой, бутерброды, салат из свежих овощей, сок, суп с вермишелью, фрукты.

- **Задание 1.** Распределите указанные блюда по категориям.

Первое блюдо	Второе блюдо	Закуски	Салаты	Напитки	Десерт

Первое блюдо	Второе блюдо	Закуски	Салаты	Напитки	Десерт
Щи	Драники	Овощная нарезка	Салат «Оливье»	Молочный коктейль	Блинчики
Борщ	Картофель жареный с котлетой	Бутерброды	Салат из свежих овощей	Морс	Мороженое
Суп с вермишелью	Картофельное пюре с сосиской			Сок	Фрукты
	Вареники с картошкой				

Задание 2. Составить праздничное меню для мамы (бабушки), учитывая свои знания и умения.

Меню обеда для мамы (бабушки)

Первое блюдо

Второе блюдо

Закуски

Салат

Напиток

Десерт



Сервировка праздничного стола в домашних условиях.

*Сервировка – подготовка
стола перед приемом пищи.*

Для сервировки праздничного
стола нужно приготовить:

1. Скатерть.
2. Столовая посуда.
3. Столовые приборы.
4. Посуду для напитков.
5. Салфетки.
6. Приборы для специй.
7. Материал для оформления.



Мастер-класс «Сервировка праздничного стола в домашних условиях»



*Мастер-класс
«Сервировка праздничного стола
в домашних условиях»*



Скатерть

Мастер-класс

«Сервировка праздничного стола в домашних условиях»



Столовая посуда

Мастер-класс

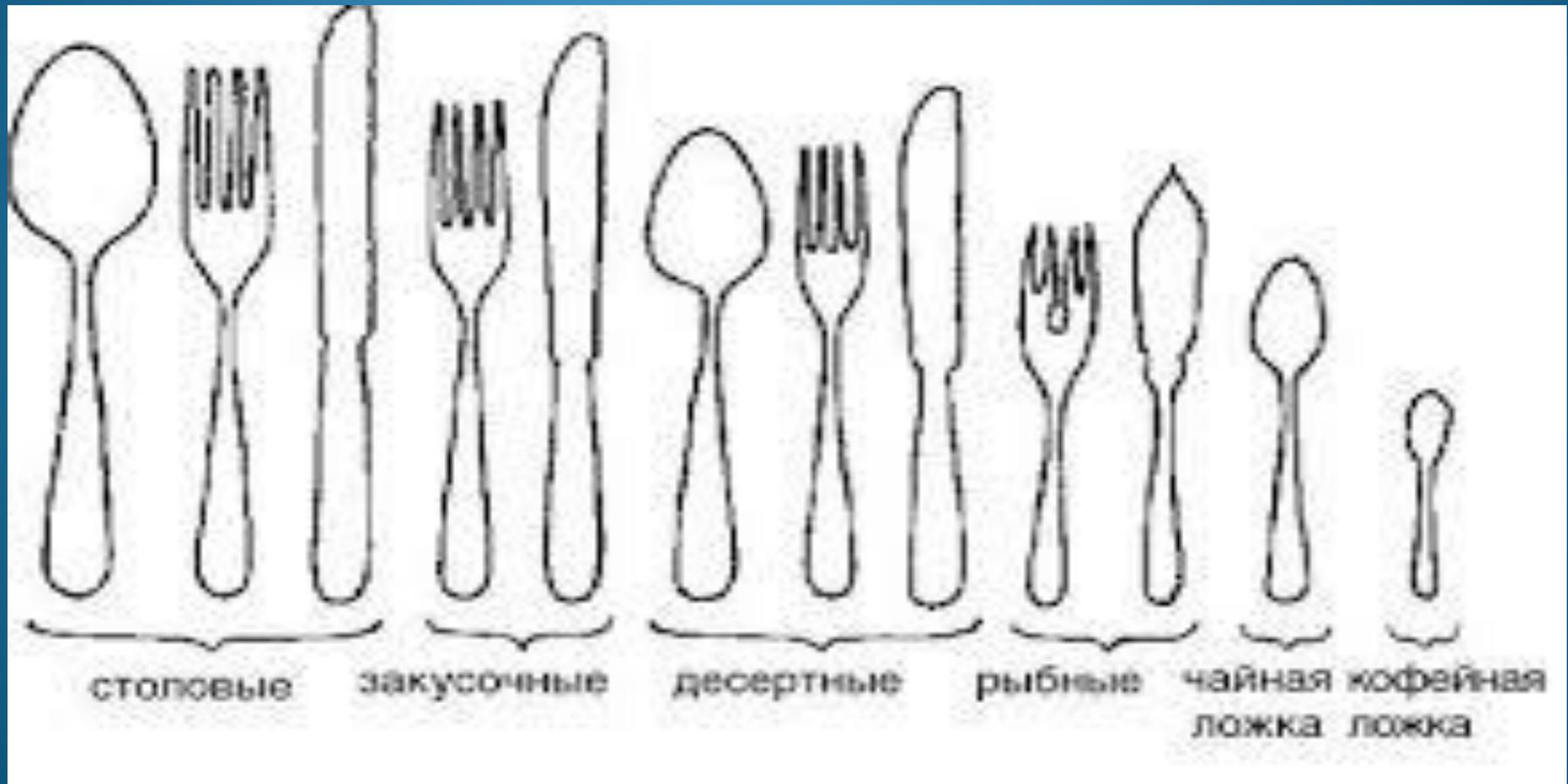
«Сервировка праздничного стола в домашних условиях»



Столовые приборы

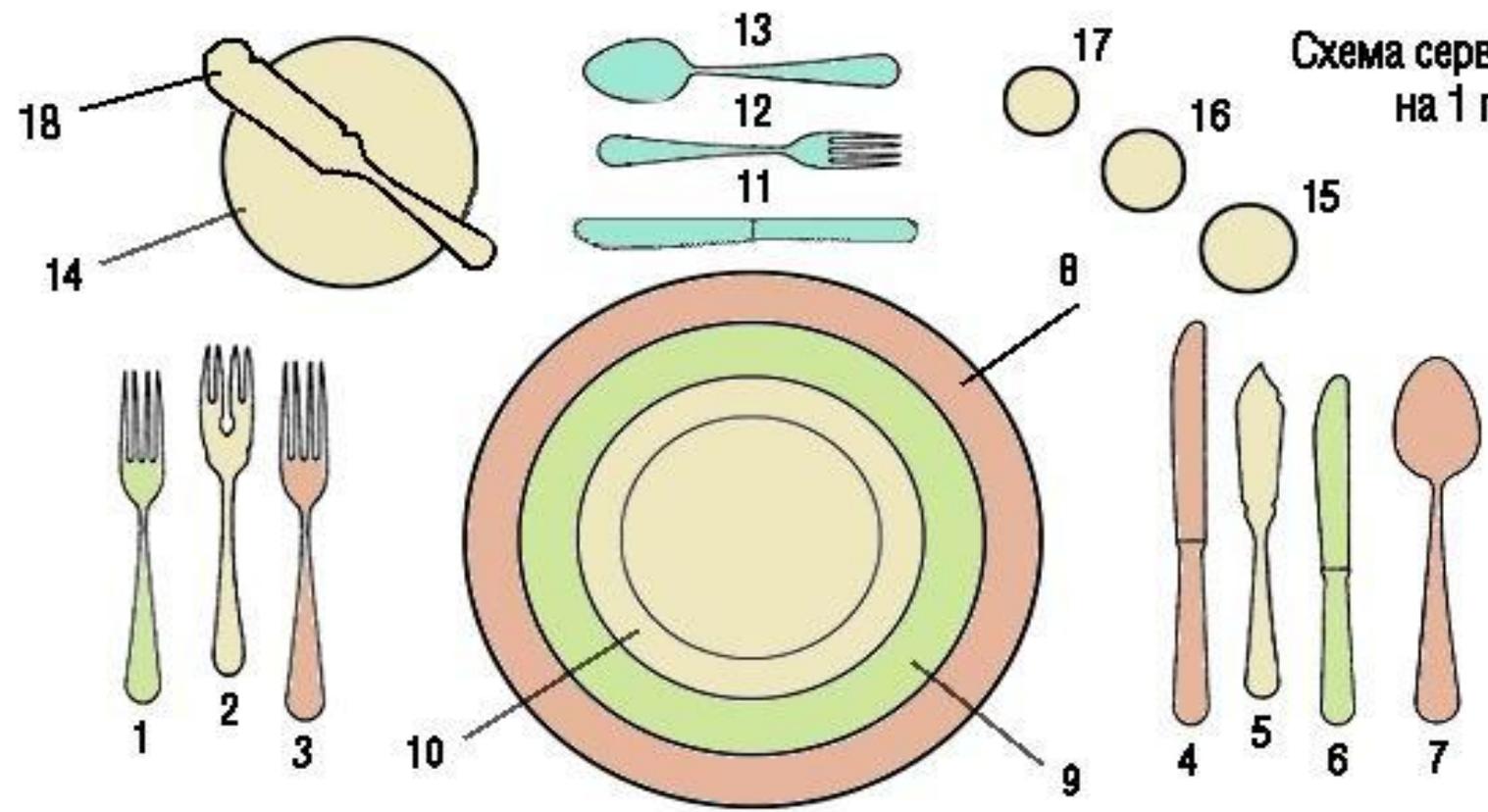
Мастер-класс

«Сервировка праздничного стола в домашних условиях»



Столовые приборы

Схема сервировки на 1 персону.



- 1, 6 – закусочный прибор
- 2, 5 – прибор для рыбы
- 3, 4, 7 – столовый прибор
- 8 – столовая (или сервировочная) тарелка
- 9 – закусочная тарелка

- 10 – глубокая тарелка для супа
- 11, 12, 13 – десертный прибор
- 14 – пирожковая тарелка
- 15, 16, 17, – бокалы и рюмки для напитков
- 18 – нож для масла

Мастер-класс «Сервировка праздничного стола в домашних условиях»



Посуда для напитков

Мастер-класс

«Сервировка праздничного стола в домашних условиях»



Салфетки



Мастер-класс «Сервировка праздничного стола в домашних условиях»



Оформление стола

Роксчай.ру

Спасибо за работу на уроке! Я вами горжусь!

