



Тема урока:  
«Предварительная  
сервировка стола к  
ужину»





# Цели урока:

- научить учащихся правилам предварительной сервировки стола к ужину
- сформировать умения по сервировке стола
- развить эстетический вкус и общую культуру обслуживания посетителей
- воспитать любовь и интерес к выбранной профессии

# Шаг 1.



Накрыть стол скатертью.

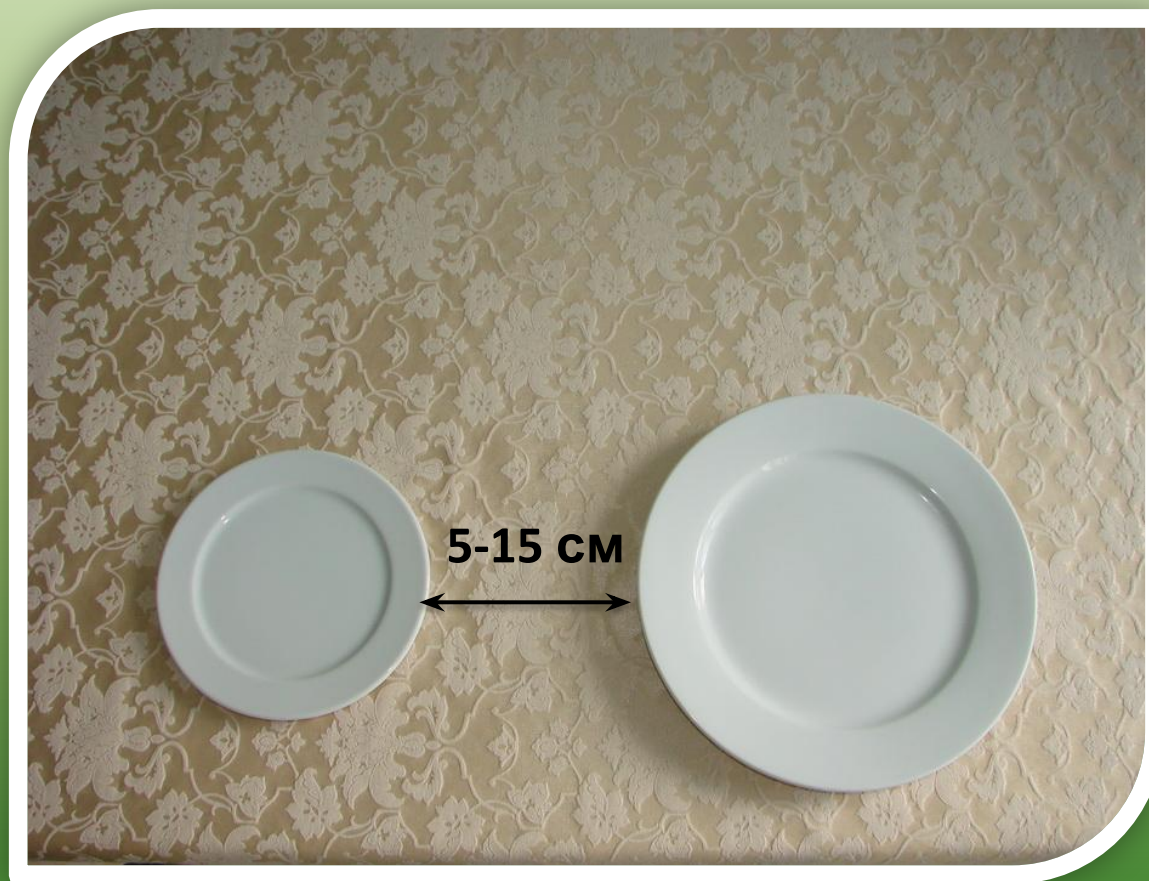


## Шаг 2.



Расставить закусочные тарелки.

## Шаг 3.



Расставить пирожковые тарелки.

## Шаг 4.



Засервировать приборами, начиная с правой стороны от закусочной тарелки закусочным и столовым ножами.

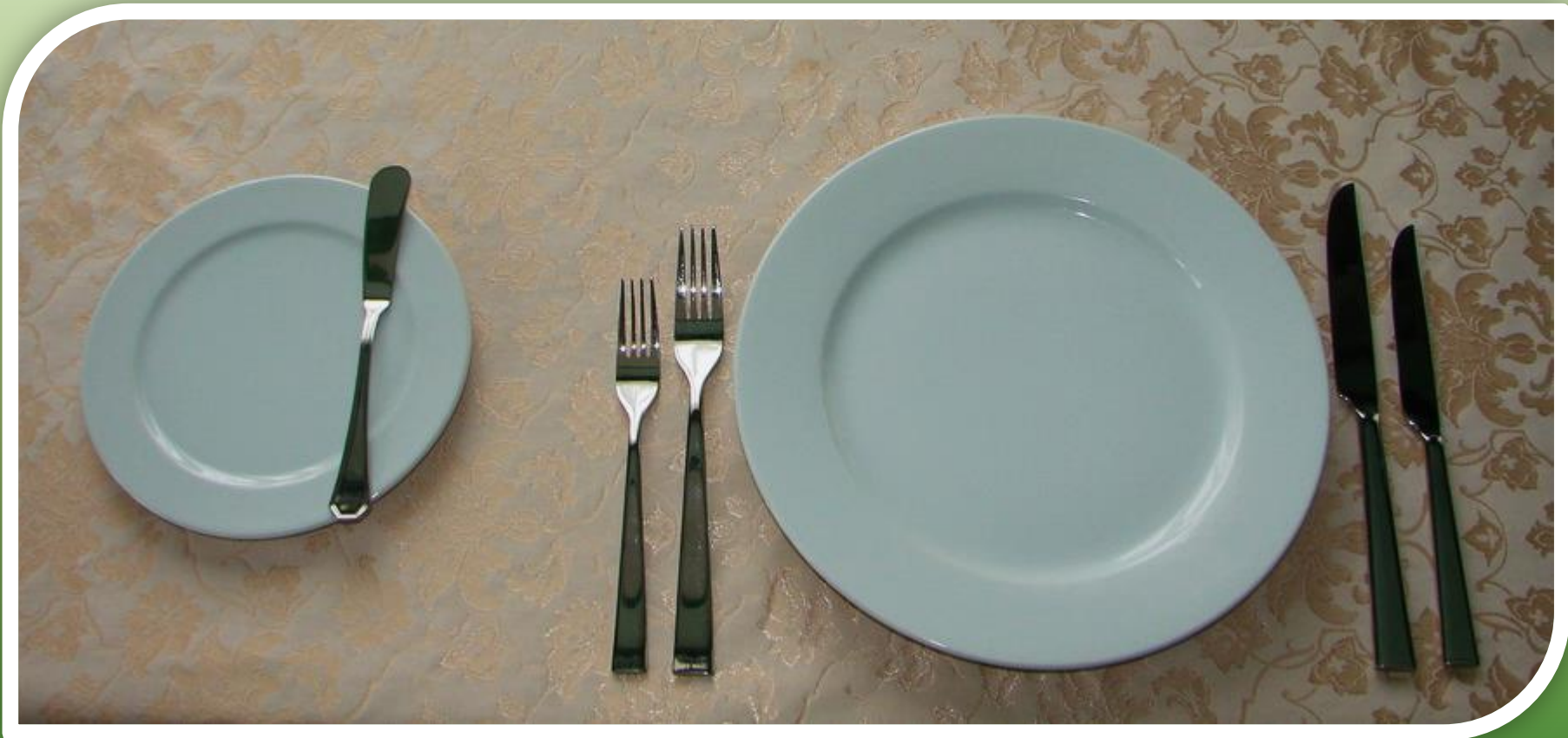


# Шаг 5.



Засервировать приборами с левой стороны от закусочной тарелки столовой и закусочной вилками зубцами вверх.

# Шаг 6.



Расположить нож для масла на пирожковой тарелке с правой стороны.



# Шаг 7.



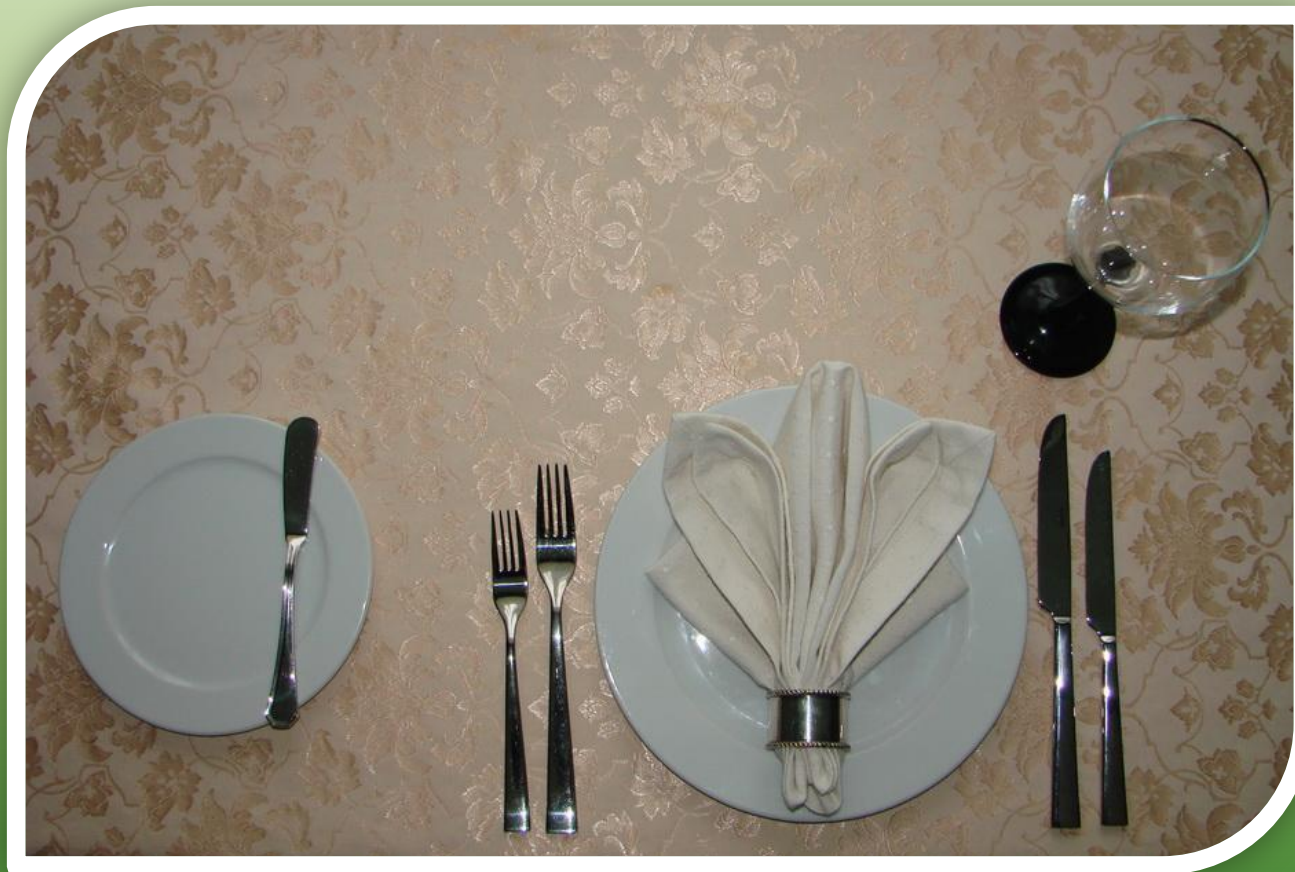
Поставить фужер для воды  
напротив столового ножа  
*(правосторонняя расстановка фужера)*

# ИЛИ



напротив центра закусочной тарелки  
(центральная расстановка фужера).

## Шаг 8.



Разместить столовую салфетку на закусочной тарелке, применяя сложный способ складывания.



# Шаг 9.



Поставить приборы для специй в центре стола.

# Шаг 10.



Завершить предварительную сервировку стола к ужину вазой с цветами.

# Шаг 11.



*Предварительная сервировка создает не только приятную атмосферу, но и порядок на столе.*



# Шаг 12.



*Красиво убранный стол вызывает чувство комфорта.*

# Шаг 13.



*Приятный ужин за красиво сервированным столом доставляет истинную радость и делает нас счастливее.*