



Проект по технологии на тему: «Сервировка стола»

Выполнила уч-ца 8А кл
Нестеренко Полина

- Слово «сервировка» имеет два значения: во-первых, это подготовка стола к завтраку, обеду, ужину или чаю, то есть расстановка посуды в определенном порядке, а во-вторых, совокупность предметов (посуды, столового белья), предназначенных для этой цели.



Цель сервировки стола

- Порядок сервировки стола –выработан годами, продиктован требованиями гигиены и необходимостью обеспечить садящим за отделом наибольшее удобство.
 - Сервировать стол значит – подготовить его для приёма пищи.
 - Основная цель сервировки стола – создать определённый порядок на столе, обеспечить всех необходимыми предметами.
-

Правила сервировки стола

- 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



Посуда необходимая для сервировки стола

Оформление стола

- Накрой стол скатертью
- Расставь тарелки, разложи приборы
- Разложи салфетки, расставь приборы для специй
- Расставь бокалы для напитков
- Расставь блюда общего пользования



Оформление салфеток



Самооценка

- При выполнении проекта я узнала о правилах и видах сервировки стола, о назначении приборов для различной пищи. Принимать пищу за красиво сервированным столом действительно приятно.

