

- ▣ Сервировка –это оформление стола к приёму пищи



ТЕМА УРОКА «СЕРВИРОВКА СТОЛА К ОБЕДУ. ЭТИКЕТ»



Требования к сервировке стола

Сервировка стола должна:

- соответствовать мероприятию - завтраку, обеду, ужину, чаю и т.д.;
- строго сочетаться с меню;
- быть эстетичной;
- отражать тему застолья (день рождения, Новый год и т.д.);
- все предметы сервировки должны быть расположены в соответствии с принятыми правилами.



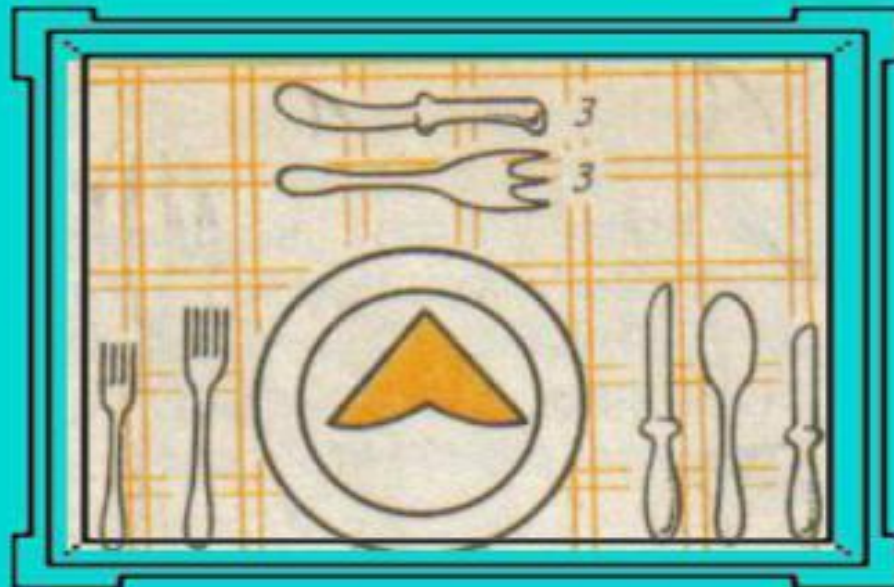
Последовательность сервировки стола:

- вначале накрывают стол скатертью;
- расставляют тарелки;
- раскладывают столовые приборы;
- ставят стеклянную (хрустальную) посуду;
- раскладывают салфетки;
- расставляют приборы со специями, вазы с цветами и т.д.

Сервировка стола к обеду

Для каждого обедающего ставят большую мелкую тарелку, на неё закусочную.

Столовые приборы в такой последовательности: справа от тарелки столовый нож, затем столовую ложку, за ней закусочный нож; слева от тарелки – столовую вилку, слева от неё – закусочную вилку.





ПОСУДА ДЛЯ ПОДАЧИ ПЕРВЫХ БЛЮД

- ▣ Бульонные чашки (для бульонов, супов - пюре)
- ▣ Тарелки столовые глубокие (диаметром до 24 см)
- ▣ Суповые миски с крышкой
- ▣ Керамические горшочки



СЕРВИРОВКА ВТОРЫХ БЛЮД



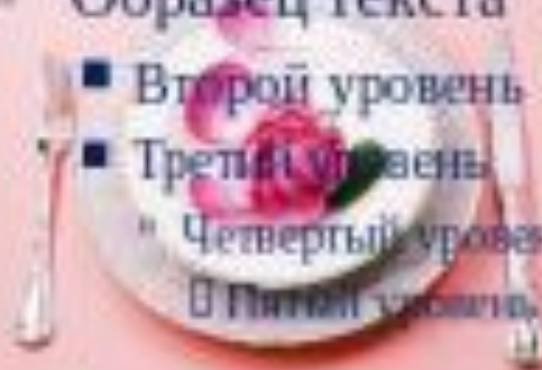
▣ Образец текста

■ Второй уровень

■ Третий уровень

■ Четвертый уровень

■ Пятый уровень



Посуда для десерта



Этапы проекта

- ▣ 1 этап Поисковый
- ▣ 2 этап Технологический
- ▣ 3 этап Заключительный

Рефлексия

• было интересно... 

• было трудно... 

• теперь я могу... 

• я научилась... 

• меня удивило... 

• мне захотелось... 

Домашнее задание

- ▣ Составить меню семейного обеда
- ▣ Составить кроссворд по данной теме
- ▣ Подготовить презентацию этикет 18 века