

Сервировка стола *к ужину*

Работу выполнила:
Ефимова Вика 6 «Б»
МБОУСОШ №1 г.Южи
Учитель технологии Зайцева Н.В.

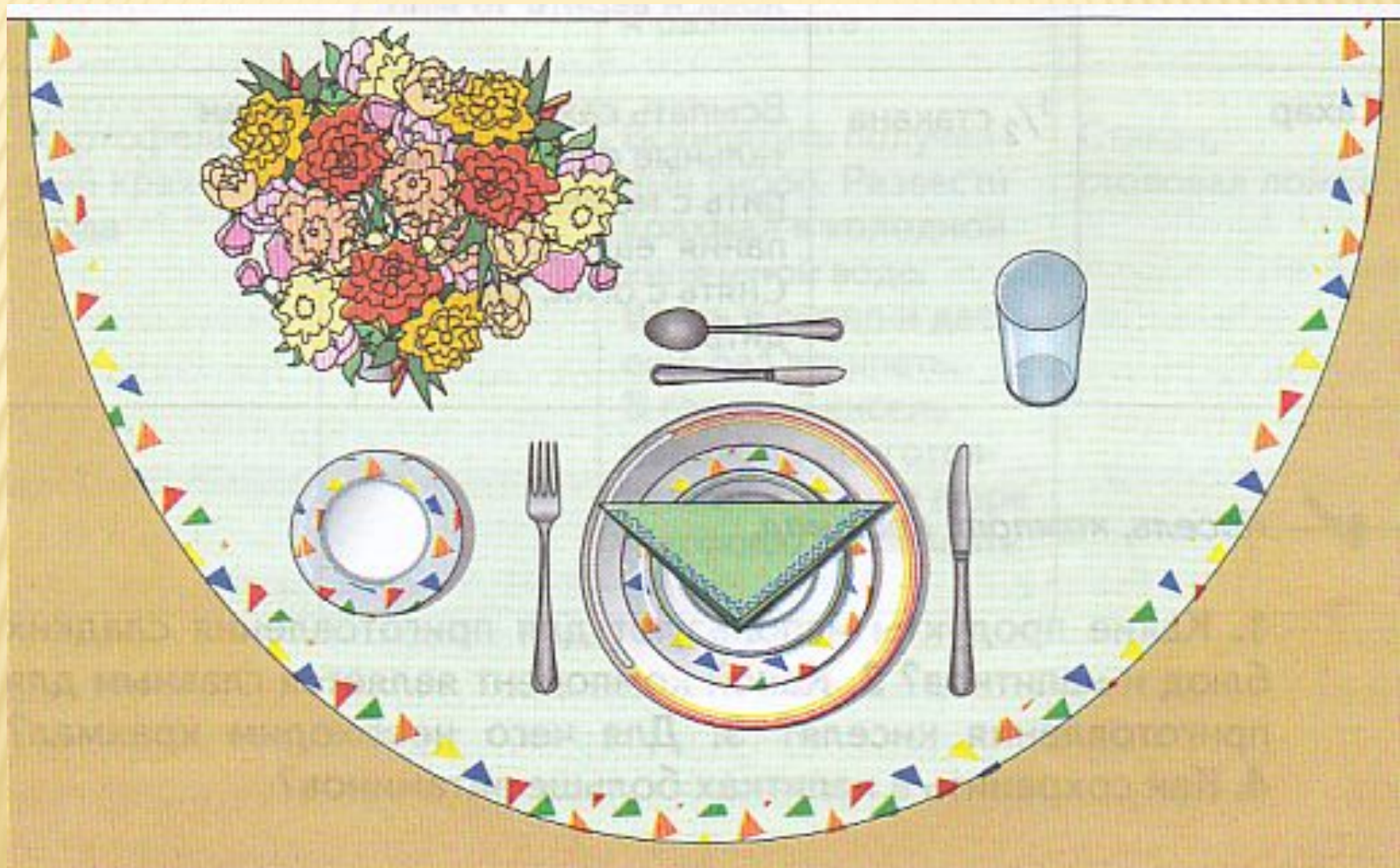
СЕРВИРОВКА – ЭТО
ПОДГОТОВКА И ОФОРМЛЕНИЕ СТОЛА
ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ.

ОСНОВНАЯ

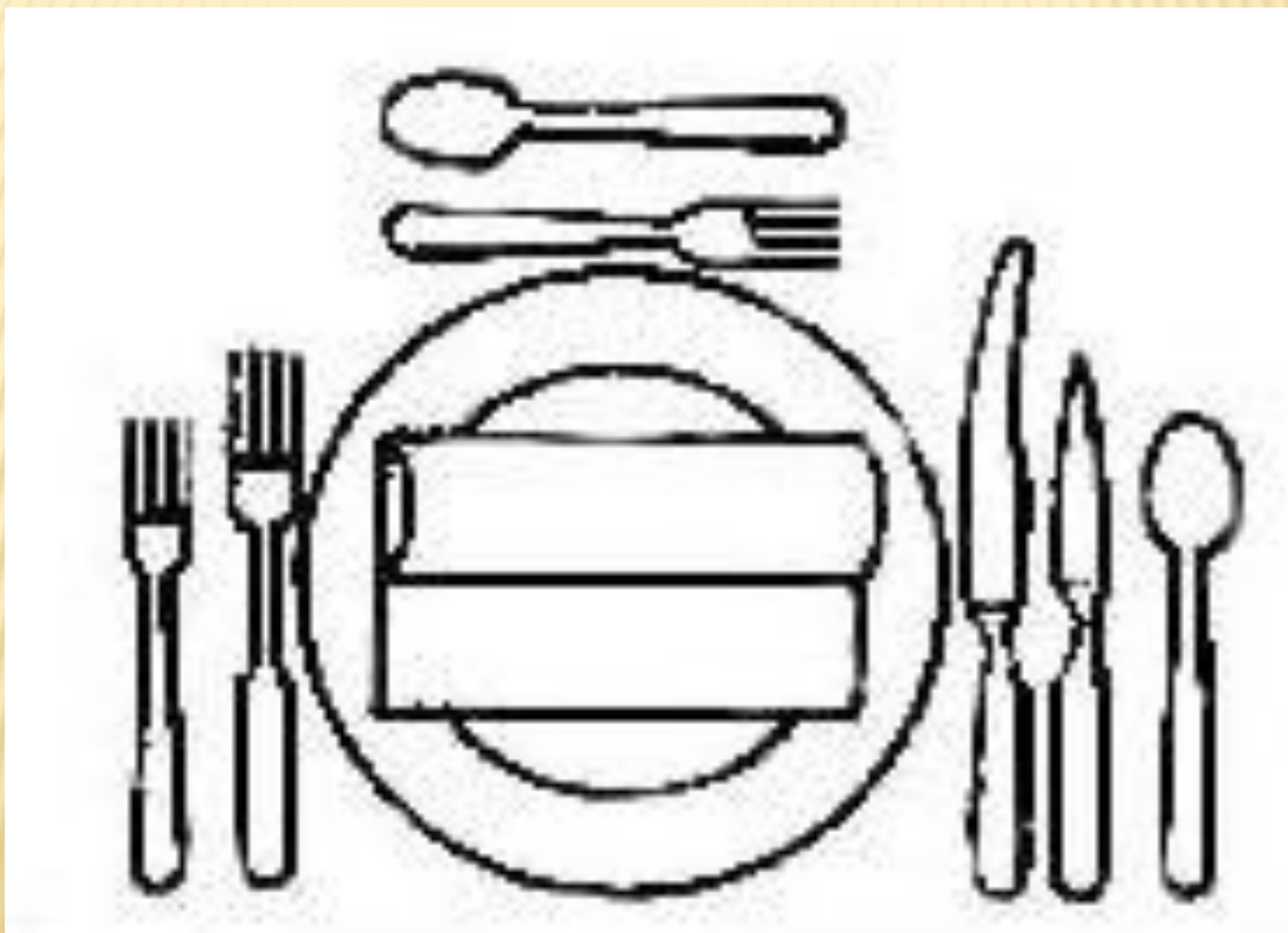
ЦЕЛЬ

СЕРВИРОВКИ – НАКРЫТЬ СТОЛ,
РАССТАВИВ В ОПРЕДЕЛЕННОМ
ПОРЯДКЕ СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ,
ПОСУДУ, КУШАНЯ.

СЕРВИРОВКА СТОЛА К УЖИНУ



ВЕЧЕРНЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ГОСТЕЙ



Сервировка стола *к ужину*



СЕРВИРОВКА СТОЛА ДОЛЖНА ОТВЕЧАТЬ СЛЕДУЮЩИМ ТРЕБОВАНИЯМ:

1. СООТВЕТСТВОВАТЬ НАБОРУ ПОДАВАЕМЫХ ЗАКУСОК, БЛЮД И НАПИТКОВ;
2. БЫТЬ ЭСТЕТИЧНОЙ : КРАСИВАЯ ПОСУДА, ПРИБОРЫ, КРАСИВАЯ СКАТЕРТЬ УКРАШАЮТ СТОЛ, СОЗДАЮТ ТОРЖЕСТВЕННОСТЬ, УЮТ И В ОПРЕДЕЛЕННОЙ МЕРЕ СПОСОБСТВУЮТ АППЕТИТУ.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ СЕРВИРОВКИ:

- 1. Скатерть*
- 2. Хлеб, холодные закуски, наборы для специй.*
- 3. Для каждого члена семьи: тарелки и приборы.*
- 4. Салфетки.*
- 5. Цветы.*

Прекрасным украшением стола являются цветы

**НЕВЫСОКИЕ ВАЗЫ С САДОВЫМИ ЦВЕТАМИ ИЛИ
ПОЛЕВЫМИ ПО 3-7 ШТУК В КАЖДОМ СТАВЯТ В
ЦЕНТРЕ СТОЛА.**

**ОСЕНЬЮ ИЛИ ЗИМОЙ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ
ЛИСТЬЯ, НЕБОЛЬШИЕ ВЕТОЧКИ С ПЛОДАМИ, ВЕТКИ
СОСНЫ, ЕЛИ.**

**ДЛЯ ОСОБО ТОРЖЕСТВЕННЫХ СЛУЧАЕВ ХОРОШИ
ПЛАВАЮЩИЕ БУКЕТЫ.**

СЕРВИРОВКА СТОЛА К УЖИНУ



ЧАХОХБИЛИ С КАРТОФЕЛЕМ



ЗИМНИЙ РИСОВЫЙ СУП



БОРЩ С ГРИБАМИ

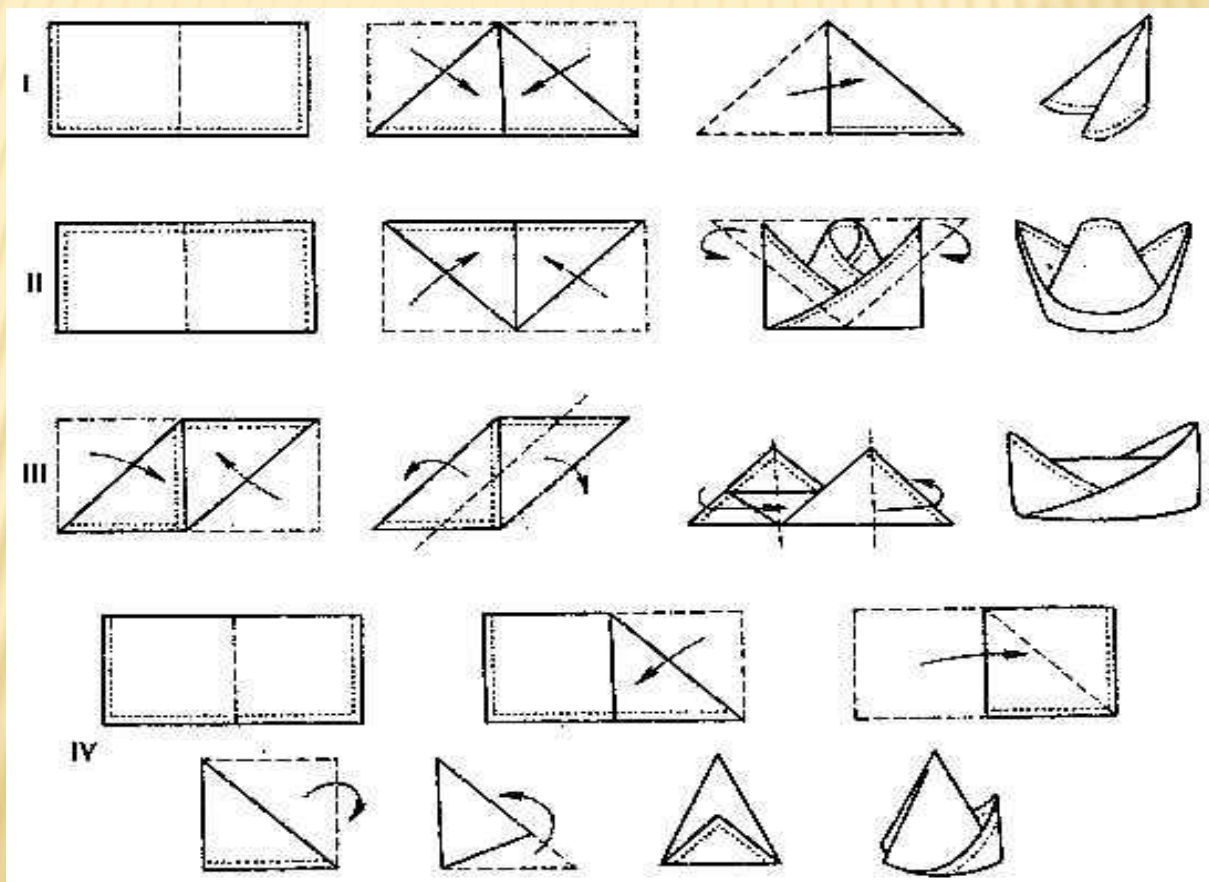


СТОЛОВАЯ ПОСУДА И ПРИБОРЫ

НОЖ,
ВИЛКА,
ЛОЖКА

НЕПРЕМЕННАЯ ДЕТАЛЬ ПРИ СЕРВИРОВКЕ СТОЛА – САЛФЕТКИ.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №1
ДЕМОНСТРАЦИЯ ПРИЕМОВ СКЛАДЫВАНИЯ САЛФЕТОК



ПРАВИЛА

ПОВЕДЕНИЯ

Элементы этикета

ЕСЛИ ТЫ ХОЗЯИН:

1. ЛЮБОЙ ЧЕЛОВЕК, ПЕРЕСТУПИВШИЙ ПОРОГ ТВОЕГО ДОМА, ЯВЛЯЕТСЯ ГОСТЕМ, КОТОРОГО СЛЕДУЕТ ПРИНЯТЬ ЛЮБЕЗНО И СЕРДЕЧНО.

2. ЕСЛИ ГОСТЬ ЗАШЕЛ БОЛЬШЕ, ЧЕМ НА НЕСКОЛЬКО МИНУТ, ТЫ ДОЛЖЕН ПРЕДЛОЖИТЬ ЕМУ СНЯТЬ ПАЛЬТО. ПРИЧЕМ ТЫ ДОЛЖЕН ПОМОЧЬ ЕМУ ПОВЕСИТЬ ПАЛЬТО НА ВЕШАЛКУ.

3. ПОСТАРАЙСЯ, ЧТОБЫ ГОСТЬ ПОСКОРЕЙ ОСВОИЛСЯ И ПОЧУВСТВОВАЛ СЕБЯ, КАК ДОМА. ПРЕДЛОЖИ ЕМУ СЕСТЬ НА САМОЕ УДОБНОЕ МЕСТО. ЗАЙМИ ГОСТЯ БЕСЕДОЙ, ПУСТЬ ГОСТЬ САМ ВЫБИРАЕТ ТЕМУ ДЛЯ РАЗГОВОРА.

4. НЕ ОСТАВЛЯЙ ГОСТЯ ОДНОГО НА ДОЛГОЕ ВРЕМЯ. А ЕСЛИ ТЕБЕ НЕ НАДОЛГО НАДО ОТВЛЕЧЬСЯ, НЕПРЕМЕННО ИЗВИНИСЬ ПЕРЕД НИМ.

5. ЕСЛИ ГОСТЬ ЗАСИДЕЛСЯ И НЕ СОБИРАЕТСЯ УХОДИТЬ, А У ТЕБЯ НЕОТЛОЖНЫЕ ДЕЛА, ТЫ ДОЛЖЕН НАЙТИ ОЧЕНЬ ТАКТИЧНУЮ ФОРМУ, КАК ДАТЬ ЕМУ ЭТО ПОНЯТЬ.

КАК ВЕСТИ СЕБЯ ЗА СТОЛОМ.

1. ЛОКТИ НА СТОЛ НЕ КЛАДИ, ТОЛЬКО КИСТИ РУК.

2. ЗАКУСКИ И САЛАТЫ С БОЛЬШИХ БЛЮД КЛАДИ НЕ ТЕМИ ЛОЖКАМИ, КОТОРЫМИ ЕШЬ САМ, А ТЕМИ, ЧТО НА БЛЮДЕ.

3. ЛОЖКУ ИЛИ ВИЛКУ С ЕДОЙ ПОДНОСИ К ЧУТЬ СКЛОНЕННОЙ ГОЛОВЕ, НО НИКОГДА НЕ НАКЛОНЯЙСЯ К ТАРЕЛКЕ.

4. ПРОЖЕВЫВАЙ ПИЩУ ОБЯЗАТЕЛЬНО С ЗАКРЫТЫМИ ГУБАМИ - НИ БЫСТРО, НИ МЕДЛЕННО, НЕ ЧАВКАЙ И НЕ РАЗГОВАРИВАЙ С ПОЛНЫМ РТОМ.

5. НА ТАРЕЛКУ КЛАДИ РОВНО СТОЛЬКО, СКОЛЬКО СЪЕШЬ.

6. КОГДА ТРАПЕЗА ЗАКОНЧЕНА, НОЖ И ВИЛКУ КЛАДИ НА ТАРЕЛКУ ПАРАЛЛЕЛЬНО ДРУГ ДРУГУ СПРАВА.



РАЗРЕЗАЯ КАКОЕ-НИБУДЬ КУШАНЬЕ,
ВИЛКУ ДЕРЖИ ВОТ ТАК:



ЕСЛИ ТЫ БУДЕШЬ ДЕРЖАТЬ ВИЛКУ НЕПРАВИЛЬНО, ТО ЕСТЬ ПЕРПЕНДИКУЛЯРНО К ТАРЕЛКЕ, ОНА МОЖЕТ СКОЛЬЗНУТЬ ПО ГЛАДКОЙ ПОВЕРХНОСТИ ТАРЕЛКИ И РАЗБРОСАТЬ ВСЮ ЕДУ ПО СТОЛУ.

СОВЕТЫ ЕДОКАМ.

- ✓ ЭТО ЕШЬ ВИЛКОЙ: КОТЛЕТЫ, РУЛЕТЫ, ГУЛЯШ, БЕФСТРОГАНОВ, САЛАТЫ, ПАШТЕТЫ, ОМЛЕТЫ, РИС, МАКАРОНЫ, ПЕЛЬМЕНИ, ОВОЩНЫЕ ГАРНИРЫ, КАРТОФЕЛЬ.
- ✓ ЭТО ЕШЬ С ПОМОЩЬЮ НОЖА И ВИЛКИ: ЖАРКОЕ, ОТБИВНЫЕ КОТЛЕТЫ, ПТИЦУ.
- ✓ ЭТО ЕШЬ ЛОЖКОЙ: КАШИ, ТВОРОГ, СУП, ПЮРЕ.
- ✓ ХЛЕБ БЕРУТ РУКОЙ, НЕ ОТКУСЫВАЮТ ОТ КУСКА, А ОТЛАМЫВАЮТ КУСОЧКИ И КЛАДУТ В РОТ.
- ✓ ТОРТ, ПИРОЖНОЕ И ДРУГИЕ СЛАДОСТИ С КРЕМОМ НЕ НУЖНО БРАТЬ РУКАМИ. ИХ ЕДЯТ МАЛЕНЬКОЙ ЛОЖКОЙ.

ЭТО ВАЖНО ЗНАТЬ:

Перед подачей сладкого блюда –
десерта

ненужную посуду и приборы убирают,
крошки сметают.