

**ЧОУ «Школа - интернат №28 среднего общего образования  
открытого акционерного общества «Российские железные дороги»  
Творческий проект на тему:  
«Сервировка стола к завтраку»**

Автор проекта  
Ученица 8 класса  
Рябиненой Жанны  
Проверила  
Яценко Т.А.



2016 год.

# Сервировка стола к завтраку



# Содержание

- Выбор и обоснование темы.
- Что такое сервировка и для чего она нужна.
- Правила этикета.
- Правила сервировки стола к завтраку, обеду и ужину.
- Приборы и посуда необходимые для сервировки стола к завтраку.
- Оформление стола к завтраку.
- Способы складывания салфеток
- Самооценка
- Реклама.



# Выбор и обоснование темы

На уроках технологии я познакомилась с правилами сервировки стола к завтраку, научилась красиво складывать салфетки.

В воскресный день я решила сделать сюрприз своим родителям и накрыть красиво стол к завтраку.

Великий русский учёный И.П.Павлов сказал, что «нормальная еда – это еда с аппетитом, еда с удовольствием». Достигается это обстановкой, создающей хорошее настроение и красивой сервировкой стола.



# Что такое сервировка и для чего она нужна

- Сервировать стол значит - подготовить его для приема пищи. Основная цель сервировки стола - создать определенный порядок на столе, обеспечить всех необходимыми предметами. Порядок сервировки стола - не прихоть той или иной хозяйки, он выработан годами, продиктован требованиями гигиены и необходимостью, обеспечить садящим за столом наибольшее удобство.
- Любой стол должен представлять собой своеобразный ансамбль, в котором не должно быть ничего лишнего. Праздничное настроение складывается из мелочей: красиво сервированного стола, букета цветов, оригинально оформленного блюда



# Правила поведения за столом

- **Общие правила поведения или этикет за столом - это тот минимум, который должен знать всякий культурный человек.**
- *Не класть локти на стол*
- *Сидеть прямо, не раскачиваясь на стуле*
- *Жевать с закрытым ртом, не чавкать*
- *Не дуть на горячую пищу*
  
- *Все, что едят ложкой, едят от себя, тарелку наклоняют от себя*
- *Не едят ложкой то, что едят вилкой, мягкую пищу едят только вилкой, без ножа*
- *Вилку держат в левой руке, нож в правой*
- *Горячее мясо не нарезают сразу, а отрезают по кусочку*
- Общие правила поведения или этикет за столом - это тот минимум, который должен знать всякий культурный человек.
- - Сидя за столом, следует только запястьем опираться на его край. Женщинам допускается на небольшой промежуток времени опереться на стол локтем.
- - Нельзя скатывать хлебные шарики, играть приборами, рюмкой, сворачивать край скатерти в трубочку, протягивать во всю длину ноги под столом и совершать прочие подобные действия.
- - В процессе принятия пищи не следует расставлять локти и низко склонять голову над тарелкой. Голову только слегка наклоняют и на эту высоту подносят вилку или ложку. Не приветствуется дутье на горячую еду и напитки, "чавкание", прихлебывание.
- - Если запиваете еду каким-либо напитком, то сначала проглотите то, что находится во рту. А прежде желательно протереть губы салфеткой во избежание следов жирных пятен на стакане.

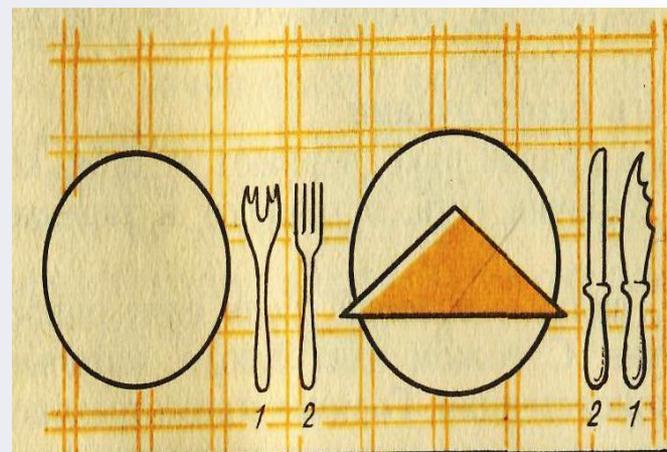
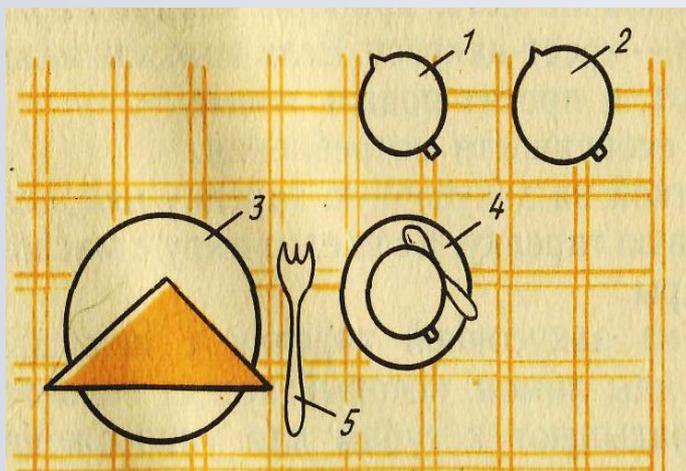
# Правила сервировки стола

- *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*

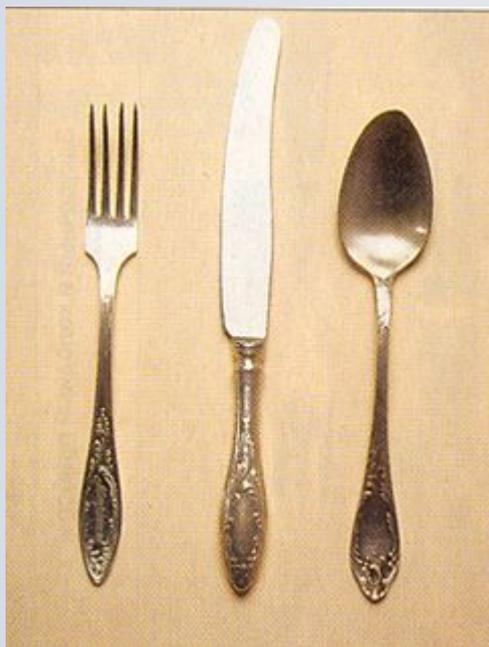


# Правила сервировки стола

- Если позволяет место на столе, слева от тарелки ставят пирожковую тарелку
- Тарелки и приборы ставят на расстоянии 2 см от края стола. Центры пирожковой и основной тарелок находятся на одной линии



# Приборы необходимые для сервировки стола



# Посуда необходимая для сервировки стола



Чайник



Сахарница



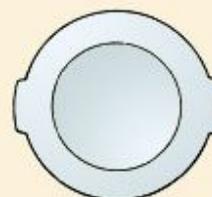
Молочник



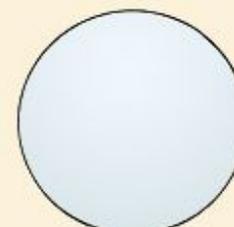
Чашка  
с блюдцем



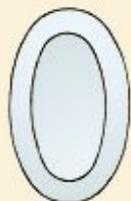
Поднос для пирожных



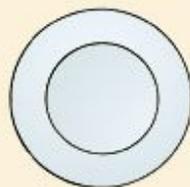
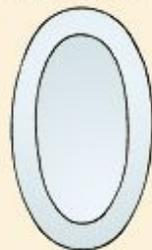
Блюдо для  
пирожных



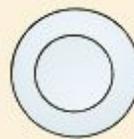
Блюдо для торта



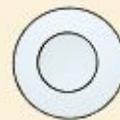
Блюда для мяса



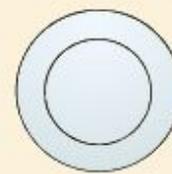
Столовая  
тарелка



Тарелка для  
салата или  
пирожных  
(средняя)



Тарелка  
для хлеба  
(маленькая)



Тарелка для  
супа (глубокая)



Чаша для  
компота



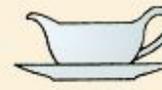
Миски для овощей



Миска для салата



Чаша для супа



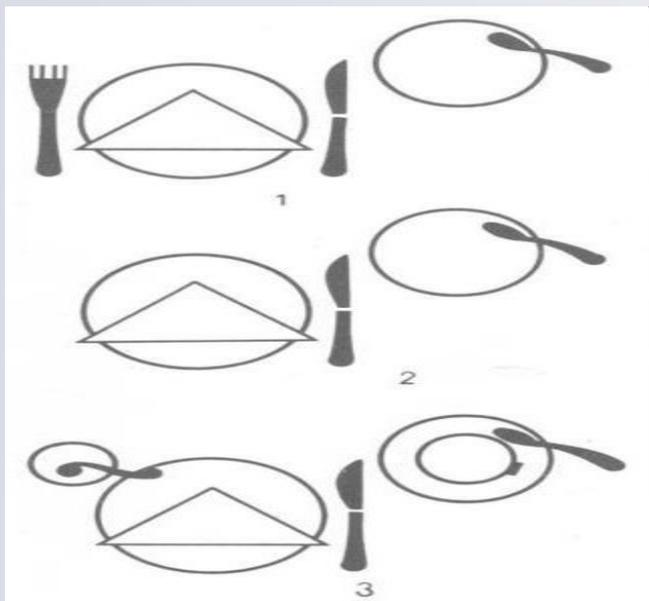
Соусница



Супница

# Оформление стола к завтраку

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

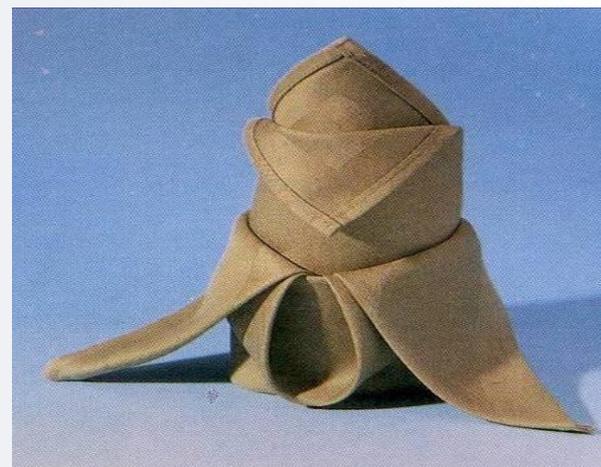


# Столовые приборы на столе к завтраку

- Также на стол необходимо поставить масленку и нож, которым каждый отрезает кусочек масла, кладёт себе на тарелку, а затем намазывает на хлеб своим ножом. Сахарницу и вазочку с вареньем или медом ставят на середину стола вместе с ложечками для раскладывания. Чай и кофе подают без сахара: каждый добавляет его по вкусу.
- Маленькие бутерброды, расположенные на общей тарелке, переносят специальными вилками на свою тарелку и съедают не разрезая, большие разрезают на маленькие кусочки с помощью ножа и вилки. Хлеб, если к нему не положена специальная вилка, берут руками, кладут на тарелку или салфетку. Если ломти большие, от них отламывают маленькие кусочки. Лучше всего хлеб сразу нарезать маленькими тонкими ломтями. На хлеб намазывают масло, паштет, икру. Их берут общим ножом, перекалывают на край своей тарелки, затем своим ножом переносят на хлеб.



# 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.
- Мне удалось сделать сюрприз моим родителям

# ПРИЯТНОГО АППЕТИТА

