

Муниципальное общеобразовательное учреждение
Именьковская средняя общеобразовательная школа с
углубленным изучением отдельных предметов

Технология
5 класс

Сайфутдинова
Зульфия
Зиннатулловна



СЕРВИРОВКА СТОЛА К ЗАВТРАКУ



Цель урока:

*обучить сервировке
стола к завтраку,
научить
складывать
салфетки.*



Наглядные пособия:

*цветные слайды
различных видов
сервировки стола*

Вопросы для повторения

1. На какие группы можно разделить напитки?

а) сладкие и кислые



б) прохладительные и горячительные



в) холодные и горячие



2. Каково значение фруктов и ягод в питании?

а) способствуют ухудшению аппетита



б) способствуют развитию авитаминоза



в) способствуют насыщению организма
витаминами



3) Какие приспособления используют для приготовления коктейлей?

а) миксер и емкость, соответствующего размера



б) миксер и чашка



в) чашка и ложка

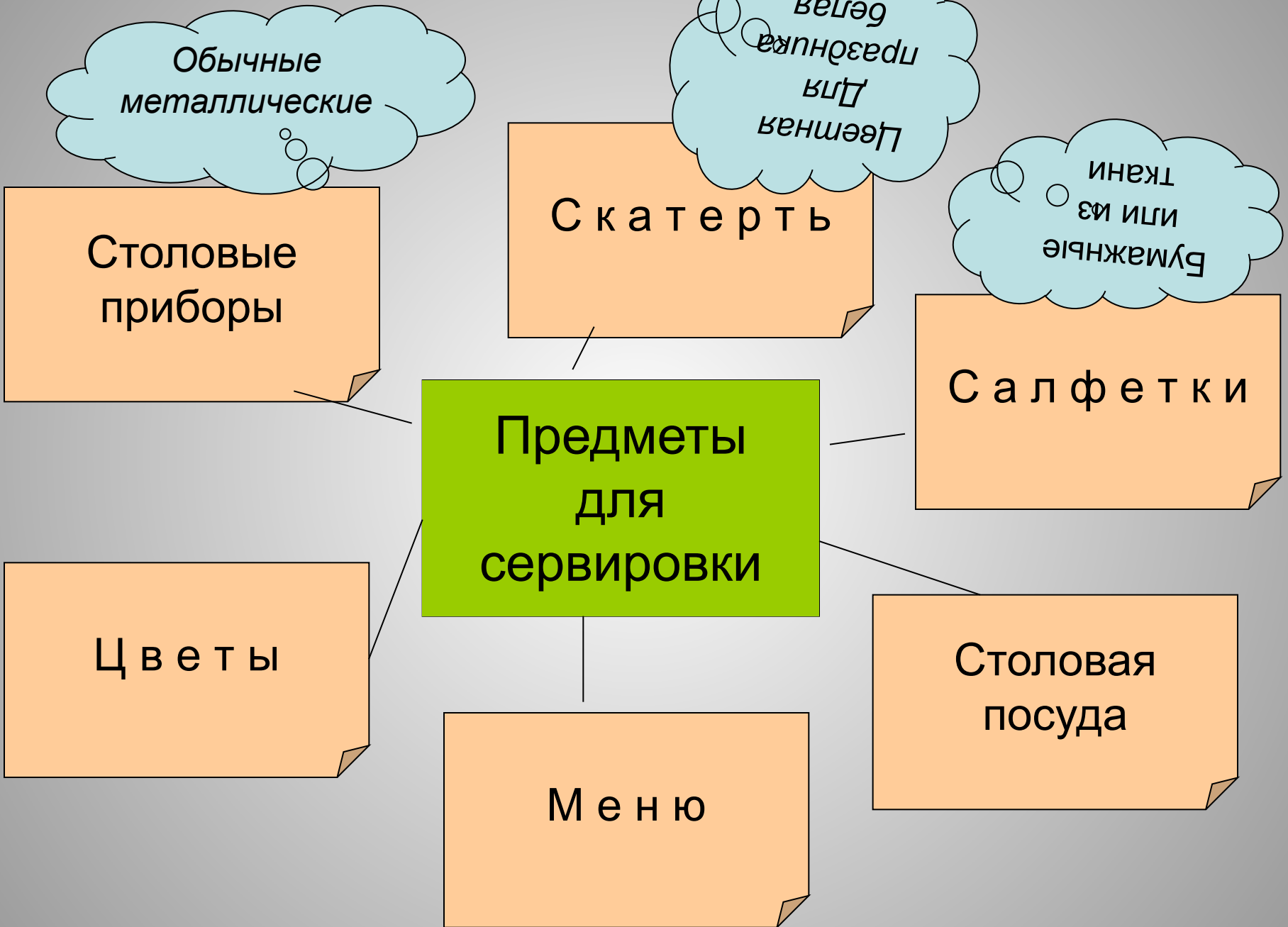


СЕРВИРОВКА СТОЛА



Что именно можно использовать для сервировки

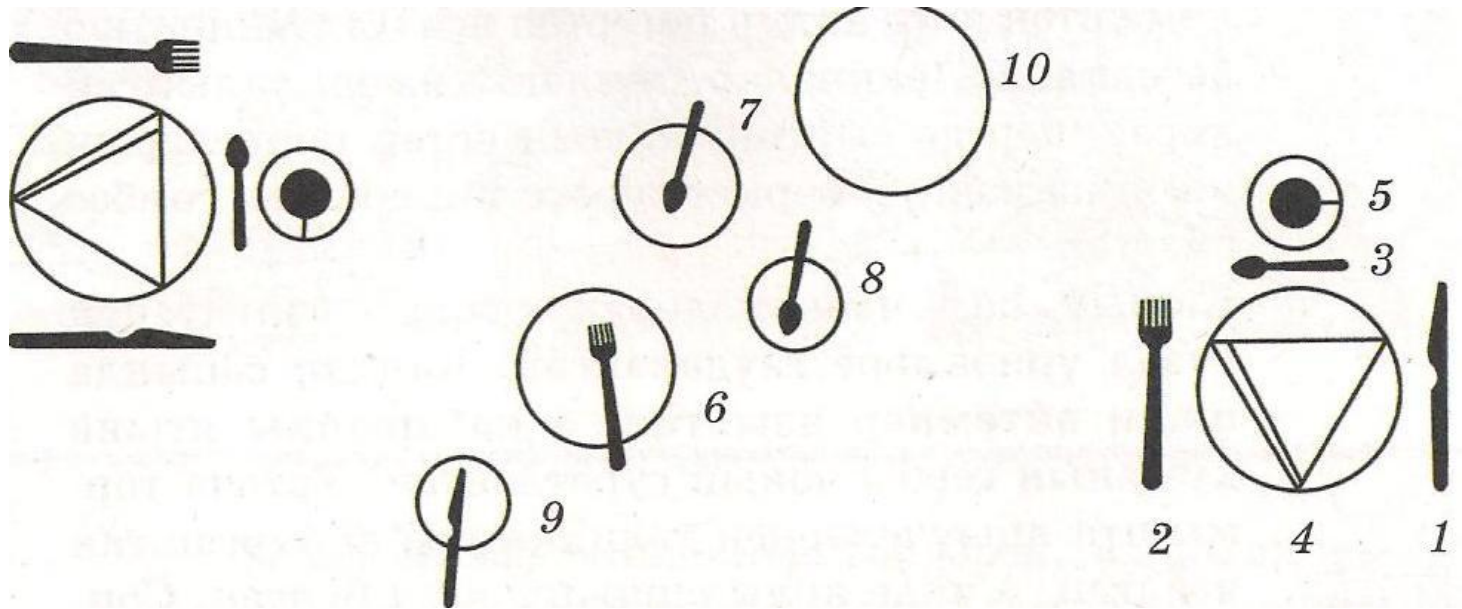
- Сервировка должна быть современной, чтобы было удобно есть и никто не чувствовал себя неловко.
- Надо использовать для сервировки доступные предметы.
- Все предметы должны быть безопасны для здоровья.



Требования к сервировки стола:

- соответствие виду и поводу застолья
- сочетание с меню
- правильное расположение предметов сервировки.

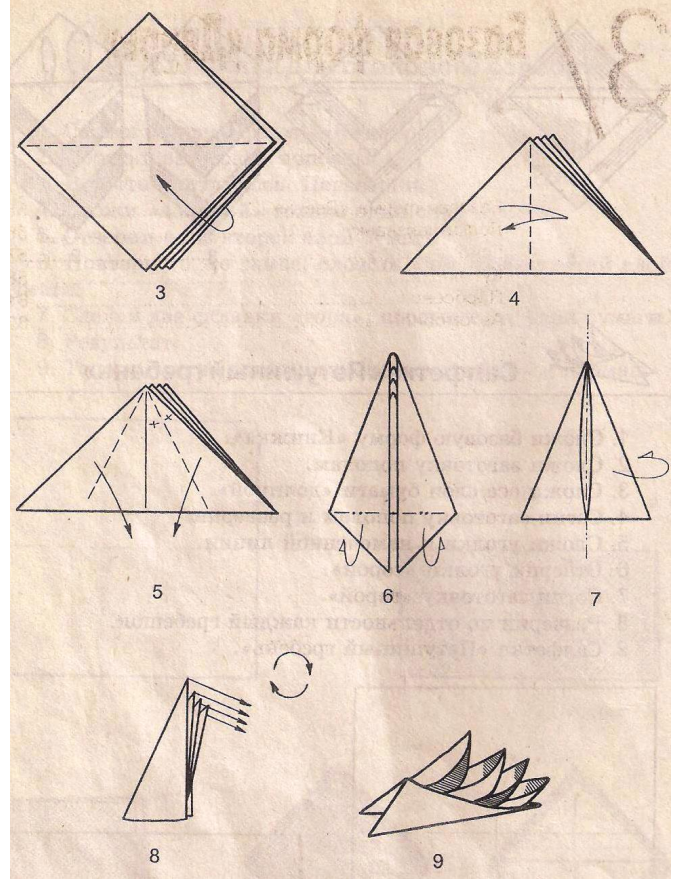
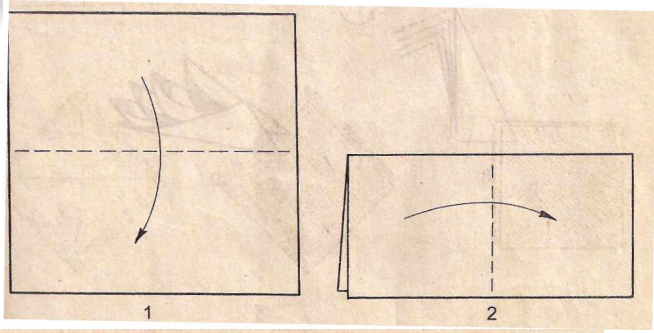
Правила сервировки стола к завтраку на две персоны



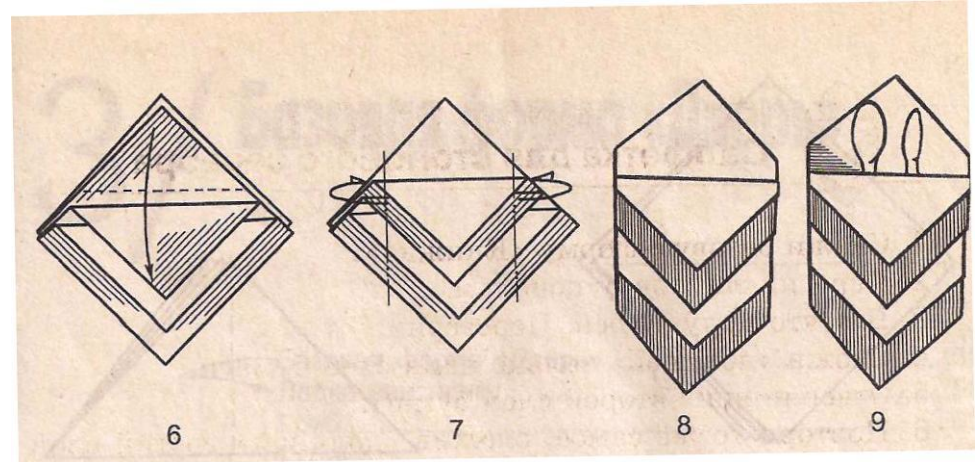
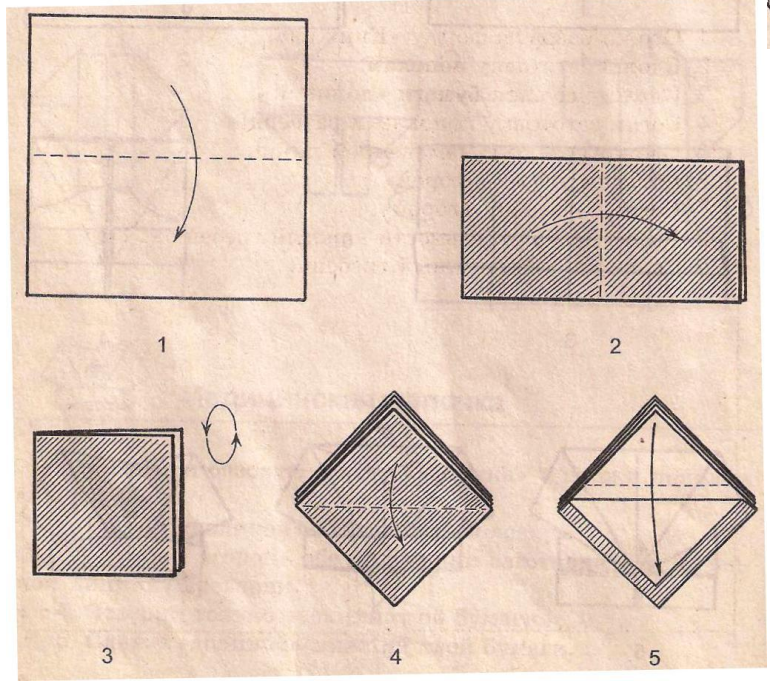
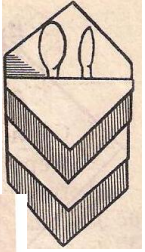
1— нож; 2— вилка; 3— чайная ложка; 4— порционная тарелка; 5— чашка с блюдцем; 6— блюдо с гастрономическими продуктами; 7— сахарница; 8— вазочка с вареньем или медом; 9— масленка; 10— тарелка для хлеба.



«Петушиный гребень»



«для столового серебра»



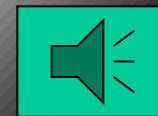
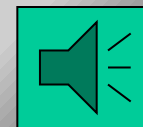
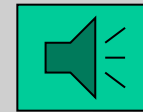
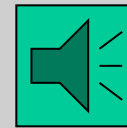
При сервировки стола к завтраку стол накрывают:

Цветной

скатертью
Клеенкой

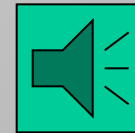
Тканью

Белой скатертью

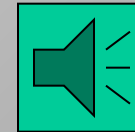


Какие салфетки используют для сервировки стола:

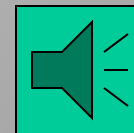
Бумажные



Льняные или
хлопчатобумажные
салфетки



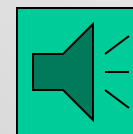
Влажные универсальные



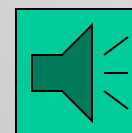
При сервировки стола к завтраку

Вилку кладут:

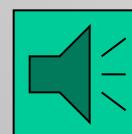
Справа от тарелки зубцами вверх



Слева от тарелки зубцами вверх

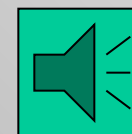


Слева от тарелки зубцами вниз

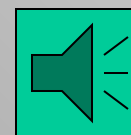


нож кладут:

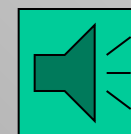
Слева лезвием к тарелке



Справа лезвием к тарелке



Справа лезвием от тарелки



Домашнее задание

Составить меню к завтраку

Сервировать стол.

*Благодарю за активное
участие на уроке!*

Молодцы!!!