

- ▣ Сервировка –это оформление стола к приёму пищи



# ТЕМА УРОКА «СЕРВИРОВКА СТОЛА К ОБЕДУ.»



# Требования к сервировке стола

Сервировка стола должна:

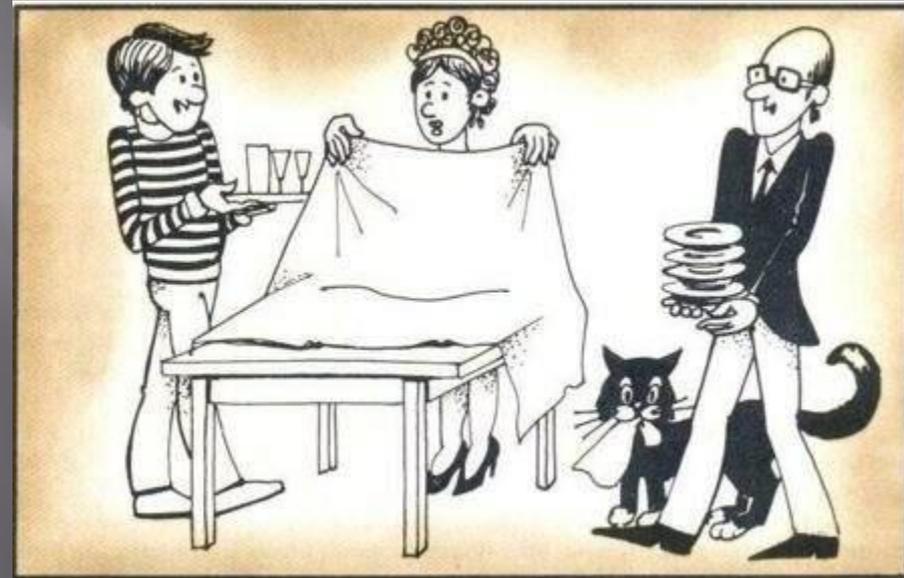
- соответствовать мероприятию - завтраку, обеду, ужину, чаю и т.д.;

- 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.



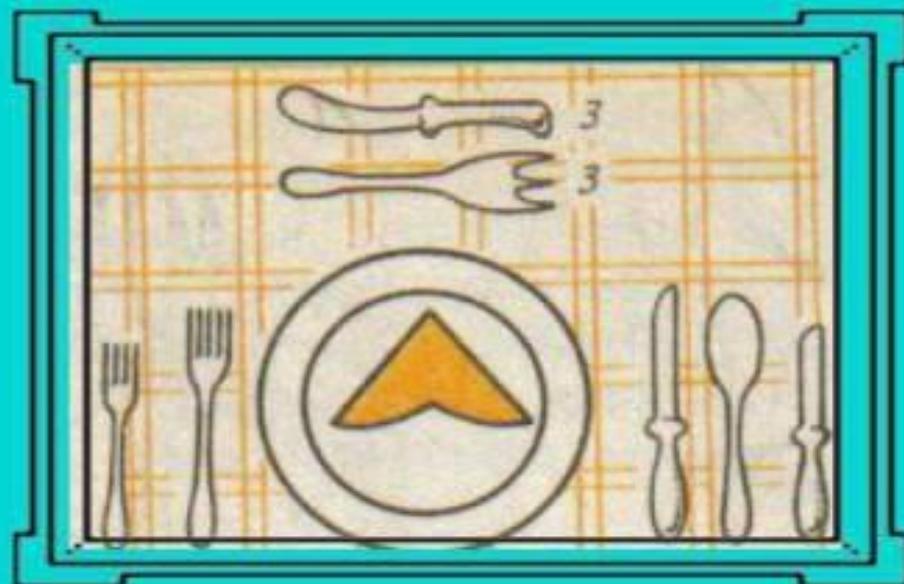
## **Последовательность сервировки стола:**

- 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