

Разговор о правильном питании

Сентябрь

Занятие	Тема урока	Форма контроля	Сроки контроля	Примечание
4	Правила сервировки стола. Практическая работа.	89628177242 Ватсап –фотофайл (с указанием класса)	26.09.2020	
Презентация		Сценарий		
 <p data-bbox="481 646 907 694">Сервировка стола</p>		<p data-bbox="1321 869 2049 997">Цель: - сформировать связи между теорией и практикой при выполнении практического задания;</p>		

- **Сервировка** (от французского слова *servir* - обслуживать) – это подготовка стола к завтраку, обеду, ужину, праздничному застолью, чайной церемонии и т.д.
- **Сервировка стола включает в себя** расстановку в определенном порядке всех необходимых предметов: скатертей, посуды, приборов, стекла, салфеток и т. д.
- **Цель сервировки** – создать удобства в процессе приема пищи.

Последовательность сервировки стола:

- скатерть,
- тарелки,
- столовые приборы,
- салфетки,
- вазы с цветами.

Запомни информацию о сервировке

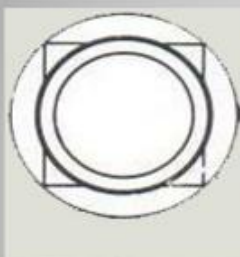
Скатерть



- Скатерть должна быть свежей и тщательно выглаженной.
- Продольная и поперечная складки расположить строго по центру.
- Края скатерти должны свисать не более чем на 25-30 см.

Скатерть

Тарелки



- Тарелки ставят против каждого стула на расстоянии 1,5-2 см от края стола.
- При сервировке особо торжественных мероприятий вначале в качестве подставки ставят мелкие столовые тарелки, а в них – закусочные.
- Чтобы закусочная тарелка не ездил по подстановочной тарелке, между ними располагают бумажную салфетку.

Тарелки

Приборы



- Количество столовых приборов зависит от предлагаемого меню.
- Справа и слева от закусочных тарелок раскладывают ножи и вилки в следующем порядке: столовые - ближе к тарелке, затем рыбные и последними кладут закусочные ножи и вилки.
- Все ножи должны быть обращены лезвием к тарелке, а вилки – зубчиками вверх.
- Если подается суп, то между закусочными и рыбными приборами нужно положить ложку носиком вверх.

Приборы

Салфетки

- Непременным атрибутом сервировки стола является салфетка. Без данного атрибута невозможно соблюсти чистоту за столом.
- Нельзя заправлять салфетку за воротник или вырез платья – это признак дурного тона.
- Салфетка должна располагаться на коленях и единственное, что можно себе позволить – промокнуть ей уголки губ
- При подготовке салфеток к приему пищи пользуются самыми простыми приемами свертывания и складывания салфеток - пополам, треугольником, вчетверо и т.д.

Салфетки

Цветы



Цветы – это неотъемлемая часть украшения стола при его сервировке.

Вазы с невысокими цветами располагают в центре стола так, чтобы они не заслоняли собой ни гостей, ни блюда

Цветы



Выполни сервировку стола к Новому Году.
Представь работу в виде фотоотчета.