

# Сервировка стола к обеду

ТРУДЫ (ТЕХНОЛОГИЯ) 7 КЛАСС

УЧИТЕЛЬ ТЕХНОЛОГИИ

Н.Л. КАХИКАЛО



*Сервировка стола* – это подготовка и оформление стола для приёма пищи

*Основная цель сервировки стола* – создать определенный порядок на столе, обеспечить всех необходимыми предметами

# 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.





# Что необходимо для сервировки стола

скатерть,  
салфетки,  
столовые приборы,  
посуда,  
цветы



Посуда для сервировки



Столловые приборы  
для сервировки



# Порядок сервировки стола

- Накрыть стол скатертью
- Сервировать тарелками
- Разложить приборы (с правой стороны столовый нож лезвием к тарелке и ложку выпуклой стороной вниз; с левой стороны вилку зубцами вверх)
- Сервировать стол салфетками;
- Посуду размещают на 2-3см от края стола, ручки приборов образуют с нижним краем тарелки одну линию





# Общие правила сервировки стола

Сервировка стола предполагает разумное, удобное, аккуратное и симметричное расположение всех предметов

Сервировка начинается со скатерти: она должна быть чистой, хорошо выглаженной

Набор посуды должен быть одинаковым по форме, рисунку, цвету  
Посуду на столе размещают в строго определенной последовательности, каждый предмет сервировки должен иметь своё место



# *Сервировка стола на одну персону*



Все на столе должно размещаться таким образом, чтобы можно было, не задевая других предметов, взять то, что вам нужно. На столе не должно быть лишних предметов. Столовые приборы раскладывают 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.



## *Блюда, которые подают на обед*

В меню обеда (второй или третий приём пищи в день, наиболее обильный) входят 2, 3 или 4 блюда. Наиболее полноценен и разнообразен рацион, в котором обед состоит из 4 блюд: закуски, супа, второго и десерта.





## *Существует определенная очередность подачи блюд.*

Первыми на стол ставят закуски. Они рассчитаны на то, чтобы разбудить аппетит перед основными блюдами. Посуда, в которой подаются блюда, может быть рассчитана на несколько порций, а может быть индивидуальной для каждого гостя. Всё зависит от вида закусок.

После закусок переходят к подаче первых блюд, то есть наступает очередь супов и бульонов. Причем к некоторым из них можно подать сметану или выпечку.

При подаче вторых блюд также существует определенная очередность. После рыбных блюд подают мясные, а затем следуют блюда из птицы и дичи, овощей, крупы, яиц, молока и муки.



И завершает трапезу подача десерта. Все, что находилось на столе до этого, следует убрать, оставив напитки. подаче десерта также должна происходить в определенной очередности: кисель, пунш, мусс, мороженое или фруктовый салат. После сладкого нужно подать сыр, фрукты, конфеты и печенье. И, конечно же, нельзя забыть про кофе, чай или какао

# Этикет

Общие правила поведения, или этикет за столом – это тот минимум, который необходим каждому культурному человеку. Законам этикета нужно следовать хотя бы потому, что они помогают сделать так, чтобы всем за столом было комфортно и уютно.

## Правила столового этикета

1. Садитесь за стол надо не очень далеко и не слишком плотно к краю, также нельзя на него класть локти, можно только кисти.
2. На стуле необходимо сидеть прямо, не склоняясь над тарелкой с едой.
3. Положите салфетку себе на колени.
4. Есть следует в спокойном темпе, небольшими порциями.
5. Не тянитесь за блюдом, если оно далеко, попросите других участников трапезы передать его.





6. Не принято дуть на горячие блюда. Можно немного подождать, пока еда остынет сама.

7. Принимать пищу следует бесшумно, чтобы не испортить аппетит окружающим.

8. Нож в правой руке, а вилка в левой. Указательный палец кладем на основание прибора. Менять приборы местами можно только в том случае, если перед вами, например, рис или картофельное пюре. Вы легко сможете помочь ножом наносить еду на вилку.



9. Супы следует черпать ложкой от себя. Этот способ убережет от брызг на одежде.



10. Испачканные руки и рот вытирай салфеткой!



11. Выходя из-за стола, поблагодари родителей или хозяйку, если ты в гостях



Соблюдайте правила поведения за столом даже тогда, когда кушаете сами.

Это поможет вашим навыкам превратиться в постоянные и полезные для вас привычки



# Практическая часть







## 2 СПОСОБА красиво сложить салфетку











*Спасибо за внимание!*