



Сервірування стола до сніданку



Прудове навчання 5 клас





Поміркуй!

З яқою метою сервірується стіл?







Сервірування стола— це підготування й оформлення його для споживання їжі

Сервірувати стіл потрібно так, щоб він мав привабливий вигляд, щоб на ньому було все необхідне і нічого зайвого, щоб усім за столом вистачало індивідуального посуду і було зручно сидіти.





Красиво оформлені і подані страви посилюють апетит, легше перетравлюються організмом, приносять естетичну насолоду













Сервірувати стіл потрібно щодня, а не лише на свята чи для зустрічі гостей. Пак виробляється звичка їсти завжди красиво, акуратно і правильно користуватися столовими приборами







Сервірувати стіл слід в одному стилі

Якщо до столу подають українські національні страви, то і накривати його теж слід у національному стилі. Доречними будуть вишиті скатерті та серветки.







Щоденне сервірування стола до сніданку, обіду та вечері та святкове відрізняється між собою

Стіл сервірують по різному в залежності від страв, які подаються







Український сніданок Доброго ранку! Смачного сніданку!





Сервірування стола до сніданку









• Французький сніданок







• Англійський сніданок













Америқансьқий сніданоқ







Український сніданок









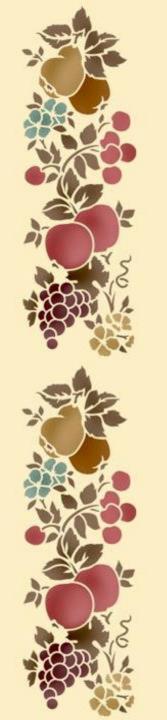
Виделки поділяються на великі, середні і десертні

- Великі використовуються для других страв, пирогів, млинців.
- Середні для холодних закусок мясних, рибних, овочевих.
- Десертні для солодких пирогів, деяких тістечок і тортів, қавуна, дині.



Ложки поділяються на столові, десертні, чайні, кавові

- Столові використовуються для перших страв.
- Фесертні для солодких страв, для супів у бульйонних чашках, каш, десертних блюд, фруктів.
- Чайні для гарячих напоїв, фруктових коктейлів.
- Кавові для қави,
- (вона наполовину менша за чайну)



Кожній виделці відповідає певний ніж

- Великий —для других гарячих страв, використовується у парі з великою виделкою.
- Середній закусочний, рибний ніж для ікри, паштету, різних видів масла і цитрусових.
- Ресертний використовується у парі з десертною виделкою для солодких борошняних страв, қавуна, дині.



Сервірують стіл до сніданку у такій послідовності

- Нақривають стіл сқатертиною.
- Розқладають тарілки.
- Розкладають столові прибори.
- Ставлять чашки (склянки).
- Розкладають серветки.
- Ставлять прибори та квіти.



Назви предмети сервіровки столу



- 1 тарілка для хліба
- 2- серветка
- 3 виделка для закусок
- 4- тарілка закучочна
- 5 столовий ніж
- 6 десертна ложка
- 7 чашка з блюдцем
- 8 стакан для води



Назвати предмети сервіровки столу й орієнтовно визначити, які страви подаватимуть







Інструкційна карта

Сервірування стола до сніданку

- Стіл накривають кольоровою скатертиною або клейонкою. Під кожну тарілку кладуть кольорову серветку.
- У центрі столу ставлять салфетницю з паперовими серветками, прибори, спеції.
- Перед кожним гостем ставлять мілку столову тарілку, справа лезом до тарілки кладуть ніж, зліва вилку.
- Посередині, перед тарілкою ставлять чашку з блюдцем для гарячих напоїв.
 Перед чашкою, ручка якої направлена вліво, ручкою вправо кладуть чайну ложку.



Інструкційна карта

Сервірування стола до чаювання

- Стіл накривають скатертиною, колір якої має гармоніювати з кольором чайного сервізу.
- У центрі столу розміщують невелику вазу з квітами, вазу з фруктами, вазочки з варенням, цукерками, печивом, тарілочку з лимоном, тарелю з тортом чи пирогом. Поруч кладуть лопатки або щипці. Можна поставити тарілки з пиріжками і бутербродами
- Перед кожним гостем ставлять десертну тарілку і кольорові серветки.
- Чайник ставлять біля господині, яка розливає чай.





Домашн вавдання

- I. Назвати предмети сервіровки столу. (Слайд 19)
- II. Виконати сервіровку столу до сніданку. (Фото надіслати)

- Виконане завдання надіслати на освітню платформу Нитап
- aбo ел. nowmy <u>valentinakapusta55@gmail.com</u>



Використані джерела:

• https://vseosvita.ua/library/pre zentacia-do-uroku-trudovogonavcanna-u-5-klasi-na-temuservirovanna-stolu-398865.html

