

Муниципальное казённое специальное (коррекционное) образовательное учреждение  
для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья  
«Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат VIII вида»

Урок СБО в 9

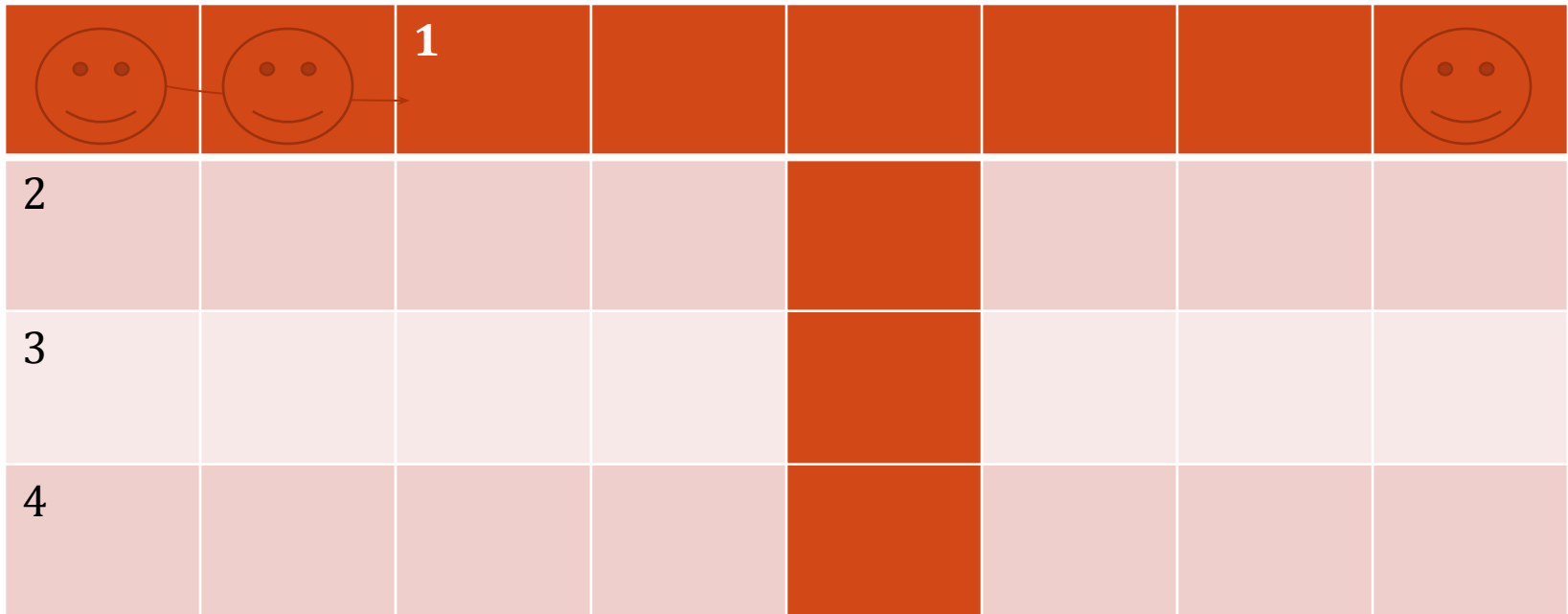
классе

# Сервировка праздничного стола

Автор презентации  
Учитель СБО  
Дубровина Р.Ж.

Миасс, 2012 г.

# Кроссворд



1 - Фрукт к чаю.

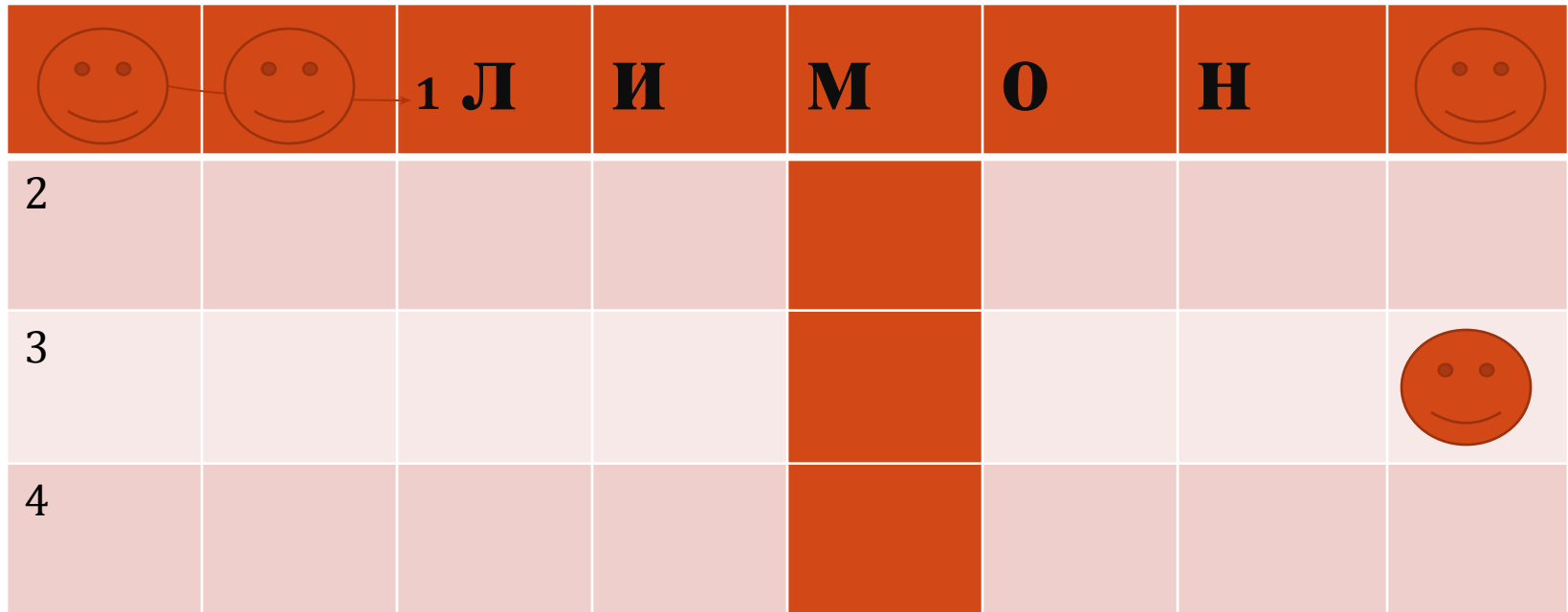
2 – Предмет личной гигиены. Используется во время еды.

3 - Предмет сервировки стола. Содержит в себе одну из специй.

4 - Так называют и готовую пищу, и большую плоскую тарелку.

5 - Список блюд к завтраку, обеду и ужину.

# Кроссворд



1 - Фрукт к чаю.



2 – Предмет личной гигиены. Используется во время еды.

3 - Предмет сервировки стола. Содержит в себе одну из специй.

4 - Так называют и готовую пищу, и большую плоскую тарелку.

5 - Список блюд к завтраку, обеду и ужину.

# Кроссворд

		<b>Л</b>	<b>И</b>	<b>М</b>	<b>О</b>	<b>Н</b>	
<b>с</b>	<b>а</b>	<b>л</b>	<b>ф</b>	<b>е</b>	<b>т</b>	<b>к</b>	<b>а</b>
3							
4							

1 - Фрукт к чаю.

2 – Предмет личной гигиены. Используется во время еды.

3 - Предмет сервировки стола. Содержит в себе одну из специй.

4 - Так называют и готовую пищу, и большую плоскую тарелку.

5 - Список блюд к завтраку, обеду и ужину.

# Кроссворд

		<b>Л</b>	<b>И</b>	<b>М</b>	<b>О</b>	<b>Н</b>	
<b>с</b>	<b>а</b>	<b>л</b>	<b>ф</b>	<b>е</b>	<b>т</b>	<b>к</b>	<b>а</b>
<b>с</b>	<b>о</b>	<b>л</b>	<b>о</b>	<b>н</b>	<b>к</b>	<b>а</b>	
4							

1 - Фрукт к чаю.

2 – Предмет личной гигиены. Используется во время еды.

3 - Предмет сервировки стола. Содержит в себе одну из специй.

4 - Так называют и готовую пищу, и большую плоскую тарелку.

5 - Список блюд к завтраку, обеду и ужину.

# Кроссворд

		л	и	м	о	н	
с	а	л	ф	е	т	к	а
с	о	л	о	н	к	а	
		б	л	ю	д	о	

1 - Фрукт к чаю.

2 – Предмет личной гигиены. Используется во время еды.

3 - Предмет сервировки стола. Содержит в себе одну из специй.

4 - Так называют и готовую пищу, и большую плоскую тарелку.

5 - Список блюд к завтраку, обеду и ужину.

# Что такое меню?

**Меню** – подбор блюд для завтрака, обеда, ужина или праздничного стола.

Что должно  
включать в себя  
праздничное меню?

# закуски





**Горячее блюдо – это жареное или тушёное мясо или птица.**



*Эскалопы*

*Кролик тушеный*



**Десертные блюда в форме змеи**

**Напитки – газированная вода, сок, морс.**

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

# Предметы сервировки:

- Скатерть
- Столовая посуда
- Столовые приборы
- Посуда для напитков
- Салфетки
- Приборы для специй
- Цветы

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

**Скатерть** – это платье для стола.

Подкрахмаленную и хорошо выглаженную скатерть кладут так, чтобы средняя заглаженная складка приходилась на середину стола. Она должна свисать со всех краев одинаково, а углы на половину прикрывать ножки стола.

**Первое упоминание о скатерти на Руси встречается в «Смоленской грамоте» в 1150г.**

# Столовая посуда

- Каждый предмет при сервировке праздничного стола имеет свое место.
- Тарелки расставляют на расстоянии 3-5 сантиметров от края стола.
- На стол в зависимости от меню ставят несколько тарелок: это подставная тарелка (большая и плоская), на неё ставят тарелку для закуски.
- Слева пирожковая тарелка или хлебная.

Тарелка появилась в 12-13 в. в Европе (до этого вместо тарелок использовали большие куски хлеба).

Глубокая тарелка стала индивидуальной в 17 веке (до этого несколько человек использовали одну общую тарелку).

# Столовые приборы

- С правой стороны от тарелки кладется нож и ложка столовая, а слева от тарелки - вилка.
- Современной вилкой человек пользуется сравнительно недавно: 700-800 лет. Долгое время вилка считалась прихотью богатых людей. Нож стал столовым прибором в XV веке.

# Расстановка блюд

- Горячее кушанье ставят в центр стола.
- Хлеб ставят в разные концы стола или разносят гостям.
- Нарезки чередуют, располагая их змейкой на разных концах стола.



## Практическая работа Горизонтальная укладка



Лист фигового дерева  
– предок салфетки

1. Салфетка сложена вдвое, лицевой стороной внутрь (сгиб внизу).
2. Отогните треть верхнего слоя вниз, чтобы образовалась центральная складка.
3. Переверните противоположной стороной к себе. Загните стороны, чтобы они соприкасались в центре. Сложите так же еще раз.



# Цветы

Цветы ставят в центр  
стола.

Цветы не должны  
иметь резкий запах.

Цветы не должны  
быть высокими,  
чтобы не закрывать  
сидящего напротив.

# Предметы сервировки:

- Скатерть
- Столовая посуда
- Столовые приборы
- Посуда для напитков
- Салфетки
- Приборы для специй
- Цветы

## **Последовательность работы**

- **Постелить на стол скатерть.**
- **Тарелки расставить на 2-3 см от края стола.**
- **При сервировке стола ножи и ложки кладут с правой стороны, а вилки с левой.**
- **Ножи кладут лезвием к тарелке.**
- **Вилки кладут зубчиками вверх.**
- **Бумажные салфетки ставят на стол в салфетнице, ими промакивают уголки рта и вытирают губы.**
- **Цветы для украшения стола ставят в низкие вазочки.**
- **Плотняные салфетки кладут на тарелки.**

- <http://fotki.yandex.ru/users/elena-komarov/view/684853/?page=0>
- <http://www.vizavipress.ru/design-booklet.html>
- <http://kulinyamka.ru/ukrashenie-bliud/ukrashenie-novogodnich-salatov.html> - СНЕГОВИКИ
- <http://kulinyamka.ru/ukrashenie-bliud/ukrashenie-novogodnich-salatov.html> - ШИШИКИ
- <http://kulinyamka.ru/ukrashenie-bliud/ukrashenie-novogodnich-salatov.html> - змея
- <http://kulinyamka.ru/vse-dlya-prazdnika/meniu-na-noviy-god-goryachie-bliuda-dlya-novogodnego-stola.html> - ЭСКАЛОПЫ
- <http://kulinyamka.ru/vse-dlya-prazdnika/meniu-na-noviy-god-goryachie-bliuda-dlya-novogodnego-stola.html> - кролик

- <http://restorator.name/retsepty/deserty/2190-novogodniy-desert-zmeya.html> -десерт змея
- <http://restorator.name/images/stories/7rets/z-k.jpg> -десерт
- <http://hausmannaustria.livejournal.com/26668.html> -схема сервировки
- [http://images.yandex.ru/yandsearch?p=1&text=%D1%81%D1%85%D0%B5%D0%BC%D0%B0%20%D1%81%D0%B5%D1%80%D0%B2%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BA%D0%B8%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%B%D0%B0&noreask=1&img\\_url=mygazeta.com%2Fi%2Fcache%2F9659NewsPGMPHov.jpg&pos=42&rpt=simage&lr=11212](http://images.yandex.ru/yandsearch?p=1&text=%D1%81%D1%85%D0%B5%D0%BC%D0%B0%20%D1%81%D0%B5%D1%80%D0%B2%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BA%D0%B8%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%B%D0%B0&noreask=1&img_url=mygazeta.com%2Fi%2Fcache%2F9659NewsPGMPHov.jpg&pos=42&rpt=simage&lr=11212) -схема сервировки
- <http://supercook.ru/serviette/serviette-02.html> -салфетки
- [http://images.yandex.ru/yandsearch?p=4&text=расстановка%20блюдо%20на%20праздничный%20стол&noreask=1&img\\_url=img01.chitalnya.ru%2Fupload%2F508%2F661194717511534720.jp](http://images.yandex.ru/yandsearch?p=4&text=расстановка%20блюдо%20на%20праздничный%20стол&noreask=1&img_url=img01.chitalnya.ru%2Fupload%2F508%2F661194717511534720.jp)
- <http://podskazki-nevestam.ru/svadebnoe-zastol-e/svadeboe-menu.html> -ЦВЕТЫ
- <http://europosuda.calve-group.ru/catalogue/i9.ru.htm> - солонка