

### 31.03 Накрываем праздничный стол

**Цель:** совершенствовать умения по подготовке стола к приему пищи с учетом санитарно-гигиенических, эстетических, практических требований.

- расширить представление детей о предметах сервировки стола (столовых приборах и столовой посуде), правилах сервировки стола для ежедневного приема пищи;
- научить детей различать столовые приборы и столовую посуду, которая используется для сервировки стола к завтраку, ужину, обед ; ознакомить с правилами сервировки стола к завтраку, обеду, ужину;
- помочь детям осознать важность соблюдения правил сервировки стола как проявления уровня культуры человека;

Прочитай:

Сервировать стол значит - подготовить его для приема пищи.

. Основная цель сервировки стола - создать определенный порядок на столе, обеспечить всех необходимыми предметами. Порядок сервировки стола - не прихоть той или иной хозяйки, он выработан годами, продиктован требованиями гигиены и необходимостью обеспечить всем, кто садится за стол наибольшее удобство.

Все мы живем в культурном обществе и все должны знать правила поведения за столом и как необходимо правильно накрывать стол.

- Для сервировки стола используется столовая посуда (блюда, супницы, салатники, тарелки, чашки, бокалы и т. д.) и столовые приборы. К ним относятся ножи, вилки, ложки, щипцы, лопатки. Существует 8 видов различных ножей, 6 видов вилок, 5 видов ложек, которые могут использоваться для приема пищи.

Существует три основных набора столовых приборов: большой или основной столовый, закусочный, десертный. В каждый входит ложка, вилка, нож, но их назначение и, соответственно, размеры разные. Большой или основной столовый прибор используют для подачи первых и вторых блюд. Закусочный набор отличается меньшими размерами, сервируется для закусок всех видов холодных блюд, а также некоторых горячих — жареной ветчины, блинов и т. д. Закусочный прибор не включает в себя ложку. Десертный набор еще меньше по размерам — предназначен для употребления сладких блюд, пудинга, мусса, компота, мороженого, кремов

Подумайте, какие предметы необходимы для сервировки стола, для этого вам нужно ответить на несколько вопросов.

Она - основа всей композиции стола. Ложки, салфетки, цветы должны с ней гармонировать

Они, несомненно, украсят любой стол, но принципиально важно, чтобы они не мешали общаться гостям.

В настоящее время еда бывает различной формы и расцветки. Для того чтобы подавать ее на стол, есть ряд вещей, которыми обычно пользуются. Все они выполняются из фарфора, стекла, металла и других материалов.

Как одним словом можно назвать нож, вилку и ложку?

ЗАПОМНИ:



Подготовь загадки о предметах сервировки стола.