

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования г. Нижнеудинск»

РАССМОТРЕНО

На заседании методического
объединения учителей технологии
Протокол от « ____ » _____ 20 ____ г.
№ _____

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «Центр образования
г. Нижнеудинск»
_____ Е.Н. Зиновьева
« ____ » _____ 20 ____ г.

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ПРОБ
ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»**

СОГЛАСОВАНО

Зам.директора
_____ Н.Н. Бобровникова
« ____ » _____ 20 ____ г.

г. Нижнеудинск
2022

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка
2. Тематический план
3. Программа профессиональной пробы
4. Материально-техническое обеспечение программы профессиональной пробы
5. Литература

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа профессиональных проб предназначена для обучающихся 9 классов общеобразовательных организаций.

Содержание программы соответствует задачам профориентационной работы, а именно, помогает сориентироваться в профессии повара, оценить свой потенциал с точки зрения принадлежности к данной профессии, а также приобрести навыки работы в данной отрасли.

Продолжительность программы: Программа рассчитана на 8 часов. Численность обучающихся в группах не более 10 человек.

Цель – содействие профессиональному самоопределению обучающихся и формирование у них готовности к дальнейшему выбору профессии посредством практико-ориентированного погружения.

Задачи:

- познакомить с содержанием, характером и условиями труда в данной сфере деятельности; требованиями, предъявляемыми к личности и профессиональным качествам повара;
- получить опыт практической работы в профессиональной деятельности повара;
- познакомить учащихся с карвингом;
- познакомить с первичной кулинарной обработкой и нарезкой продуктов;
- приготовлением песочного теста и изделий из него;
- сервировкой праздничного стола;
- формировать стремление к развитию профессиональных интересов;
- развивать коммуникативные способности, самостоятельность мышления, творческую активность учащихся.

Технологии обучения

Для лучшего усвоения материала, а также получения высоких результатов на следующей ступени обучения, в программе используются элементы игровой, информационной технологий, личностно-ориентированного обучения.

Задачи:

- познакомить с содержанием, характером и условиями труда в данной сфере деятельности; требованиями, предъявляемыми к личности и профессиональным качествам повара;
- получить опыт практической работы в профессиональной деятельности повара;
- познакомить учащихся с простыми формами нарезки овощей;
- познакомить с рецептурой приготовления песочного теста, изделиями из него;
- познакомить со способами сервировки стола;
- формировать стремление к развитию профессиональных интересов;
- обогащать словарный запас;
- развивать коммуникативные способности, самостоятельность мышления, творческую активность учащихся.

Технологии обучения

Для лучшего усвоения материала, а также получения высоких результатов на следующей ступени обучения, в программе используются элементы игровой, проблемной технологий, личностно-ориентированного обучения.

Планируемые результаты

По окончании обучения учащиеся

должны знать:

- характер труда и обязанности повара;
- основные правила механической кулинарной обработки овощей;
- технологию нарезки овощей простыми формами;
- характеристику песочного полуфабриката, принципы замеса, требования к качеству;
- основные правила, элементы и виды сервировки стола;
- правила безопасности труда.

должны уметь:

- соблюдать правила внутреннего распорядка и безопасности труда;
- организовать своё рабочее место;
- выполнять нарезку овощей простыми формами;
- работать с песочным тестом;
- сервировать стол в соответствии с правилами.

Формы контроля

В процессе обучения учащихся выполняются практические работы, которые оцениваются согласно установленным критериям.

Результаты контроля обсуждаются, анализируются; позволяют видеть итог своего труда, что создаёт хороший психологический климат в коллективе.

Образовательные продукты

В процессе обучения учащиеся работают с нарезкой овощей, готовят песочное тесто и изделия из него, сервируют стол к завтраку, обеду и ужину.

Результаты обучения отслеживаются в виде собеседования, изменении жизненных установок учащихся, сплочённости коллектива.

Обучающемуся, прошедшему профессиональные пробы, выдается сертификат об их прохождении.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование темы	Количество часов		
		Всего	Теория	Практика
1.	Мастер-класс «Карвинг для начинающих из овощей и фруктов»	2	1	1
2.	Первичная кулинарная обработка овощей и нарезка продуктов	2	1	1
3.	Приготовление простых кондитерских изделий из песочного теста	2	1	1
4.	Сервировка праздничного стола.	2	1	1
	Всего:	8	4	4

ПРОГРАММА

Тема 1. Мастер-класс «Карвинг для начинающих из овощей и фруктов»

Карвинг – фигурная нарезка из овощей и фруктов. Набор инструментов для карвинга. Требования к фруктам и овощам для карвинга. Вырезание роз из помидор. Вырезание лебедей из яблока. Составление общей композиции из отдельных элементов.

Тема 2. Первичная кулинарная обработка и нарезка продуктов.

Первичная кулинарная обработка. Нарезка овощей брусочком, кубиком, дольками и ломтиками. Приготовление салата «Салат овощной–коктейль»

Тема 3. Приготовление простых кондитерских изделий из теста

Способы определения степени готовности теста. Варианты дополнительного оформления простых хлебобулочных изделий. Приготовление песочного теста и изделий из него - печенье «Сувенир»

Тема 4. Сервировка стола.

Примеры сервировки и украшения стола для разных случаев. Рекомендуемая последовательность сервировки стола: скатерть, тарелки, столовые приборы, стеклянная посуда, салфетки, специи, вазы с цветами, холодные закуски и т.д.

Сервировка праздничного стола

МАТЕРИАЛЬНО–ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

№ п/п	Наименование	Кол-во ед.
1	Плита производственная	1
2	Холодильник	1
3	Стол производственный	2
4	Раковина	3
5	Доска разделочная с маркировкой	10
6	Ножи поварские разные	10
7	Скалки	5
8	Сито	10
9	Противни	2
10	Ложки разные	10
11	Набор для вырезания (разные)	5
12	Кисти кондитерские	10
13	Столовая посуда: тарелки пирожковые, тарелки закусочные, тарелки мелкие столовые, стеклянная посуда, столовые приборы, приборы для специй, цветочные композиции.	По набору из 6 штук
14	Столовое белье	-
15	Салфетки бумажные	-
16	Скатерти разные	2
17	Бокалы для подачи салата коктейль	10

Литература

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Санкт-Петербург, «Профикс», 2003
2. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
3. Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос, 2010
4. Аграновский Е.Д. Организация производства в общественном питании. М.: Экономика, 2008.
5. Богушева В.И. Организация производства в общественном питании. М, Академия, 2009
6. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. М., Академия, 2009
7. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. – М.: Академия, 2003.
8. Елхина В.Д., Ботов М.И., Кирпичников В.П. Оборудование предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2010.
9. Главацкая В.И., Киселева И.Е. Механическое и холодильное оборудование предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 2006.
11. Ковалёв Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи.- М., Академия, 2010.
12. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для СПО. – М.: Академия, 2002
13. Волкова И.В., Миропольский Я.И., Мумрикова Г.М. Ресторанный бизнес в России: с чего начать и как преуспеть. - М: Издательство «Флинта», 2002, - 184 с.;
14. Декор стола. // Гостиница и ресторан - 2002 - №4.;

15. Р. Биллер. Как украсить блюдо. Изд. «АСТ - Астрель», 2004
16. Кузнецова М. Е. «Украшение блюд. Цветы из овощей».- М.: «ОЛМА ПРЕСС», 2002
17. Журнал. «Карвинг. Мастер-класс. Мишина А. В.», Москва, 2006

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1 Разработки занятий

Тема 1. «Карвинг для начинающих из овощей и фруктов»

Место проведения; лаборатория поварского дела МБОУ «Центр образования г. Нижнеудинск»

Форма проведения; практическая, фронтальная, индивидуальная, самостоятельная.

Материально – техническое обеспечение

Оборудование: производственный стол,

Инвентарь: доски разделочные, ножи, ножницы, ножи карбовочные овальные, треугольные, ложка - нуазетка, нож - овощечистка, емкости для хранения овощей и фруктов, тарелки.

Нормативно-технологическая документация - технологические карты, инструкция по охране труда и технике безопасности.

Сырье: помидоры, яблоки.

Цель:

-получить первичный навык по нарезке и первичной обработке традиционных видов овощей и фруктов.

-развить умения и навыки по «карвингу», используя творческий подход к выполнению задания, согласно Профессиональному стандарту по профессии Повар.

Задачи:

-вызвать интерес к искусству кулинарного карвинга, показать простые приемы и способы работы вырезания из овощей и фруктов,

-вовлечение в практическую деятельность слушателей мастер-класса для дальнейшего применения этих умений в украшении стола.

-рассмотреть варианты изготовления резки овощей и фруктов;

-освоить простые приемы резки овощей и фруктов;

-создать своими руками украшения из овощей и фруктов

По итогам профессиональной пробы школьники должны:

Знать:

- основные правила безопасности труда, санитарии, гигиены при работе в производственной лаборатории.
- правила использования и применения инструментов, материалов при нарезке овощей и фруктов;
- технику обработки овощей и фруктов;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и фруктов.

Уметь:

- Вырезать из овощей и фруктов в технике «карвинг», декорировать блюда и фруктовые тарелки.

Ход мастер-класса:

- 1.Представление технологии карвинга
- 2.Инструктаж
- 3.Выполнение заданий
- 4.Подведение итогов. Рефлексия

Представление технологии карвинга

Карвинг - в переводе с английского означает «вырезание». В международном употреблении слово «карвинг» обозначает художественную резьбу по различным материалам.

Совершенство в карвинге по овощам и фруктам достигается практикой, навыки нарабатываются постепенно. Резьба по овощам и фруктам – работа творческая, требующая терпения, концентрации, внимательности.

Законченная работа, как результат кропотливого труда вызовет чувство восхищения и удовлетворения. При карвинге не бывает двух одинаковых элементов украшения, так же очень сложно догадаться, из чего они были сделаны. У каждого мастера свой индивидуальный почерк.

Для создания композиций из овощей и фруктов пользуются специальным набором инструментов, каждый из которых выполняет лишь один вид нарезки.

Тайский нож является самым важным компонентом набора для карвинга, его используют для вырезания трудных узоров на мелких овощах и фруктах.

Для вырезания листочков в наборе предусмотрены *три карбовочных ножа треугольного сечения разного размера*.

Для создания орнамента с округлыми срезами используют один из *трех овальных ножей разного размера*.

Двусторонняя ложка-нуазетка необходима для того, что бы вырезать шарики и полусферы разных размеров.

Длинный нож применяют для первоначальной обработки особенно крупных овощей и фруктов.

Серповидным ножом вырезаются сложные узоры больших плодов (таких как дыня, тыква, арбуз).

Ножницы будут верными помощниками тогда, когда нужно будет придавать форму не толстому плоскому срезу продукта.

Перед работой любой продукт необходимо рассмотреть с двух разных позиций: подобрать подходящий узор к имеющемуся продукту и подобрать продукт к выбранному вами узору. После того, как фрукт, или овощ будет выбраны, необходимо учесть следующие факторы:

- толщину кожуры и плотность мякоти (техника карвинга должна быть приспособлена к спелости фрукта);
- пустоты в продукте, семена и косточки.

При моделировании композиции необходимо учитывать сочетание цвета кожуры и мякоти.

Фрукты, используемые для карвинга, должны быть не очень спелыми (тогда они будут дольше оставаться свежими).

Огурцы должны быть длинными, прямыми, темно-зелеными, без пупырышков (парниковые) и не перезрелые.

Помидоры используют любого размера, круглой формы, очень твердые, красного цвета. Чтобы порезанные помидоры не потемнели, их сбрызгивают водой с добавлением лимонного сока.

Яблоки используются любого цвета и размера, плотные и глянцевые. Для предотвращения потемнения перед карвингом и после него их замачивают на 15-20 минут в воде с добавлением лимонного сока.

Если вырезанные фрукты должны оставаться на банкетном столе долгое время, то необходимо каждый час опрыскивать их лимонным соком и жидким желатином из пульверизатора.

Не забывайте украшать мелкими деталями тарелку или блюдо, на которых вы размещаете свою композицию. Закрепляйте детали на тарелке при помощи желатина. Чтобы не испачкать тарелку соком, фрукты перед выкладыванием необходимо промокнуть салфеткой.

Инструктаж:

Перед карвингом любой фрукт или овощ необходимо тщательно вымыть. Обстановка при работе должна быть спокойной, рабочий стол хорошо освещен.

Во время работы изогнутые ножи для карвинга необходимо держать так же, как вы держите ручку или карандаш. При карвинге треугольными или овальными ножами инструмент необходимо держать так, что бы указательным и большим пальцем контролировать глубину надреза.

Периодически расслабляйте и встряхивайте руку.

Используя пищевые красители, можно менять цвет деталей. Из моркови можно получить желтый цвет; зелёный - из листьев шпината; красный - из сока свеклы, вишни, малины; оранжевый - из сока мандариновой или апельсиновой цедры; коричневый - из жженного сахара; белый цвет элементам украшений придаст сахарная пудра.

После карвинга практически любой фрукт полезно замочить на 15-20 минут в ледяной воде.

Каждый вид нарезанных фруктов (овощей) храниться в холодильнике в отдельном контейнере.

Выполнение заданий:

- вырезание роз из помидор
- вырезание лебедей из яблока;
- составление общей композиции из отдельных элементов, приготовленных учащимися.

Подведение итогов.

Рефлексия деятельности (самоанализ): учащиеся самостоятельно оценивают результаты своей деятельности, систематизируют полученный опыт, сравнивают свои успехи с успехами других участников профессиональной пробы.

Мастер подводит итоги занятия: оценивает уровень достижения поставленных целей.

Заключение

Мастер-класс построен на словесном, наглядном и практическом методе. Мастер знакомит участников с историей возникновения и развития карвинга. Практический метод опирается на следующие приемы: постановка заданий, планирование их выполнения, контроль выполнения заданий, анализ результатов практической работы, выявление недостатков в результатах труда и их причин, для достижения цели.

Показ № 1 «Роза из помидора».

У помидора подрезать основание, не срезая его полностью.



Аккуратно ведя нож по кругу, снять с помидора кожицу толщиной 1 мм, шириной 1-2 см.



Свернуть кожицу помидора по спирали и установить на основание.



Получается вот такая роза.



Перенести украшения на тарелку с блюдом.

Показ № 2. «Роза из помидора»

Помидор разрезать пополам, уложить на разделочную доску срезом вниз.



Нарезать его на тонкие ломтики толщиной 2-3 мм.



Раздвинуть ломтики помидора, выстраивая их в линию.



Свернуть ломтики по спирали.



Получается вот такая роза.



Подставить розу к заранее вырезанному украшению из огурца.



Перенести украшения на тарелку с блюдом.

Показ № 3 «Лебедь из яблока»

Продукты и инструменты крупное яблоко твердых сортов острый нож



Разрежьте яблоко на две части, одна из которых будет немного больше другой



Надрежьте яблоко по горизонтали, формируя крыл



Надрежьте яблоко сверху. Получится долька яблока, из которой необходимо вырезать дольки меньшего размера



В зависимости от величины яблока, таких долек должно получиться от 3 до 5.



Повторите действия с другой стороны яблока, и расправьте лебедю крылья. Если яблоко начинает темнеть, замочите его в растворе воды и лимонного сока — лебедь сохранит свой вид до самой подачи на стол.



Из второй половинки яблока вырежьте голову: сначала отрежьте тонкую пластину.



Разрежьте ее пополам.



Из половины произвольно вырежьте голову и шею.



Глазами лебедю послужат семечки от яблока



Осталось только вырезать в туловище отверстие подходящего размера и вставить в него шею



Элегантный лебедь готов — вкусно и красиво!



Тема 2. Приготовление «Салата овощного–коктейля»

Место проведения: лаборатория поварского дела МБОУ «Центр образования г.Нижеудинск»

Форма проведения; практическая, фронтальная, индивидуальная, самостоятельная.

Материально – техническое обеспечение

Оборудование: производственный стол, весы настольные.

Инвентарь: доски разделочные, ножи, ножницы, ножи, нож - овощечистка, емкости для нарезки овощей, креманки.

Нормативно-технологическая документация - технологические карты, инструкция по охране труда и технике безопасности.

Сырье: помидоры, огурцы, перец болгарский, масло оливковое, лимон, салат латук, лук красный, соль , перец, маслины.

Ход занятия;

Как вы думаете, чем мы сегодня будем заниматься? Сегодня вы познакомитесь с приготовлением «Салата-коктейля овощного»

Вы научитесь последовательно производить технологический процесс приготовления «салата-коктейля». Наше занятие творческое, мы будем выполнять технологические операции по приготовлению и оформлению «Салата-коктейля овощного»

Цель нашего занятия;

-научиться правильной нарезки для приготовления «салата-коктейля»
Завершением нашей работы будет оформление ,подача и дегустация приготовленного вами салата.

Наше занятие творческое, мы будем выполнять технологические операции по приготовлению и оформлению «Салата-коктейля овощного»

Техника безопасности при работе с ножами.

Инструктаж по технике безопасности при работе с ножом

- при работе с ножом соблюдать осторожность;
- правильно держать руку при обработке, нарезке продуктов;

-переносить, передавать нож с перевязанным лезвием к себе, ручкой к передаваемому;

-при остановке работы с ножом убирать его в специальную ячейку для ножей;

-о любом несчастном случае немедленно сообщить мастеру;

Личная гигиена повара.

Требования, предъявляемые к спецодежде работников предприятий общественного питания.

Текущий инструктаж и самостоятельная работа обучающихся.

Проведение мастером практического приготовления и оформление «Салата-коктейля овощного» Распределение участников профессиональной пробы по рабочим местам.

Технологическая карта

Деятельность обучающихся	Деятельность мастера
Организация рабочего места, подбор посуды и приспособлений	Обход с целью проверки правильности организации рабочего места
Взвешивание продуктов	Наблюдение за деятельностью обучающихся
Первичная обработка продуктов; нарезка продуктов: помидоры ломтиками, огурцы и перец – соломкой.	Обход с целью контроля правильности выполнения трудовых приемов и операций. При необходимости индивидуальное инструктирование
Подготовленные продукты укладываем слоями в креманку, поливаем растительным маслом и украшаем.	4.Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности
Проверяют вес блюда	5.Проверяют вес блюда - 100 гр.
Убирают рабочие места.	6.Убирают рабочие места.
	Заключительный инструктаж
Производят анализ качества готового продукта	Производят анализ качества готового продукта
	Рефлексия (рисуют, какое настроение в конце занятия)

Последовательность технологических операций для приготовления «Салата-коктейля «Греческий»



Подготовьте продукты.

Салат выбирайте с широкими листьями - подойдёт дуболистный, фризе, латук. Салатный репчатый лук годится белый, красный крымский, лук-шалот и другие неострые сорта.



Чтобы заправка настоялась и была более ароматной, приготовьте её первой. Несколько листочков свежего базилика мелко нарежьте. Отожмите в пиалу лимонный сок.



К соку добавьте оливковое масло, нарезанный базилик, соль и смесь перцев.



Перемешайте ложкой до загустения и оставьте на 10 минут настаиваться.



Репчатый лук нарежьте тонкими полукольцами или кольцами.
Помидоры нарежьте толстыми дольками, которые разрежьте поперёк.



Сладкий перец и огурец нарежьте средними кусочками.



Соедините в миске лук, огурцы, помидоры и перец. Аккуратно перемешайте.



Сыр фета разломайте на крупные кусочки или нарежьте кубиками. У маслин при необходимости удалите косточки.



Тарелки, в которых вы будете подавать салат, застелите салатными листьями (можно порвать их руками на более мелкие части).



На салатные листья выложите овощную смесь.



На овощи разложите маслины и кубики феты.



Полейте салат заправкой.



Греческий салат готов к подаче.

Тема 3. Замес теста. Приготовление печенья «Сувенир»

Место проведения: лаборатория поварского дела МБОУ «Центр образования г. Нижнеудинск»

Форма проведения; практическая, индивидуальная, самостоятельная.

Материально – техническое обеспечение

Оборудование: жарочный шкаф, миксер, весы

Инвентарь: скалки, формы (выемки), кондитерские листы, кондитерские лотки, кондитерский мешок и насадки, ножи, пергамент или калька, ножницы, сито, технологическая карта для приготовления песочного теста.

Сырьё: мука, маргарин, яйца, сахар, соль, сода, вода, варёная сгущёнка, молочный шоколад.

Нормативно-технологическая документация - технологические карты, инструкция по охране труда и технике безопасности.

Цель:

Получить первичный навык по изготовлению изделий из песочного теста.

По итогам профессиональной пробы учащиеся должны:

Знать:

Основные правила безопасности труда, санитарии, гигиены при работе в производственной лаборатории.

Правила использования и применения инструментов, материалов, оборудования при приготовлении изделий из песочного теста.

Уметь:

Приготовить печенье из песочного теста в соответствии с технологией приготовления.

Содержание профессиональной пробы**«Приготовление песочного печенья «Сувенир»**

Введение

Общие сведения о профессии «Кондитер». Понятия о гигиене труда, личной гигиене работников общественного питания. Санитарные требования

рабочему месту кондитера. Санитарные правила в приготовлении изделий из песочного теста. Требования техники безопасности при работе с ножами, посудой, жарочными шкафами.

Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом по приготовлению песочного печенья.

Приготовление песочного теста

Текущий инструктаж

Подготовить весоизмерительное оборудование и необходимый инвентарь.

Обработать дезинфицирующим раствором рабочий стол, оборудование и инвентарь. Просеять муку ручным способом. Обработать яйца. Взбить маргарин с сахаром.

В соответствии с технологией приготовления замесить тесто, органолептически определяя готовность при замесе.



Масло комнатной температуры взбиваем с сахарной пудрой.



Добавляем по очереди яйцо, ванилин (или ванильный сахар) и молоко. Перемешиваем массу после каждого ингредиента.



Добавляем просеянную муку и замешиваем тесто. Оно получается достаточно густое.

Формование и выпечка печенья

Тесто раскатать, на присыпанном мукой столе в пласт, толщиной, ~3 мм.

При помощи формочек из теста вырезать четное количество (зверюшек, звездочек, сердечек и т.п.). Затем у половины цветочков (звездочек, сердечек)

вырезать серединку при помощи меньшей формочки. Цветочки и ободки выложить на застеленный пергаментной бумагой противень. Выпекать до начала зарумянивания.



Выпекаем песочное печенье в разогретой духовке при 180градусах 12-15 минут.



Готовое печенье вынуть из жарочного шкафа, снять с пергамента и охладить. Оформление. Подача.

Тема 4. Сервировка праздничного стола

Место проведения: лаборатория поварского дела МБОУ «Центр образования г. Нижнеудинск»

Форма проведения; практическая, индивидуальная, самостоятельная.

Материально – техническое обеспечение

Оборудование: Оборудование: мультимедийное оборудование, презентация о профессии, сервировочные столы.

Инвентарь: салфетки, столовая посуда, столовые приборы, скатерть, аксессуары для оформления блюд, аксессуары для оформления блюд.

Цель профессиональной пробы:

-Научить приемам складывания салфеток, сервировки стола.

Задачи профессиональной пробы:

-Познакомить с понятием «Сервировка стола», с правилами сервировки, предметами сервировки.

-Получить первоначальный навык по тематической сервировке праздничного стола.

-Развивать эстетический вкус при складывании салфеток, сервировки стола, внимательность, аккуратность.

-Воспитывать самостоятельность.

По итогам профессиональной пробы школьники должны:

Знать:

-основные правила сервировки, предметы сервировки

-приемы складывания салфеток

Уметь:

-самостоятельно сервировать праздничный стол, используя разные приемы складывания салфеток

Содержание профессиональной пробы

Введение

Сервировка стола по всем существующим правилам-это всегда признак внимания со стороны хозяина дома к его гостям. К сожалению, правильно накрытый стол сегодня не так часто встретишь, особенно в домашних условиях. Тем не менее, сервировка стола - это настоящее искусство, овладев которым, вы

вносите красоту в свою жизнь. Вот почему так важно знать правила сервировки стола- чтобы иметь возможность создавать в своем доме праздничную атмосферу каждый день на завтрак, обед и ужин, а в праздничные дни удивлять своих гостей фантазийным оформлением, замысловато свернутыми салфетками и роскошной посудой. **Последовательность сервировки стола.**

Сервировать стол следует согласно следующему плану: скатерть; тарелки; столовые приборы; бокалы, фужеры, стаканы; салфетки; украшение стола. Для начала кому-то сервировка стола может показаться по-настоящему сложной наукой, но спустя какое-то время, когда сервировка стола по правилам войдет в привычку, вам будет казаться, что занятие это легче легкого! Последовательность сервировки праздничного стола Санитарных требований при сервировке праздничного стола.

Правильная сервировка стола

Сервировка стола по всем существующим правилам — это всегда признак внимания со стороны хозяина дома к его гостям. К сожалению, правильно накрытый стол сегодня не так часто встретишь, особенно в домашних условиях. Тем не менее, сервировка стола — это настоящее искусство, овладев которым, вы вносите красоту в свою жизнь. Вот почему так важно знать правила сервировки стола — чтобы иметь возможность создавать в своем доме праздничную атмосферу каждый день на завтрак, обед и ужин, а в праздничные дни удивлять своих гостей фантазийным оформлением, замысловато свернутыми салфетками и роскошной посудой. Последовательность сервировки стола Сервировать стол следует согласно следующему плану: скатерть; тарелки; столовые приборы; бокалы, фужеры, стаканы; салфетки; украшение стола. Для начала кому-то сервировка стола может показаться по-настоящему сложной наукой, но спустя какое-то время, когда сервировка стола по правилам войдет в привычку, вам будет казаться, что занятие это легче легкого!

Основные критерии

Сервировка стола – это правильное грамотное расположение приборов и блюд и декоративное оформление, благодаря которому можно создать домашнюю уютную атмосферу или помпезно-нарядную обстановку, соответствующую торжеству. Общее убранство стола должно быть оформлено в общем едином стиле,

не перегруженным лишними столовыми и декоративными элементами и соответствовать тематике праздника.

Подбор и размещение элементов сервировки

Грамотная сервировка праздничного стола предполагает наличие всех обязательных приборов, индивидуально для каждого гостя, чтобы он мог разместиться и принимать пищу комфортно, имея достаточно место для личного пространства. Основными элементами сервировки являются скатерть, салфетки, тарелки, бокалы и рюмки, столовые приборы: вилки, ложки и ножи, различного назначения.

Выбор скатерти

Цвет, размеры и форма скатерти имеют большое значение. Так как она занимает максимально много места на столе и является фоном общего убранства. Размеры и форма должны соответствовать параметрам стола, оптимальная длина свободно свисающих краев не более 25-30 см. Цвет скатерти должен гармонично сочетаться с посудой и соответствовать торжественности события. Белая, светлая или пастельная скатерть сделает праздничный стол особенно торжественным и изысканным. К такой скатерти подойдет любая по цвету посуда. Белые тарелки подчеркнут изящную обстановку, а любые яркие тона контрастно выделятся на светлом фоне.

Тарелки и столовые приборы

Количество используемых тарелок и приборов зависит от намеченных перемен блюд. Грамотная сервировка предполагает расстановку посуды в последовательности, удобной для использования при поэтапной подаче блюд. На нижнюю сервировочную тарелку ставят тарелку для основного блюда, следующую закусочную и самую верхнюю, при необходимости, суповую. Маленькую пирожковую тарелку, для хлеба, устанавливают слева, чуть выше от основных тарелок.

Столовые приборы раскладывают с разных сторон тарелки. Справа место для ложек и ножей, слева – для вилок. Последовательность приборов соответствует подаче блюд, чем позже используется прибор, тем ближе он к тарелкам. По краям выкладывают ложку для супа и вилку для закусок, ближе к тарелкам размещают чайную ложку и вилку для основного блюда. При необходимости между ними

размещают приборы для рыбы или морепродуктов. Справа лезвием к тарелкам размещают ножи, в последовательности их использования. Сверху над тарелками, параллельно краю стола, выкладывают приборы для десерта, они понадобятся в последнюю очередь и не мешают в процессе застолья. Справа над тарелками выставляют всю необходимую стеклянную посуду для напитков. Первым располагают бокал для воды, а далее остальные стеклянные или хрустальные фужеры и рюмки.

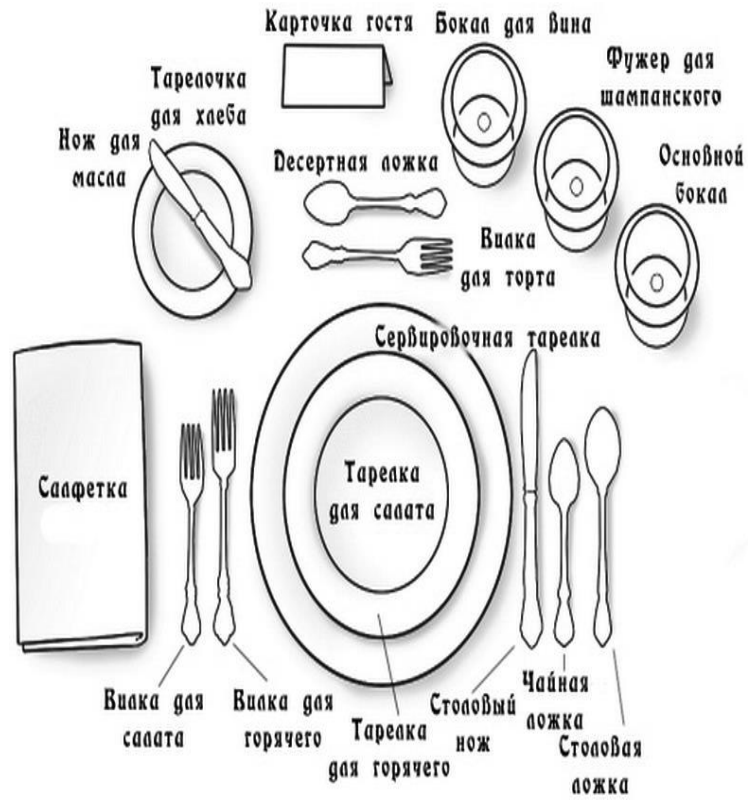
Практическая работа

Складывание салфеток разными способами.

Сервировка праздничного стола

Тестирование по теме «Сервировка стола»

Последовательность правильной сервировки стола.





Список вопросов теста

Вопрос 1

К столовым приборам относятся:

Варианты ответов

- кружка
- нож
- молочник
- вилка
- салатник
- ложка

Вопрос 2

При сервировке стола ложку кладут:

Варианты ответов

- в тарелку
- перед тарелкой
- слева от тарелки
- справа от тарелки
- в специальную укладку

Вопрос 3

При сервировке стола к обеду вилку кладут:

Варианты ответов

- справа от тарелки зубцами вверх
- слева от тарелки зубцами вверх
- справа от тарелки зубцами вниз
- слева от тарелки зубцами вниз
- в специальную укладку

Вопрос 4

При сервировке стола салфетки кладут:

Варианты ответов

- в кольцо
- в стакан
- на закусочную тарелку
- слева от тарелки
- справа от тарелки

Вопрос 5

Праздничный стол накрывают:

Варианты ответов

- белой скатертью
- белой скатертью с прозрачной клеенкой
- цветной клеенкой
- цветной скатертью
- цветной скатертью с прозрачной клеенкой