Основы социальной жизни 5 класс

29.12.

Сервировка стола к завтраку.

<https://www.youtube.com/watch?v=d76HR4Mt26k>

**Сервировка** – это подготовка и оформление стола для приема пищи.  
**Основная цель сервировки** – создать удобство пользования приборами. Прежде чем сервировать стол надо продумать меню. Так как набор предметов зависит от ассортимента блюд.  
*Обычно на завтрак подают:*

горячий напиток (чай, кофе, какао, молоко и т.д.)

горячее блюдо (каши, омлеты, яичница).

Так же на завтрак подают варенье, мед, колбасы, сыр, вареные яйца, соки, булочки, пирожки, хлеб.  
Стол лучше застелить скатертью. Все предметы расставить так, чтобы было удобно достать. На столе не должно быть лишних предметов.

Практическая работа. (Закрепление изученного материала.)

Учащиеся выполняют практическую работу «Сервировка стола к

завтраку», учатся расставлять приборы, необходимые к завтраку, красиво

складывать салфетки

Практическая работа. (Закрепление изученного материала.)

Учащиеся выполняют практическую работу «Сервировка стола к

завтраку», учатся расставлять приборы, необходимые к завтраку, красиво

складывать салфетки

