

ТОГАОУ СПО
«Промышленно-технологический колледж»

Проект на тему: «Алгоритмы сервировки стола»

Авторы проекта:
группа «Технологи»

г.Мичуринск, 2013

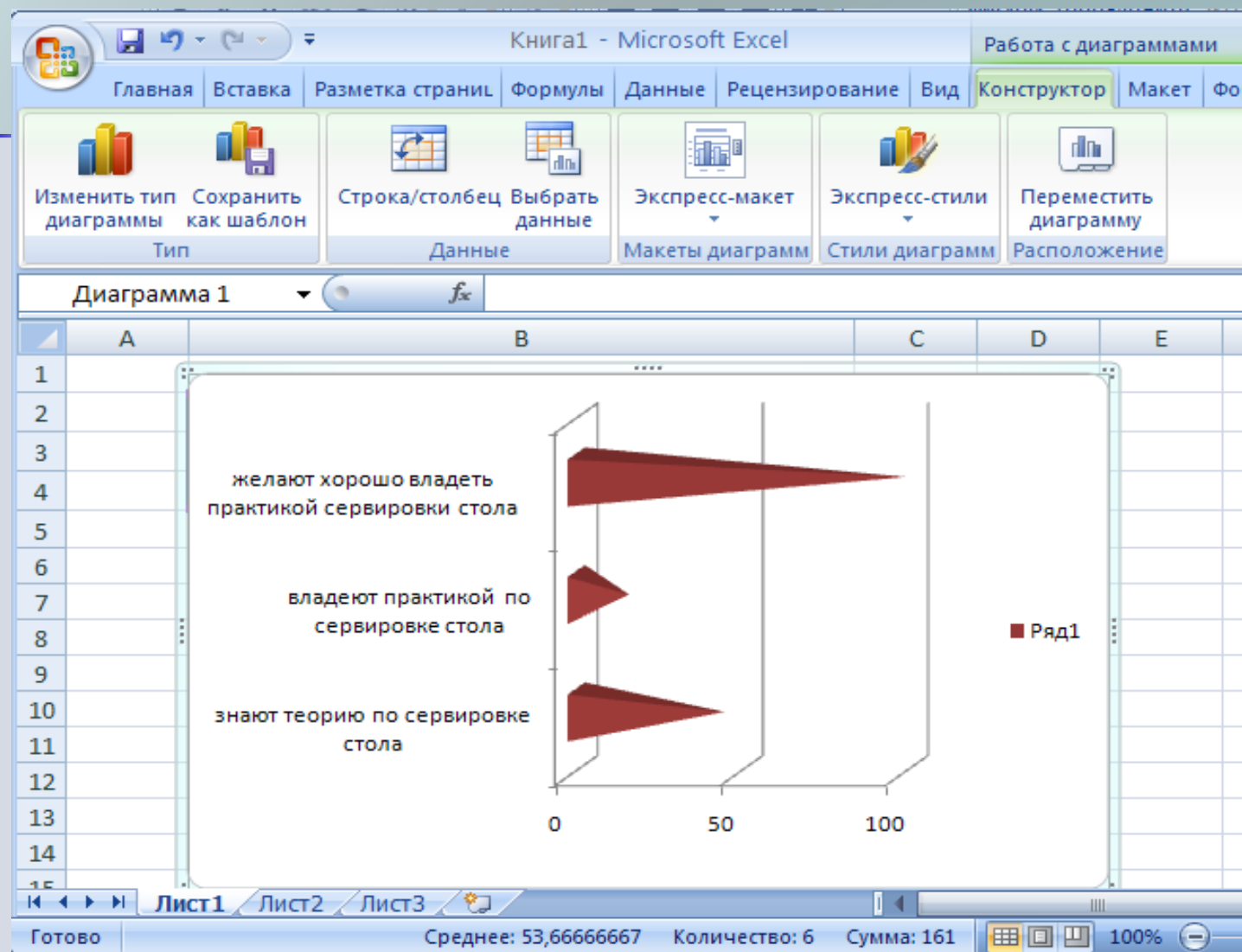
Введение



Без праздничных и повседневных застолий нам не обойтись. Семейные обеды, дружеские ужины и просто чаепития в кругу подруг – так хочется сделать всё правильно и красиво, чтобы уютно было каждому, чтобы проведенное время было по-настоящему приятным для всех. Но удивить гостей кулинарным талантом или развлечь интересной беседой – далеко не всё.

Сколь вкусными и оригинальными бы ни были угощения, важно их правильно подать, преподнести согласно правилам (алгоритмам) и этикету. Возможно, для кого-то это кажется маловажной «данью традиций», но, вдумайтесь, этой «науке» сервировки стола не одна сотня лет.

Результаты анкетирования



Актуальность проекта

Нам, будущим специалистам, просто необходимо знать искусство сервировки стола.

В контексте нашей будущей специальности считаем данную тему актуальной.



Задачи:

- проанализировать информационный материал по теме проекта «Алгоритмы сервировки стола», выделить главное;
- найти алгоритм сервировки стола, сделать выводы;
- подобрать необходимое программное обеспечение проекта;
- оформить презентацию по теме проекта.



При подготовке проекта использовались программы:



- Интернет ресурсы



- Табличный редактор



- Программа для создания презентаций



Текстовый редактор



- Графический редактор

Сервировка стола:



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 сидящим за столом наибольшее удобство.

Приступая к сервировке стола необходимо учитывать:

**Что, главными
«фаворитами» сервировки
стола являются:
скатерть, салфетки, посуда,
столовые приборы и
различные элементы
украшения.**



Алгоритм выбора скатерти

Скатерть быть безупречно чистой и отглаженной. Ваш стол будет смотреться гораздо красивее, если Вы подберете скатерть и салфетки так, чтобы они сочетались с посудой. По-настоящему праздничной и «домашней» считается именно полотняная (тканевая) скатерть. Она может быть цветной, однотонной или с рисунком по краям.



Красные и жёлтые тона приветливы.



**Пёстрые набивные ткани
создадут атмосферу
радости.**



Синие и зелёные сдержанные.



Алгоритм сервировки столовой посуды

После того, как уложена скатерть, на праздничном столе расставляют посуду. Посуда используется в соответствии с ее назначением. Далее расставляют столовые приборы, а потом посуду под напитки.



Салфетки

Салфетки - важный атрибут сервировки, используется на всех застольях без исключения. Для праздничных торжеств чаще используются полотняные (льняные, хлопчатобумажные) салфетки, иногда их могут заменять бумажными. Свернутую салфетку кладут каждому гостю на закусочную тарелку. Если используются бумажные салфетки, их можно подложить под правый край тарелки



Украшения стола

И последний, но не маловажный элемент сервировки стола - украшение. И как правило, в этом случае выступают цветочные композиции, букеты или свечи. С их помощью простой стол мгновенно превращается в праздничный. Не существует готовых рецептов создания цветочных композиций. Все зависит только от вашего воображения. Украшая стол цветами, необходимо учитывать множество факторов: размер и форму стола, цвет скатерти и посуды, дизайн помещения, а так же хорошо бы знать язык цветов.



Пара слов об этикете

- постарайтесь создать комфортные условия для каждого из приглашенных;
- помните, что хозяйка может предложить гостям определенные места, либо позволить им выбрать их самостоятельно;
- знаком к завершению застолья может послужить использованная полотняная салфетка, оставленная хозяйкой на столе, в ином случае, даже выходя временно из-за стола, как гости, так и хозяева, ни в коем случае не кладут салфетку на стол (только на стул);
- приглашая гостей, хозяйка должна позаботиться о том, чтобы в меню присутствовали блюда для всех приглашенных. Если по каким-либо причинам гость не ест какие-либо продукты, важно вовремя это заметить и, не акцентируя внимания, предложить ему уместную замену.



Выводы

- при выполнении проекта наша группа выделила основные алгоритмы общепринятой, «европейской», сервировки стола;
- установили, что принимать пищу за красиво сервированным столом действительно приятно, поэтому нам, будущим технологам, необходимо освоить все способы сервировки стола;
- выбранная нашей группой тема проекта «Алгоритмы сервировки стола», занимает значительное место в нашей будущей профессиональной деятельности.

Список использованной литературы

1. Основы кулинарии / Под ред. Е.С.Полат - М., 2000
2. Искусство приготовления пищи. Сб. Педагогические технологии. ./ авт. сост. Ананичева С.В., Левицкова Л.А. Ульяновск.: УИПКПРО, 2007.
3. Методические рекомендации по организации проектной и исследовательской деятельности обучающихся в образовательных учреждениях .
4. WWW.prodyktu.ru
5. WWW.nasha.eda.ru

