

Всероссийский проект

## Профильная школа – не для всех, а для каждого

[Подробнее ↗](#)

[Рассказать коллегам ↗](#)



Сервировка праздничного стола на две персоны (профиль обслуживающий труд/подготовка младшего обслуживающего персонала)

Аксёнова Светлана Домировна, учитель технологии высшей квалификационной категории КГБОУ «Ачинская школа №3», руководитель МО учителей технологии, организатор центра компетенций регионального чемпионата среди людей с ОВЗ и инвалидностью «Абилимпикс», площадок профессиональной олимпиады «Дорога к мастерству», призер-победитель конкурсов профессионального мастерства среди людей с ОВЗ и инвалидностью «Абилимпикс», «Лучший по профессии», «Дорога к мастерству»

### «Сервировка праздничного стола на две персоны»

#### **1. Содержание задания**

Обучающемуся необходимо выполнить по правилам и по последовательности сервировку праздничного стола на две персоны. Сложить салфетку в форме «Лилии» и оформить именные карточки.

#### **2. Порядок выполнения задания:**

1. Надеть рабочую одежду.
2. Застелить стол скатертью.
3. Разложить сервировочные салфетки.
4. Разложить столовую посуду. Осуществить сервировку стола на две персоны для следующих блюд: закуска (салат овощной), второе блюдо (мясо по-французски с картофелем).
5. Разложить столовые приборы.

6. Расставить стеклянную посуду для напитков (вода, сок яблочный).
7. Расставить приборы общего пользования.
8. Украсить стол:
  - в центр стола поставить вазу с цветами;
  - сложить салфетку в форме «Лилии»;
  - оформить именные карточки на праздничный стол.
9. Расставить стулья

### **3. Общие требования по охране труда:**

Перед началом работы проверить целостность посуды и столовых приборов.

Перед сервировкой проверить наличие приборов и посуды, которые понадобиться при работе.

При переносе посуды к месту сервировки, можно использовать поднос, по желанию и умению.

Передвигаться вдоль столов следует медленно и аккуратно.

### **4. Оборудование и материалы (для каждого участника).**

Посуда, декор, бумажные салфетки могут быть разных цветов.

Стол – 1 шт.

Стол (для подсобных работ) – 1 шт.

Стул – 2 шт.

Поднос пластмассовый – 1 шт.

Скатерть – 1 шт.

Сервировочные салфетки – 2 шт.

Сервировочные тарелки 24 см – 2 шт.

Столовые тарелки меньшего размера для второго блюда 20 см – 2 шт.

Салатницы (пиалы) 250 мл – 2 шт.

Пирожковые тарелки 15 - 18 см – 2 шт.

Набор столовых приборов: вилки – 2 шт., нож – 2 шт., ложка – 2 шт.

Бокал для воды, сока – 4 шт.

Емкости с приправами: соль, перец – 1 шт.

Низкая ваза с цветами – 1 шт.

Бумажные салфетки 2-х слойные.

Картонные заготовки для именных карточек 10x14 см – 20 шт.

Простой карандаш.

Ластик.

Фломастеры.

Цветные карандаши.

Цветная бумага (разных цветов).

Ножницы.

Клей карандаш.

**Инструкционная карта конкурсного задания  
«Сервировка праздничного стола на две персоны»**

<b>№</b>	<b>Последовательность операций (рисунок)</b>	<b>Инструменты и приспособления</b>	<b>Способ производства работ</b>
1.		Фартук, одноразовая шапочка	Надеть рабочую одежду
2.			Познакомиться с площадкой перед работой
3.		Стол, скатерть	Постелить скатерть (концы скатерти должны свисать на 25-30 см)
4.		Сервировочные салфетки	Разложить сервировочные салфетки (сеты)

<b>Расставить столовую посуду</b>			
5.		Сервировочные тарелки – 2 шт.	На расстоянии 2 см от края стола расставить сервировочные тарелки
6.		Тарелки меньшего размера для вторых блюд – 2 шт.	Поставить столовые тарелки меньшего размера для второго блюда
7.		Салатница (пиала) – 2 шт.	Поставить на них индивидуальную салатницу (пиалу)
8.		Пирожковые тарелки – 2 шт.	Слева поставить пирожковую тарелку

<b>Разложить столовые приборы</b>			
9.		Столовый нож – 2 шт.	Справа от тарелки выложить столовый нож (лезвием к тарелке)
10.		Вилка – 2 шт.	С левой стороны – вилку зубчиками вверх.
<b>Расставить стеклянную посуду для напитков</b>			
11.		Бокал для воды, бокал для сока	Бокалы для воды и сока поставить за тарелками справа
<b>Расставить приборы общего пользования</b>			
12.		Емкости с приправами: соль, перец	На столе в центре разместить емкости с приправами: соль, перец
<b>Украсить стол</b>			
13.		Ваза с цветами	В центр стола поставить небольшую вазу с цветами

14.		Бумажные салфетки	Свернуть салфетку в форме «Лилии» <i>Приложение А</i>
15.		Картонные заготовки Шаблон цветка Фломастеры Украшения Клей карандаш	Оформить именные карточки <i>Приложение Б</i>
16.		Бумажные салфетки Именные карточки	Свернутую салфетку кладут каждому гостю на салатницу (пиалу). Расположить напротив каждого места гостя именную карточку.
17.		Стулья	Расставить стулья

*Приложение A*

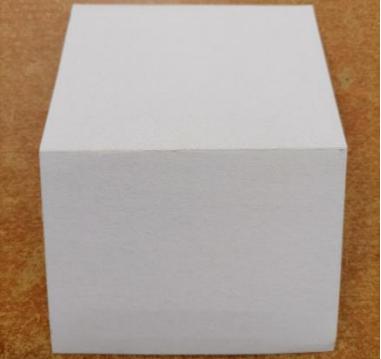
**Складывание салфетки в форме «Лилии»**

<b>№</b>	<b>Последовательность операций (рисунок)</b>	<b>Способ производства работ</b>
1.		Исходная форма. Салфетку сложить по диагонали (сгиб внизу)
2.		Совместить два боковых угла с верхним
3.		Сложить салфетку так, чтобы нижний угол оставался на 2,5 см ниже верхнего
4.		Верхний угол отогнуть вниз до сгиба
5.		Боковые стороны загнуть назад и вставить одну в другую, чтобы в основании образовался круг

6.		Загнуть вниз два верхних угла
----	---	----------------------------------

*Приложение Б*

**Оформление именных карточек на праздничный стол**

<b>№</b>	<b>Последовательность операций (рисунок)</b>	<b>Инструменты и приспособления</b>	<b>Способ производства работ</b>
1.		Картонные заготовки 2 шт.	Взять 2 картонные заготовки
2.		Картонные заготовки Простой карандаш Ластик	На карточке посередине написать имя гостя
3.		Фломастеры Цветные карандаши	Раскрасить

4.		Цветная бумага Ножницы Клей карандаш	Сделать из цветной бумаги цветок (используя шаблон). Наклеить на карточку украшение в виде цветка
----	---	--	---

Шаблон цветка

