**Практичне заняття 1**

**ТЕМА: Підбір посуду для подавання страв та напоїв.**

**МЕТА:** Вміти підбирати посуд, столові прибори та скло для подачі страв та напоїв.

**ЗАВДАННЯ ДЛЯ ВИКОНАННЯ**

**Завдання 1**

**Запропонуйте посуд для подавання:**

1. Перших страв:

* борщу українського з пампушками \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,
* розсольнику з ватрушками \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,
* бульйону з яйцем \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

1. Других страв:

* печені по-домашньому \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,
* шашлику\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* вареників запечених в сметані \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

1. Солодких страв:

* яблука у тісті смажені \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,
* традиційний круглий торт \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

1. Гарячих закусок:

* Закуски «Риба в молочному соусі» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,
* грибів в сметанному соусі \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,
* закуски із шинки \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

1. Гарячі напої:

* кава-глясе \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,
* чай з лимоном\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,
* кава чорна\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

***Зміст завдання***

***Завдання 2.*** Підберіть посуд, набори для споживання і перекладання перших страв (Страви візьміть із ***завдання 1***.). Результати оформити в таблицю.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Назва страви | Розмір посуду, мм  або місткість, см3 | Набори для споживання | Набори для перекладання |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

***Завдання 3.*** Підберіть посуд для подавання других страв згідно ***Завдання 1.*** Результати оформити в таблицю.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Назва страви | Розмір посуду, мм  або місткість, см3 | Прибори для споживання | Прибори для перекладання |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

***Завдання 4.*** Підберіть посуд для подавання солодких страв згідно ***Завдання 1*** завдання. Результати оформити в таблицю.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Назва страви | Розмір посуду, мм  або місткість, см3 | Прибори для споживання | Прибори для перекладання |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |