



Дата: 16.05.23

Клас: 4 – Б

Предмет: *Дизайн і технології*

Вчитель: Лисенко О. Б.

Тема: *Приготування салату «Мікс»*

Мета: формування ключових та предметної проєктно-технологічної компетентностей, необхідних для розв'язання життєвих проблем у взаємодії з іншими, культурного й національного самовираження. Виконання елементарних графічних зображень; читання інструкційних карток із зображеннями для поетапного виготовлення виробу.

Обладнання для учнів: капуста, морква, зелена цибуля, яблуко, йогурт без добавок, сік половини лимона, лимонна цедра, сіль, тарілка, ложка.

Учитель посміхається,
Урок наш починається.
Сіли, діти, всі рівненько,
Усміхнулися гарненько,
Настрій на урок взяли,
Працювати почали.



Пригадаємо загальні правила безпеки на уроках дизайну і технологій



Підготуй своє робоче місце

Перед роботою перевірте
справність інструментів та
наявність матеріалів



Забороняється працювати
несправними чи тупими
інструментами!

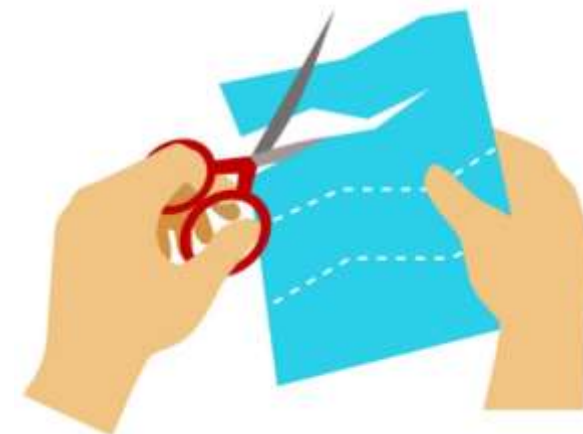


Коли вчитель починає говорити,
потрібно припинити роботу й
уважно слухати інструктаж!



Роботу можна
розпочинати лише з
дозволу вчителя

Використовуйте інструмент
лише за призначенням







**Не поспішайте
займати місце за
столом на свій
розсуд.**

**Можливо,
у господарів є
особлива думка,
куди вас посадити.**

За столом, де
знаходяться й інші
люди, немає місця
стороннім речам.





**На урочистих
заходах в
жодному разі не
можна їсти в
момент
виголошення
привітання.**

**Ніколи не
розмовляйте з
повним ротом.
Це одне з
найголовніших
правил етикету
за столом.**





**Ніколи не
тягніться через
увесь стіл, щоби
дістати ту чи
іншу страву, або
взяти спеції і
приправи.**

Не забудьте
подякувати
стороні, яка
приймає за
трапезу.

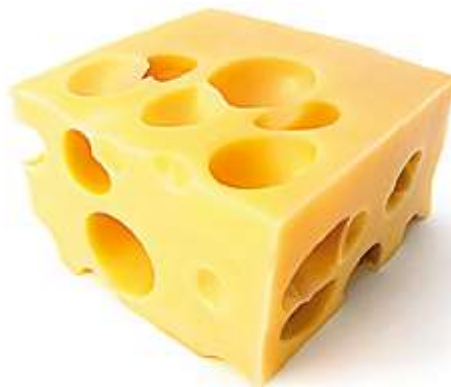
Це завжди
доречно і
підкреслить ваші
манери.



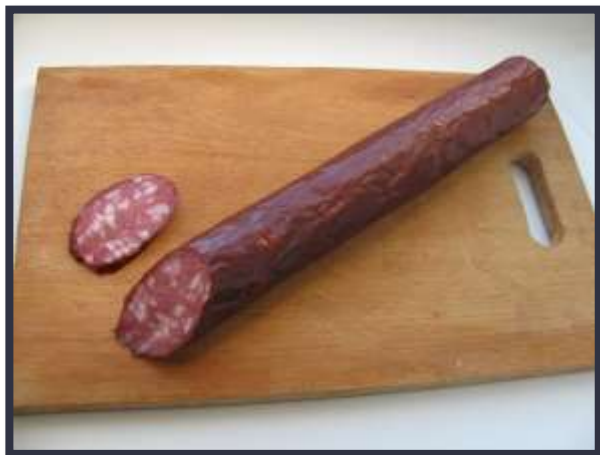


Під час сервірування столу серветки, зазвичай, кладуть на тарілки. Якщо ж вони лежать поруч, користуйтеся тільки тією, що знаходиться ліворуч від вас. Серветку перед прийомом їжі слід розгорнути і покласти на коліна. Використовувати серветки можна лише для рук, рота і обличчя. Інші способи застосування неприпустимі!

Назви продукти, корисні для здоров'я. Доповни перелік.

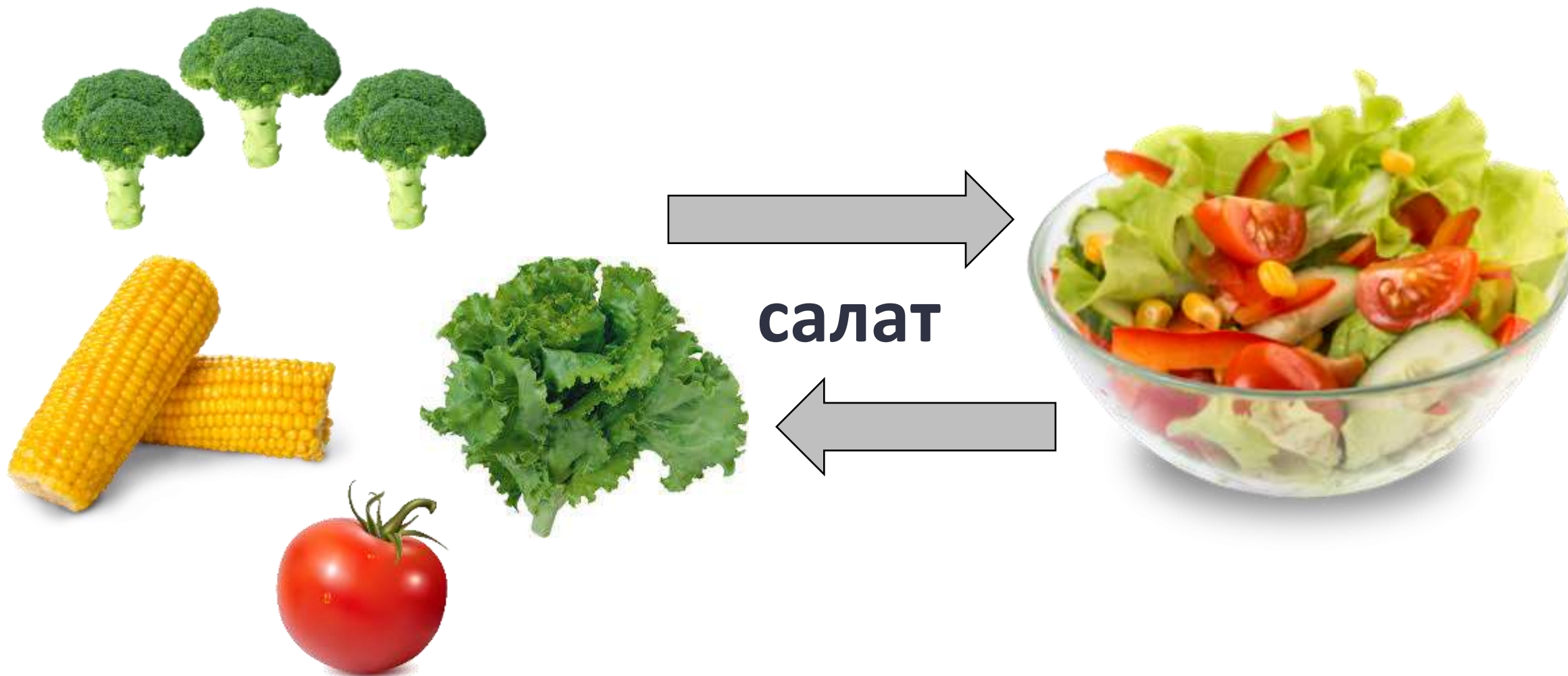


Назви продукти, шкідливі для здоров'я. Доповни перелік.



Сьогодні

Поміркуй, що таке салат?





ФІЗКУЛЬТХВИЛИНКА





Інгредієнти: капуста, морква, зелена цибуля, яблуко, йогурт без добавок, сік половини лимона, лимонна цедра, сіль.

Пошаткуйте капусту, натріть на великій тертці моркву, наріжте шматочками яблуко, подрібніть цибулю. Лимонну цедру перемішайте з йогуртом. Додайте капусту, моркву, яблуко, цибулю, лимонний сік, трохи солі і перемішайте все в мисці. Салат готовий!



Сьогодні

Гра «Дегустатор»



Сьогодні

Рефлексія «Ресторан»

Ось ці «**страви**» були
зіпсовані, і мені не
сподобались.

Я майже переварила цю
«**їжу**».

Саме ця «**їжа**» під час
уроку була
найсмачнішою. Я б з'їв її
ще.

Запакуйте мені з
собою ...





Приготуйте салат «Мікс», сфотографуйте та надішліть
на візуальну дигустацію вчителю до наступного уроку .
Користуйтеся також описом роботи в підручнику ЯДС на ст.134 .

Успіху Вам !!!!

Роботи надсилайте на Нитан або на
ел. пошту *lenusya.lysenko@gmail.com*

Використані джерела:

<https://vsimpptx.com/author/dizajn-i-tehnologiyi-gilbertg-tarnavska-ss-grubiyani-lv-pavich-nm-4-klas>