

Дата: 09.05.23

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.



Організація класу

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





Роботу можна розпочинати лише з дозволу вчителя

Забороняється працювати несправними чи тупими інструментами!

Використовуйте інструмент лише за призначенням





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



Святковий стіл – прикраса свята





Правила поведінки за столом



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.



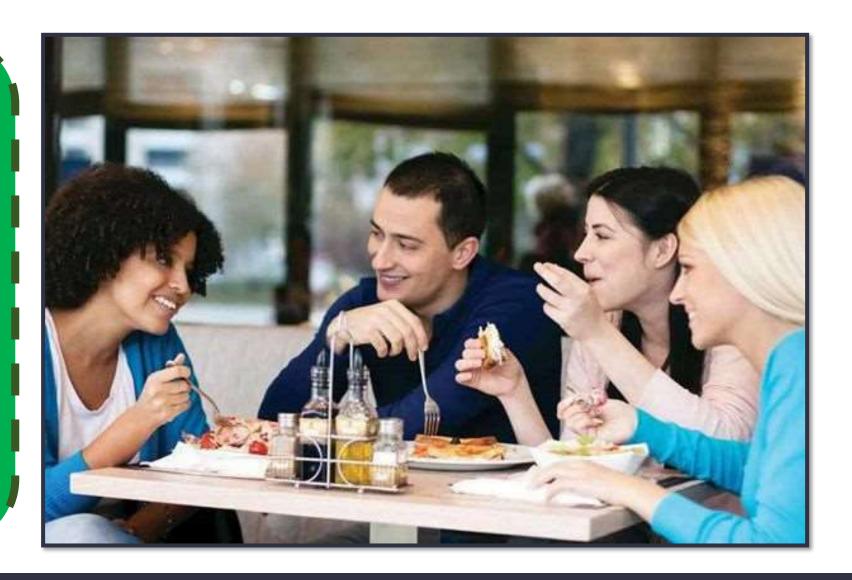




На урочистих заходах в жодному разі не можна їсти в момент виголошення привітання.



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.







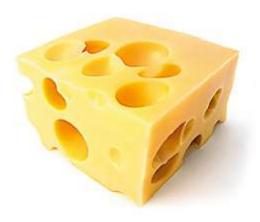
Під час сервірування столу серветки, зазвичай, кладуть на тарілки. Якщо ж вони лежать поруч, користуйтеся тільки тією, що знаходиться ліворуч від вас. Серветку перед прийомом їжі слід розгорнути і покласти на коліна. Використовувати серветки можна лише для рук, рота і обличчя. Інші способи застосування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



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











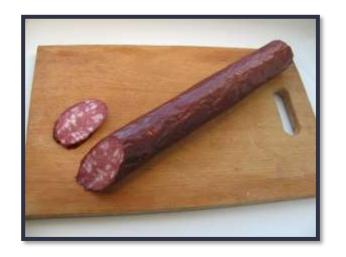








Назви продукти, шкідливі для здоров'я. Доповни перелік.









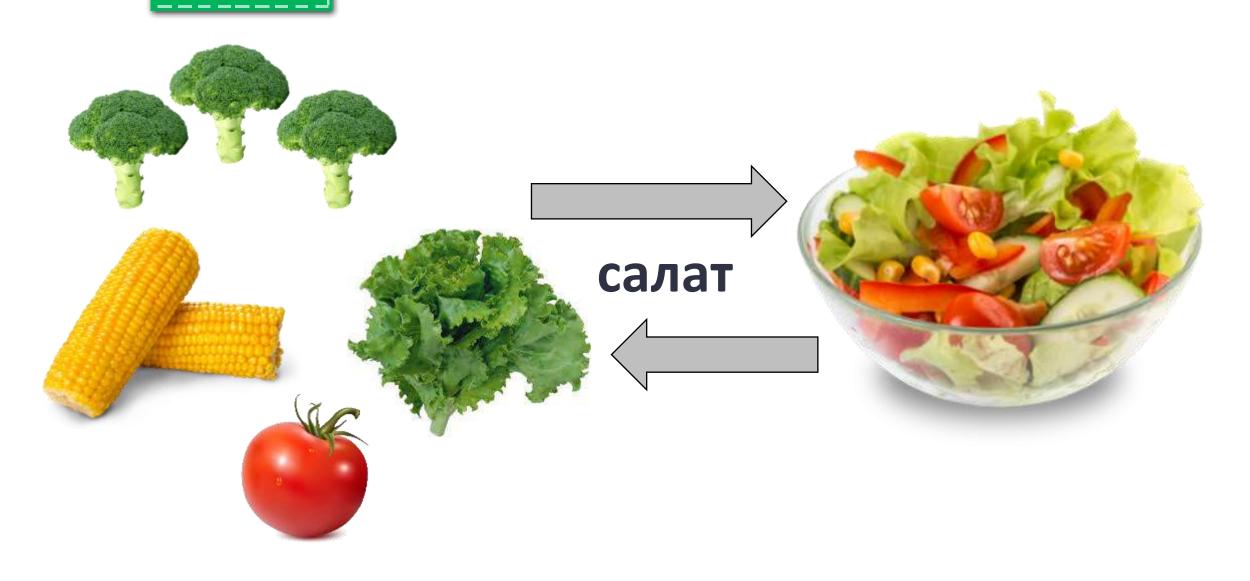








Поміркуй, що таке салат?





Сьогодні 08.05.2023

Фізкультхвилинка







Практична робота



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!





Гра «Дегустатор»





Рефлексія «Ресторан»

Саме ця «<mark>їжа</mark>» під час уроку була найсмачнішою. Я б з'їв її ще. Ось ці «страви» були зіпсовані, і мені не сподобались.

Я майже переварила цю «їжу».



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 Нитап або на ел. пошту **lenusya.lysenko@gmail.com**



Використані джерела:

https://vsimpptx.com/author/dizajn-i-tehnologiyi-gilbergtg-tarnavska-ss-grubiyan-lv-pavich-nm-4-klas