

Дата: 25.04.2024

Клас: 6– Б

Предмет: Технології

Урок №: 59

Вчитель: Капуста В.М



Об'єкт проєктної діяльності: Бутерброди

Основна технологія: Технологія приготування їжі

**Інструктаж з БЖД. Культура споживання їжі.
Повторення. Етапи проєктування**

Мета уроку:

ознайомлення учнів з особливостями сервірування столу;

формувати знання про столову білизну;

знайомити з видами посуду та його призначенням;

навчити учнів складанню серветок для сервірування столу;

удосконалювати вміння подавати страви до столу;

розвивати в учнів трудові навички;

виховувати в учнів уважність, естетичний смак, повагу і доброзичливість.

Ви дізнаєтесь про:

- культуру споживання їжі;**
- правила сервірування столу;**
- правила поведінки застолом;**
- навчитися складати паперові серветки.**



Завдання уроку:

повинні знати: поняття «кулінарія», «етикет», «столовий посуд», «столові прибори», «столовий етикет».

повинні уміти:

сервірувати

стіл до сніданку, складати

паперові серветки для

сервірування столу (доступним способом).

З історії культури споживання їжі

Первісні люди тривалий час споживали продукти, які їм дарувала природа, тільки у сирому вигляді. З часом вони навчилися добувати вогонь і почали готували їжу на відкритому вогнищі. Коли винайшли глиняний посуд, у людей з'явилась можливість їжу варити. Протягом віків люди стали накопичувати знання про способи приготування різних страв. Так і виникла кулінарія. **Кулінарія** — людська діяльність, пов'язана з приготуванням їжі.



Усі ви буваєте на кухні і знаєте, що там знаходиться багато посуду та інвентарю для приготування різних страв.

Посуд — узагальнена назва різноманітних за формою та оформленням ємностей, які виготовляються із глини, скла, металу, пластику тощо. Використовуються для приготування або подавання їжі, напоїв тощо, а також для зберігання харчових продуктів. Посуд поділяють на **кухонний і столовий**.

Кухонний посуд – це посуд який використовують для приготування страв.



Столовий посуд – це посуд призначений для подавання та споживання їжі.



Для сервірування святкового столу використовують набори посуду, які називають сервізи:

▪ столові;

▪ чайні ;

▪ кавові.





**Кухонний інвентар —
це пристосування для
якісного і швидкого
приготування їжі.**



Столові прибори поділяють на основні і допоміжні.

Основні прибори призначені для індивідуального користування, ними їдять. (виделка, ніж, ложка)



Допоміжні прибори призначені для загального користування (кондитерські лопатки, ложка для салатів, щипці для кондитерських виробів, ніж для масла)





Правила користування столовими приборами



Столова білизна — скатертини, серветки, рушники та інші тканинні вироби, які призначені для використання за столом.



Послідовність сервірування стола.

1. Накрити стіл скатертиною.
 2. Розставити тарілки.
 3. Розкласти столові прибори.
 4. Поставити посуд для напоїв.
 5. Розкласти серветки.
 6. Поставити прибори зі спеціями, вази з квітами.
-



Гра «Що зайве?»



Гра «Що зайве?»





Практична робота

Складання серветок різними способами

<https://youtu.be/bH5AhYDmTjY>



Серветка «Листочек»



Правила споживання страв



Гра «Блеф – клуб»

- Варений рис – улюблена страва українців.
- Посуд поділяють на столовий та кухонний.
- Сервізи бувають : столові, чайні, кавові.
- Закінчивши їсти, виделку та ніж кладуть на стіл.
- Виделку тримають у правій руці, а ніж – у лівій.



Сьогодні на уроці ми ...

Найбільше мені сподобалося ...

Я дізналась ...

На уроці активно працювала...



Домашнє завдання

Підручник, § 17, ст. 109-113. Підготувати відповіді на запитання ст. 113 (усно).

Навчитися складати паперові серветки для прикрашання столу (надіслати фото).

Виконане завдання надіслати на освітню платформу Human або ел. пошту valentinakapusta55@gmail.com