

**Дата:** 02.05.2024

**Клас:** 5 – А

**Предмет:** Технології

**Урок №:** 61

**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](mailto:valentinakapusta55@gmail.com)