Дата: 02.05.2024

**KAac**: 5 – A

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;
- -навчитеся складати паперові серветки.



## Завдання уроку:

повинні <u>знати:</u> 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



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





Для сервірування святкового столу використовують набори посуду, які називають <u>сервізи:</u>

• столові;

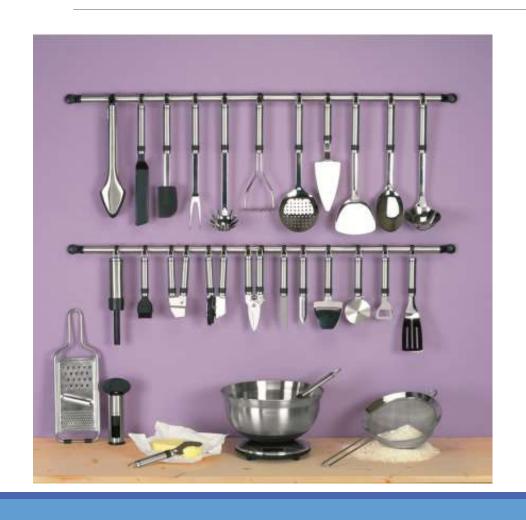
**-**чайні ;

•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?»







## Практична робота Складання серветок різними способами

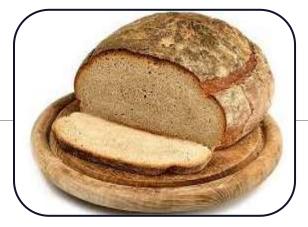
https://youtu.be/bH5AhYDmTjY



### Серветка «Листочок"



#### Правила споживання страв













### <u>Гра «Блеф –</u> <u>клуб»</u>

- •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...



## Домашне 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 <u>valentinakapusta55@gmail.com</u>