

Дата: 01.05.2024

Клас: 6 – А

Предмет: Технології

Урок №: 62

Вчитель: Капуста В.М

Інструктаж з БЖД. Сервірування столу до сніданку. Захист проєкту



Мета уроку:

Ознайомитись із правилами сервірування столу, прийомами користування столовими приборами, з традиціями споживання їжі різних народів.

Навчити сервірувати стіл; формувати поняття про етикет; прищеплювати навички культури поведінки за столом.

Розвивати естетичний смак, пізнавальний інтерес, пам'ять.

Виховувати загальну культуру , взаємоповагу і взаємодопомогу під час виконання практичних робіт.

Сніданок - самий перший та самий важливий прийом їжі



Сніданок повинен бути:

- *Смачним*
- *Поживним*
- *Корисним*



Від цього залежить наша працездатність та самопочуття у першій половині дня

Страви, які подають на сніданок:

- Гарячі напої: чай, кава, какао, молоко, сік та інші;
- Гарячі страви: каша, омлет, яєчня тощо;
- Холодні страви: бутерброди, салати, варені яйця тощо;
- Гастрономічні продукти: сир, ковбаса, вершкове масло тощо;
- Хлібобулочні вироби та солодощі: мед, джем, варення, кекси, круассани та інші.



Сервірування столу — це підготовка столу, за яким відбудеться частування. Воно передбачає правильне розташування столових приборів та інших столових предметів: скатертини, посуду, приборів, серветок.





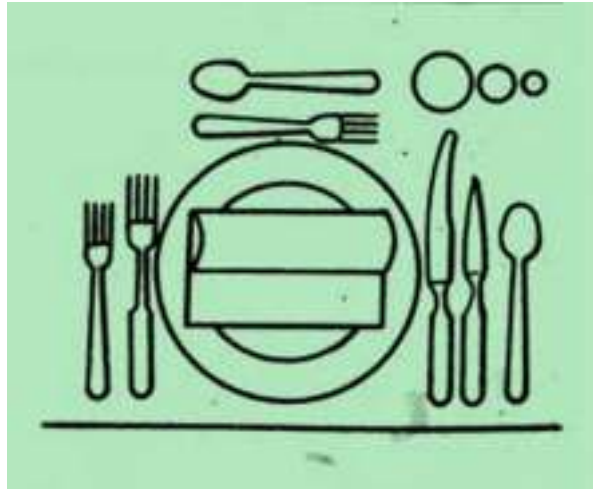
Столовий посуд — це посуд, призначений для подавання та споживання страв, його виготовляють із різних матеріалів: металу, пластмаси, скла, порцеляни тощо.

Для розміщення страв використовують тарілки, миски, блюда, салатниці, цукерниці тощо.



Послідовність сервірування столу:

- *стіл накривають скатертиною;*
- *розставляють столовий посуд, прибори для спецій;*
- *розкладають столові прибори;*
- *розкладають серветки;*
- *прикрашають стіл вазою з квітами.*



Розкладати столові прибори необхідно навколо основної тарілки згідно з порядком використання, розпочинаючи ззовні в напрямку до тарілки. Праворуч від тарілки — місце для ложки й ножа. При цьому ложку слід класти вигином униз, а лезо ножа має бути спрямоване в бік тарілки.



Ліворуч від тарілки кладуть закусочну (салатну) виделку та виделку до основної страви зубцями вгору.

Десертні столові прибори — маленьку ложечку та виделку — кладуть над тарілкою.

Місце пиріжкової тарілки й ножа для масла — зверху ліворуч від основної тарілки.

Порядок використання приборів — починаючи з найдальших від тарілки.





Пам'ятаючи правила розміщення й використання приборів, людина вільно почувається за столом, а сервірування з величезною кількістю столових приборів не лякає її.

Фізкультхвилинка



Питання для обговорення:

- ✓ Що таке сервіровка?
- ✓ Як правильно сервірувати стіл?



Практична робота.

Сервірування столу до сніданку.

<https://www.youtube.com/watch?v=EEaUmtGG5vw&ab>



Стіл для сніданку сервірують мілкою столовою та пиріжковою тарілками, чашкою для гарячого напою, ножом та виделкою.

Столова мілка тарілка - для споживання основної страви.

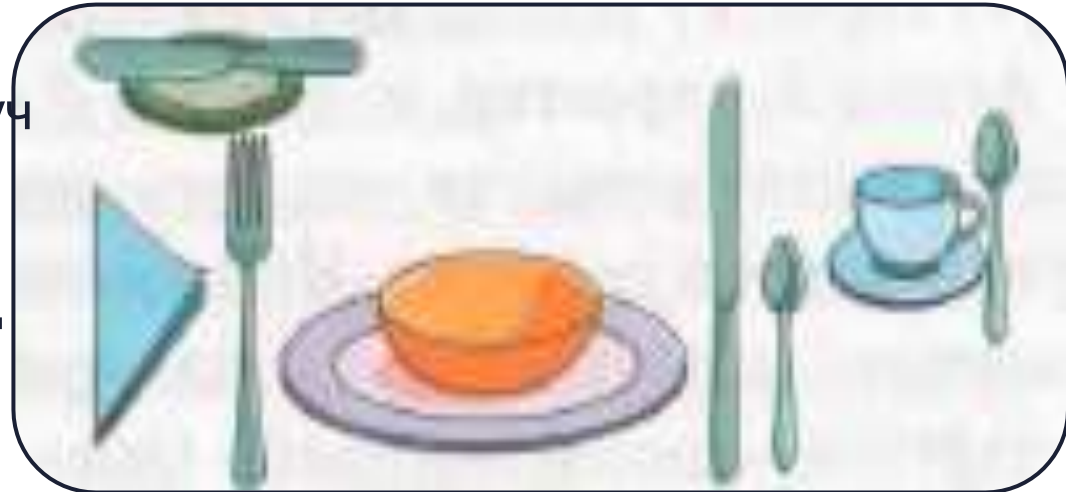
Ніж – праворуч від тарілки(лезом до тарілки).

Виделка – ліворуч від тарілки (зубчиками вгору).

Пиріжкова тарілка (для булки, хліба, бутерброда) – ліворуч вище від столової тарілки.

Чашка на блюдці – праворуч від столової тарілки.

Чайна ложка – праворуч від чашки.



Правила поведінки за столом.

1. За стіл сідати в охайному одязі, вимивши руки.
2. Сидіти потрібно прямо, не класти лікті на стіл.
3. Не можна плямкати, розмовляти з повним ротом, крутитись за столом.
4. Серветка з тканини повинна лежати на колінах, паперовою серветкою промокають губи та пальці.
5. Їжу слід споживати невеликими порціями.
6. Не можна користуватись за столом зубочисткою.



Домашня робота

Записати послідовність сервіровки столу до сніданку (слайд 9).

Засервіувати стіл до сніданку.(Фото надіслати)

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