

Тема уроку:
Культура
харчування.
Правила поведінки
за столом.
Сервірування
святкового столу.



Дата: 26.01.2024

Предмет: дизайн і технології

Клас: 2 – Б

Вчитель: Половинкина О.А.




Тема. *Культура харчування. Правила поведінки за столом. Сервірування святкового столу. Робота з ножицями. **Практичне завдання:** виготовлення тематичної аплікації згідно з правилами сервірування столу.*

Мета: ознайомити учнів з культурою харчування, правилами поведінки за столом, навчити правильно розташовувати посуд та столові прибори, відповідно до правил етикету, скласти серветки до святкового столу; формувати та розвивати навички роботи в групах; виховувати культуру та естетичний смак, індивідуальність при виконанні завдань, охайність та творчий підхід до роботи.



Культура
харчування –
це вміння
правильно
поводитися за
столом.

An illustration of a family of five sitting around a dining table. An elderly woman with glasses and a pink top sits at the top. A woman with blonde hair in a green top sits at the top right. A boy in a green shirt and purple pants sits on the left, leaning over the table. A boy in a blue shirt sits at the bottom, also leaning over. A teapot and several cups are on the table. A large text box with a teal border is centered over the scene.

Правила поведінки за столом



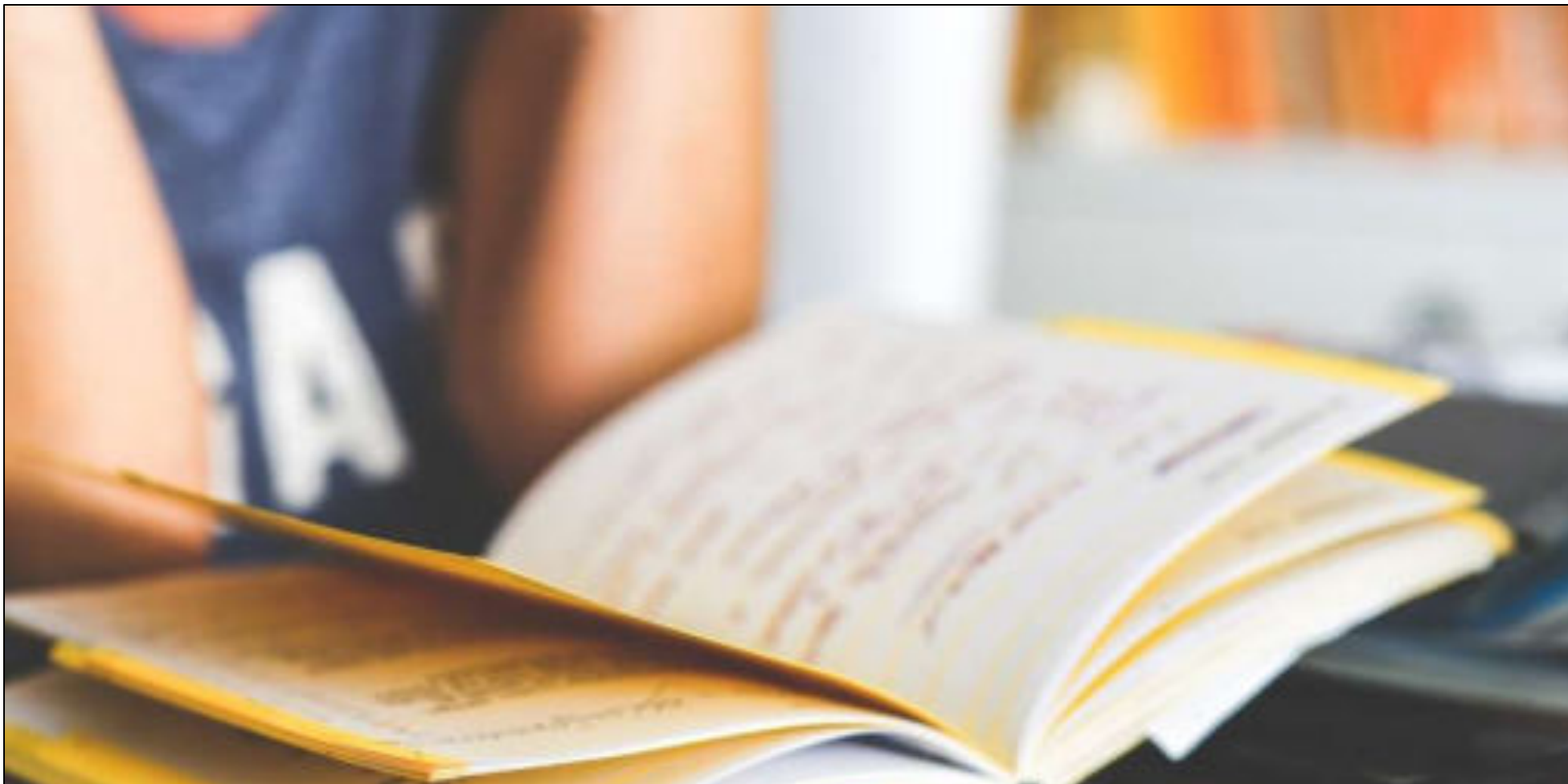
Перед тим, як сісти за
стіл, помий руки.



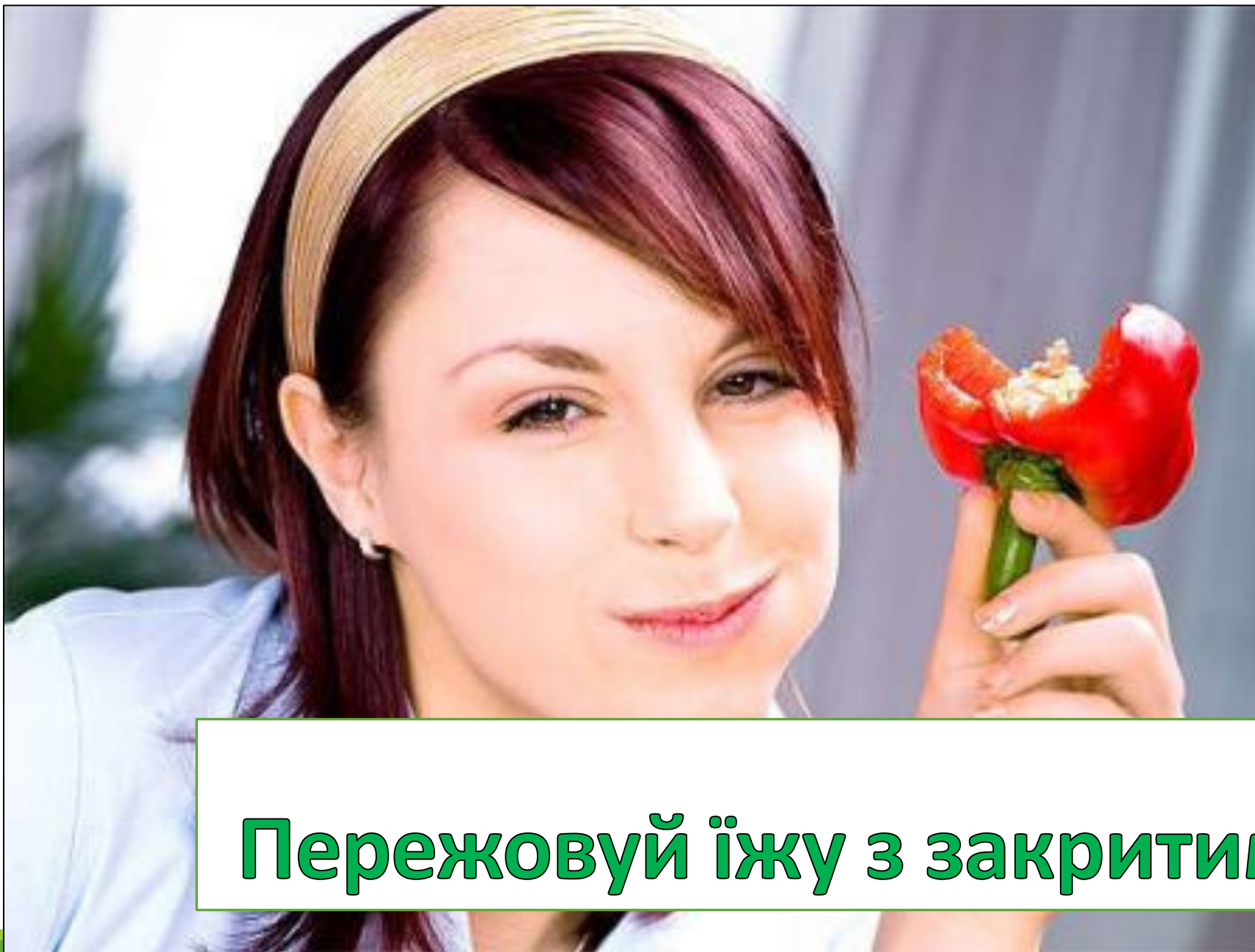
Не клади лікті на стіл.



**Виделку тримай у лівій
руці, ніж – у правій.**



**Не відволікайся від їжі розмовами,
читанням, грою.**



Пережовуй їжу з закритим ротом.



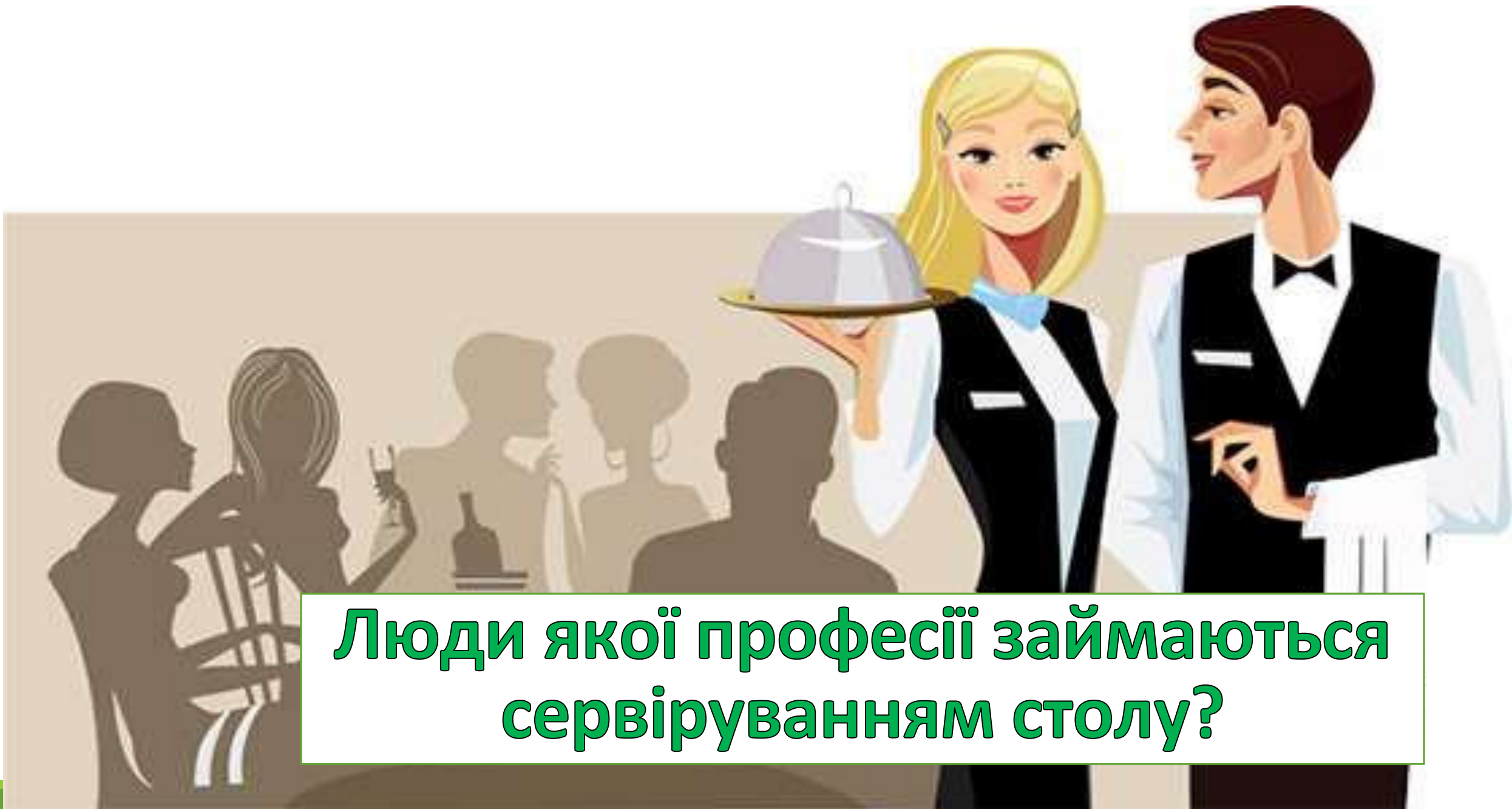
**Ніколи не розмовляй з
набитим ротом.**



Витирай руки та рот тільки серветкою.

Сервірування
столу –
це підготовка й
оформлення
його для
вживання їжі.



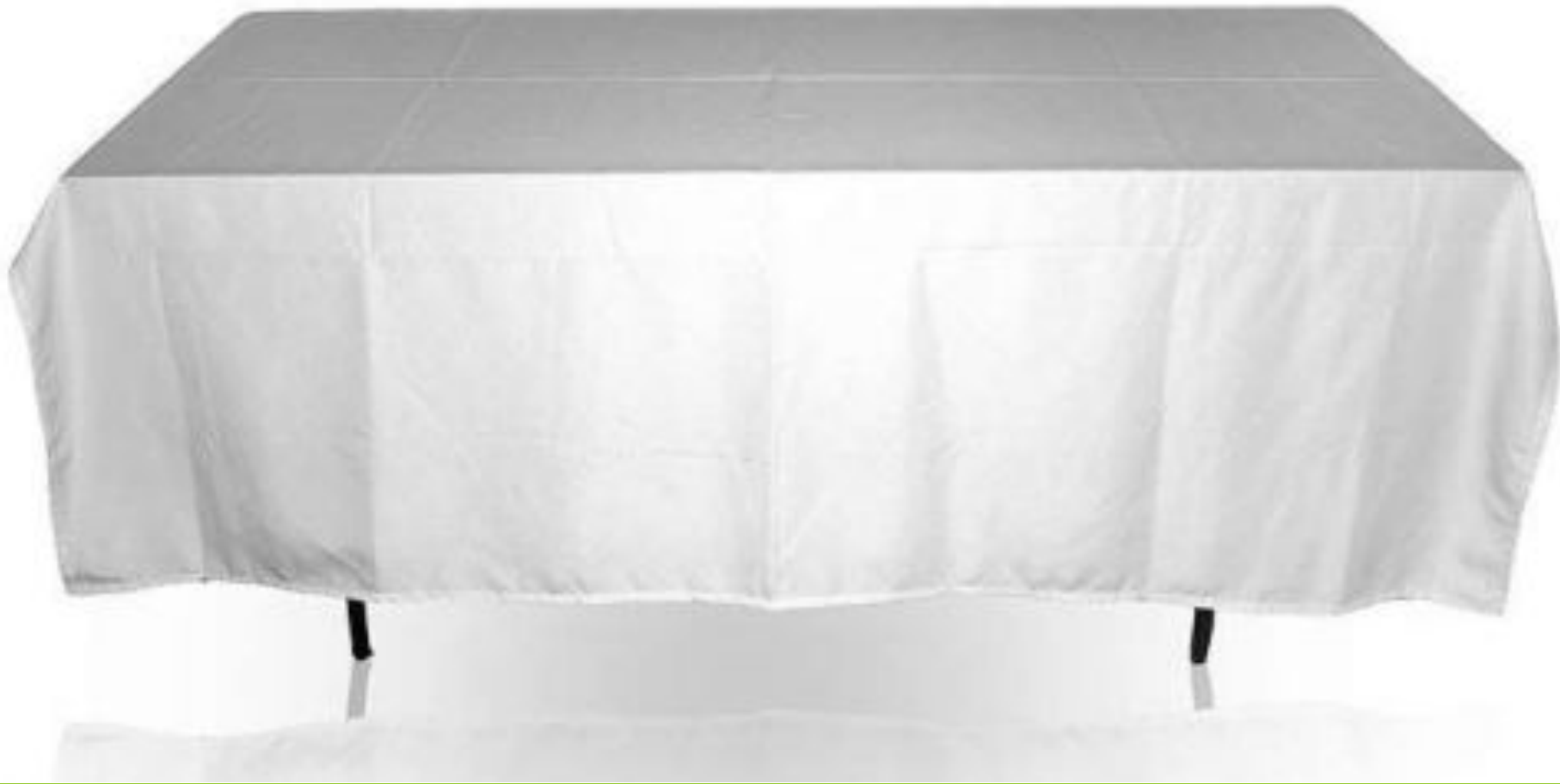


**Люди якої професії займаються
сервіруванням столу?**



Правила сервірування столу

1. Накрити стіл скатертиною.



2. Розставити тарілки та столові прибори.



3. Поставити скляний посуд.



4. Розкласти серветки.



Серветка –
неодмінний предмет
сервірування столу,
адже без неї
неможливо
дотримуватися чистоти
та охайності за столом.



Сервіруємо стіл

Ножиці, клей
ПВА, пензлик
для клею.



Однією з національ-
них рис українців є
гостинність. Хороші
господарі вміють смачно
готувати страви та правильно
сервірувати стіл.

Виріж зображення столового посуду і
наклей їх згідно з правилами сервіру-
вання столу.

Правила сервірування столу

1. Застели стіл скатертиною.
Постав посередині тарілку. На
неї — серветку (фото 1).
2. Праворуч від тарілки, лезом до
неї — ніж, біля нього — ложку.
Ліворуч від тарілки, зубцями
догори, — виделку (фото 2).
3. Чайну ложку поклади за
тарілкою. Постав тарілку
для хліба (фото 3).
4. Праворуч постав чашку.
Посередині столу — сіль,
спеції, цукор. Постав на тарілку
хліб, масло — у масельничку
(фото 4).
5. На порційну тарілку постав
глибоку тарілку для борщу чи
супу.

1



2



3



4

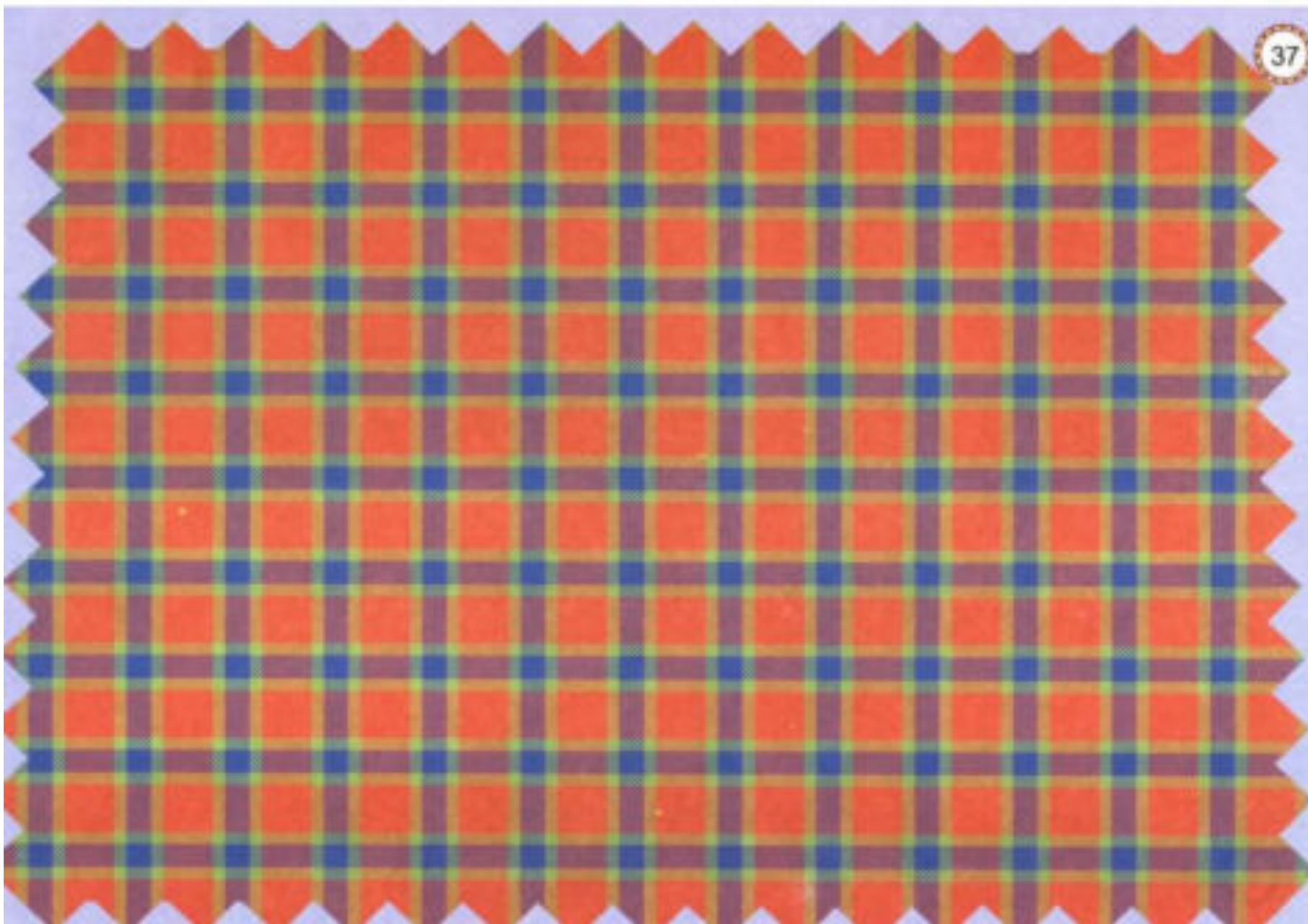


Технологія виготовлення виробу





**Виріжте
зображення
столового
посуду
зі ст. 35.**



***Виріжте
зображення
скатертини
зі ст. 37.***

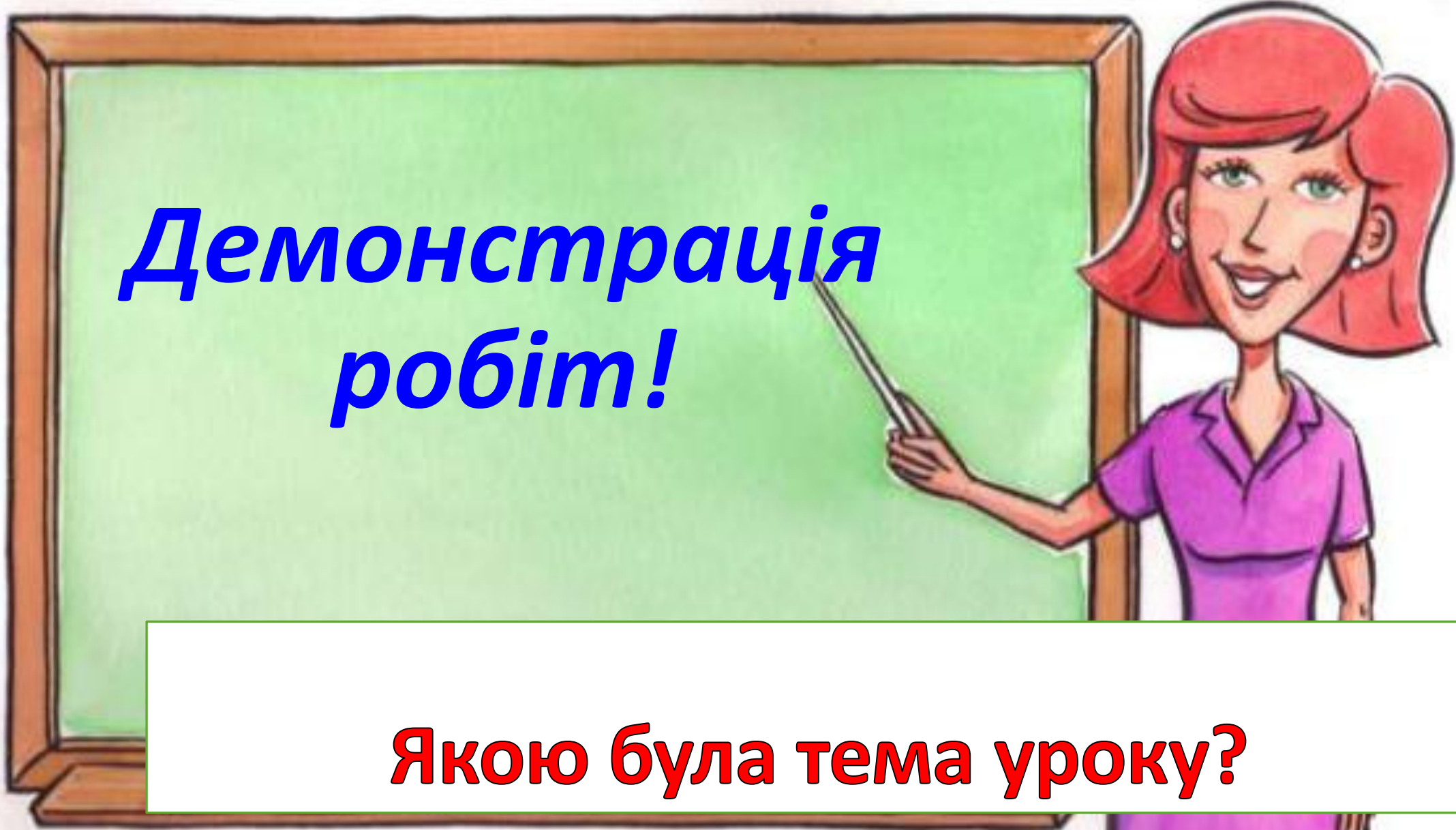
Поведінка під час роботи:

- 1) На робочому місці дотримуйте чистоти і порядку;
- 2) Не ходіть по класу;
- 3) Не спілкуйтеся в процесі колективної роботи дуже голосно.

Виріж зображення столового посуду і
наклей їх згідно з правилами сервіру-
вання столу.



Чекаю ваші роботи у Нитан



**Демонстрація
робіт!**

Якою була тема уроку?



**Які правила
культури
харчування ви
запам'ятали?**

**Приберіть
ваші робочі
місця!**

