

Інструктаж з БЖД. Сервірування столу. Правила розміщення приборів

Дата: 14.04.2025

Клас: 6 – А

Предмет: Технології

Урок №: 57

Вчитель: Капуста В.М



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.

Перевірити рівень знань з теми «Бутерброди».

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

Історична довідка



- Греки (до нашої ери) замість серветок використовували звичайні листя дерев і квітів, як правило це були листя фіги.



Мета сервірування :

- створити зручності гостям під час прийому їжі
- сприяти встановленню гарного настрою
- виразити свою уважність та доброзичливість



Сервування столу передбачає розстановку в певній послідовності всіх необхідних для організації трапези (прийому їжі) предметів.

Створити святкову атмосферу та затишок допоможуть:

- *Столова білизна*
- *Столовий посуд*
- *Столові прибори*
- *Оформлення столу*



СТОЛОВА БІЛИЗНА

До столової білизни належать ***скатерті*** та ***серветки***.

Їх класифікують за такими параметрами:

- *матеріал*
- *розмір*
- *колір*
- *призначення*



Серветки



Серветка- кусок ткани прямокутної, або іншої форми, призначена для видалення в побуті або по господарству різних речовин з поверхні.





Скатертина



Спеціальний текстильний або в'язаний виріб, яким накривається стіл.

Скатертина виконує кілька функцій:



- 1.Захищає поверхню столу від забруднень і пошкоджень;
- 2.Прикриває дефекти поверхні столу
- 3.Є елементом декору приміщення



Сети

Сет – альтернатива скатертині; невелика підставка для посуду розміром не менше 30х40 см. Може бути виконана з дерева, тканини, пластмаси, паперу тощо.



Серветки вважаються найбільш важливими предметами у прикрасі столу. Існують кілька видів серветок: **полотняні** та **паперові**.

Перший вид серветок використовується під тарілки з великою глибиною, якщо на столі немає закусочного посуду, або на коліна.

Паперові серветки зазвичай кладуть у центр столу на відстань витягнутої руки від гостя.

Серветки

- Полотняні
- паперові



Історія виникнення

В Україну серветки попали в часи Петра I, до цього руки витирали об край скатертини.

В селах мистецтво прикрашання і вишивки лляних серветок передавалось із покоління в покоління



Призначення серветки

Використовується для очищення губ або пальців рук під час їжі.

Також служить для захисту одягу від бризок.

Традиційно серветка розтилається на коліна вдвоє так, щоб нижній її край трішки виступав.

Під час їжі гість витирає пальці об верхній край серветки.

Також вона може використовуватися для того, щоб дама промокнула губи від помади перед тим, як пити з келиха.

В кінці трапези серветкою промокують губи.



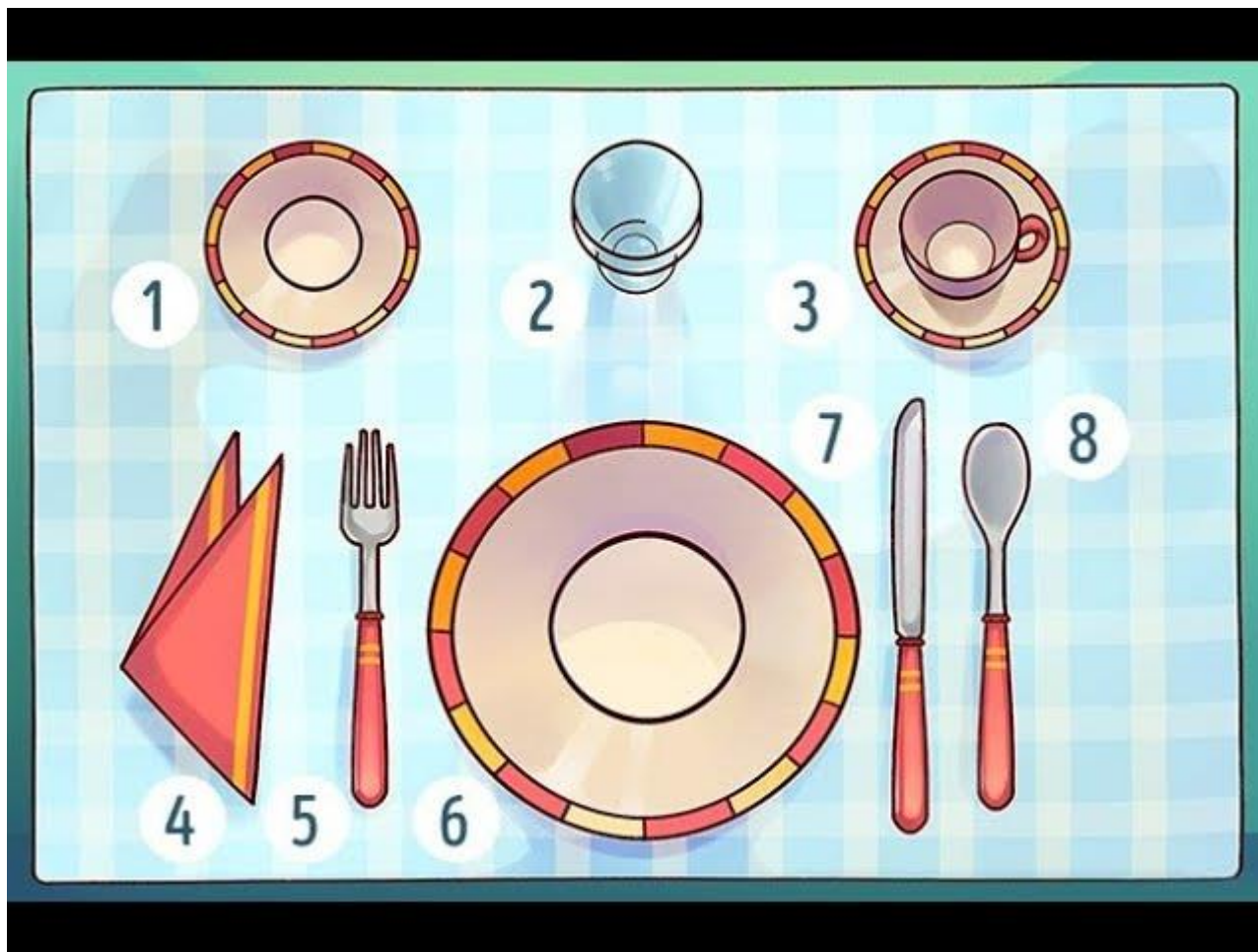
Перед тим як ставити на стіл прилади, потрібно розстелити скатертину. За правилами етикету вона повинна звисати зі столу рівно на 20-30 сантиметрів. Коротше – некрасиво, втрачається весь вигляд і стиль сервірування, довше – заважає гостям.





Красиво сервірований стіл пробуджує апетит.



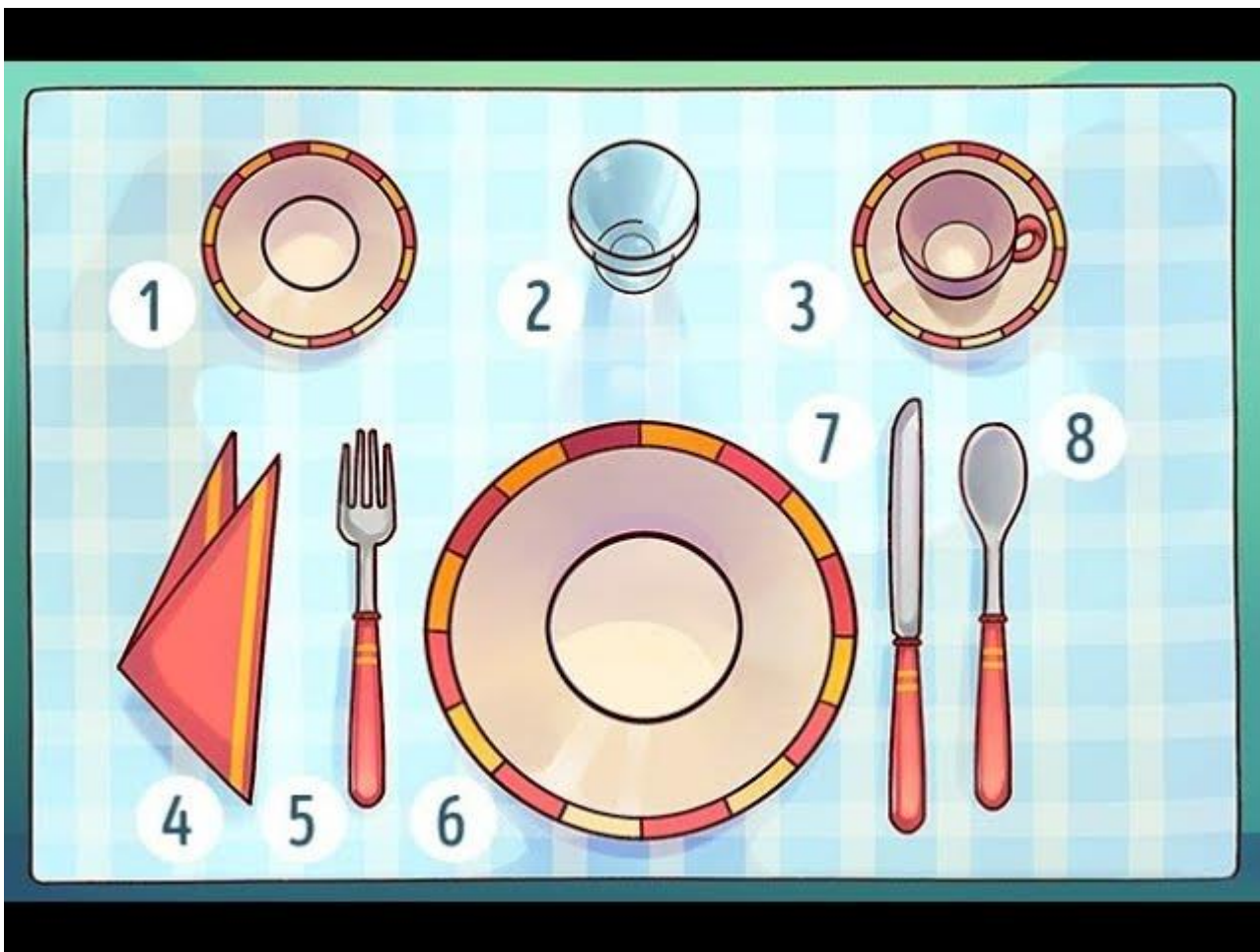


По центру знаходиться тарілка

Справа завжди ніж і столова ложка. Чому справа? Тому, що ми завжди їмо суп правою рукою.

Тарілки ставлять на
стіл першими, а
стакани, стопки,
келихи — останніми





Зліва від тарілки
знаходиться виделка і
серветка.

Навпроти тарілки завжди
ставимо склянку. А справа
зверху завжди знаходиться
столова чашка.



Прилади розкладайте таким чином:

будь-які ножі кладіть справа, таким чином, щоб ріжуча частина була звернена до тарілки;
столову ложку кладіть також праворуч, так, щоб опукла її частина опинилася внизу;
вилки після сервірування столу повинні виявитися зліва, при цьому зубці їх будуть спрямовані вгору.



Щипці



Корона



Подушечка



Свічка



Практична робота

Сервірування столу на одну персону. (с.112-113)

Послідовність виконання роботи

1. Розгляньте зразки сервірування столу.
2. Сервіруйте стіл на одну персону, використовуючи необхідний посуд.
3. Оберіть схему складання серветки.
4. Завершіть оздоблення святкового столу.



Домашнє завдання

Опрацювати матеріал презентації.

Підручник с.112-113, опрацювати матеріал. Виконати сервірування столу.

Фото надіслати.

Зворотній зв'язок освітня платформа Human

або ел. пошта valentinakapusta55@gmail.com

Використані джерела:

<https://naurok.com.ua/tehnologiya-prigotuvannya-zhi-buterbrodi-214372.html>