

Дата: 14.05.2025

Клас: 5 – А,Б

Предмет: Технології

Урок №: 65

Вчитель: Капуста В.М



---

Інструктаж з БЖД.

Сервірування стола 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.*

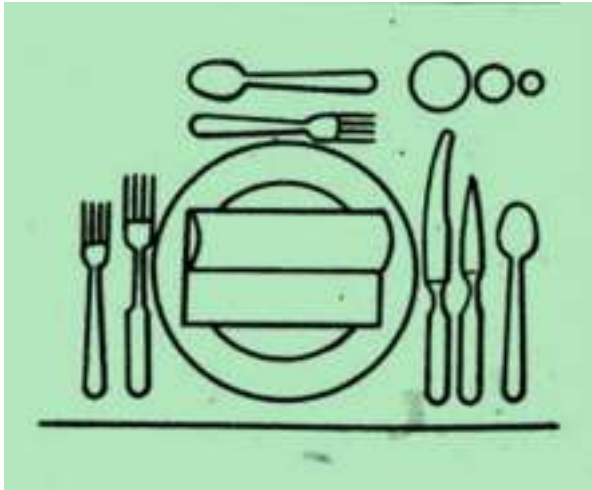
*Для розміщення страв використовують тарілки, миски, блюда, салатниці, цукерниці тощо.*





# 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, ножем та виделкою.

**Столова мілка тарілка** - для споживання основної страви.

---

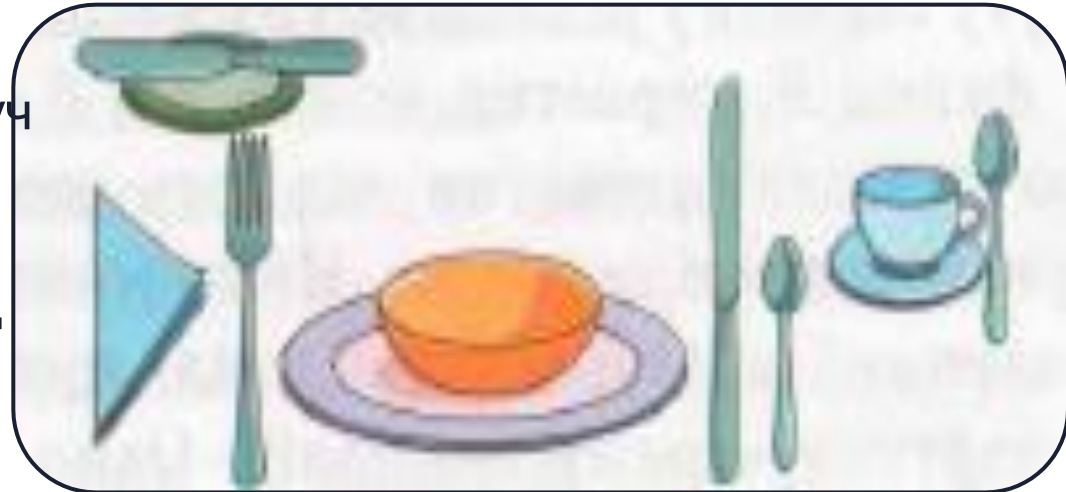
**Ніж** – праворуч від тарілки(лезом до тарілки).

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