

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



Дата: 30.01.2025

Предмет: дизайн і технології

Клас: 2 – А

Вчитель: Довмат Г.В.



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.*

Доброго дня!





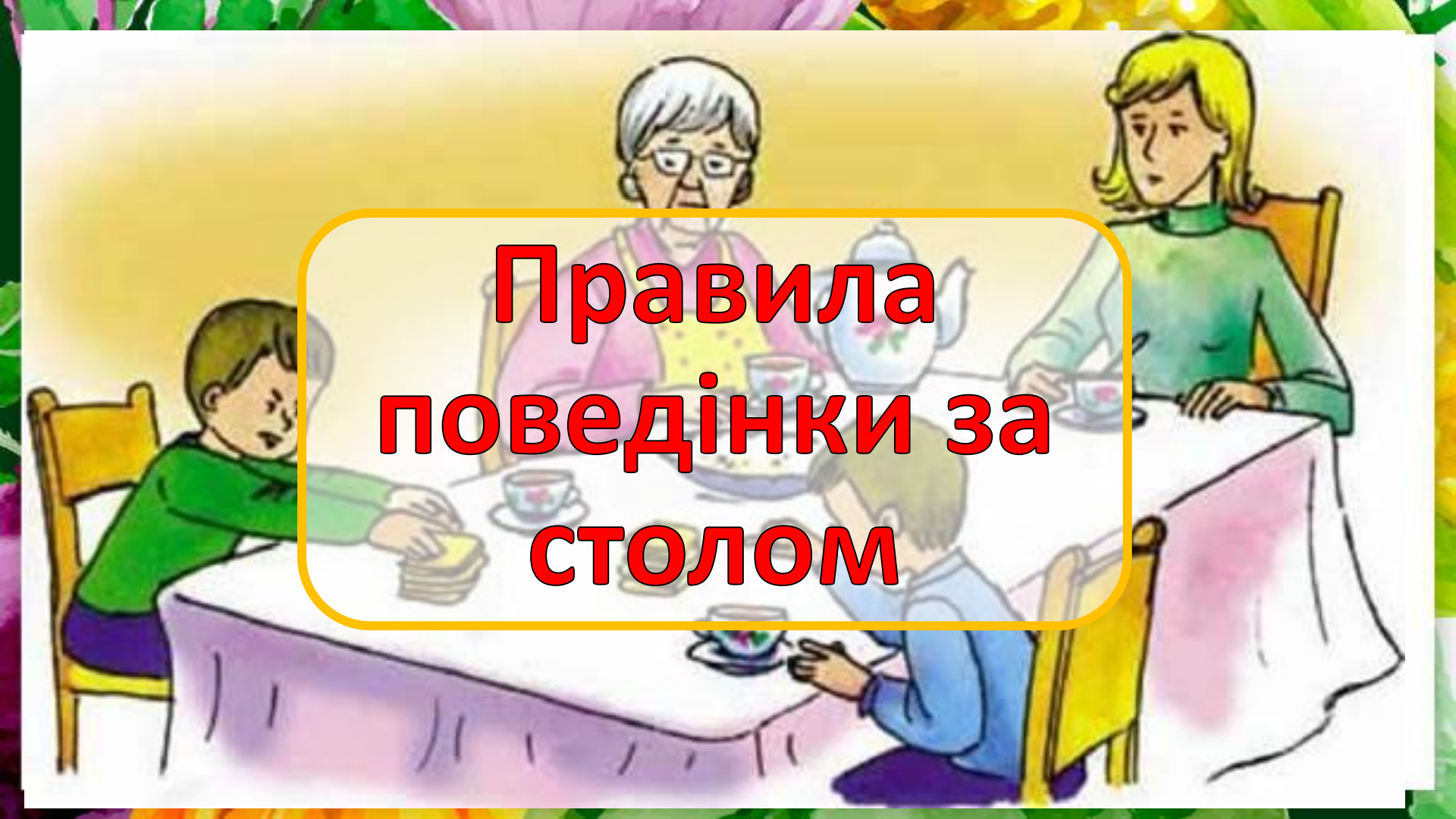
**Культура
харчування –
це вміння
правильно
поводитися за
столом.**



**Хто з дітей
поводиться
неправильно?**



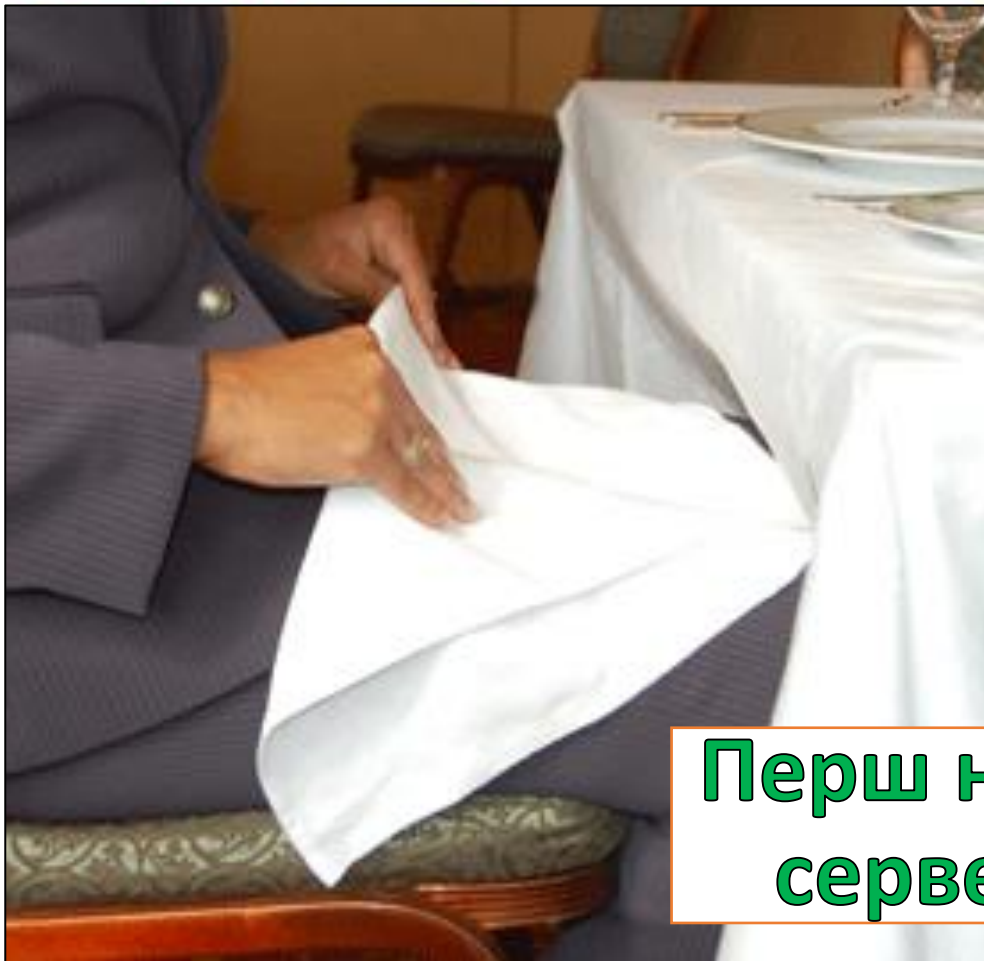
**Які поради
ви могли б
дати дітям?**

An illustration of a family of five sitting around a dining table. An elderly woman with white hair and glasses sits at the top. To her right is a woman with blonde hair. In the foreground, a boy in a green shirt is on the left, and a boy in a blue shirt is on the right. The table is set with a white tablecloth, a teapot, cups, and saucers. The background is a soft yellow. The text 'Правила поведінки за столом' is centered in a red, bold font within a yellow rounded rectangle.

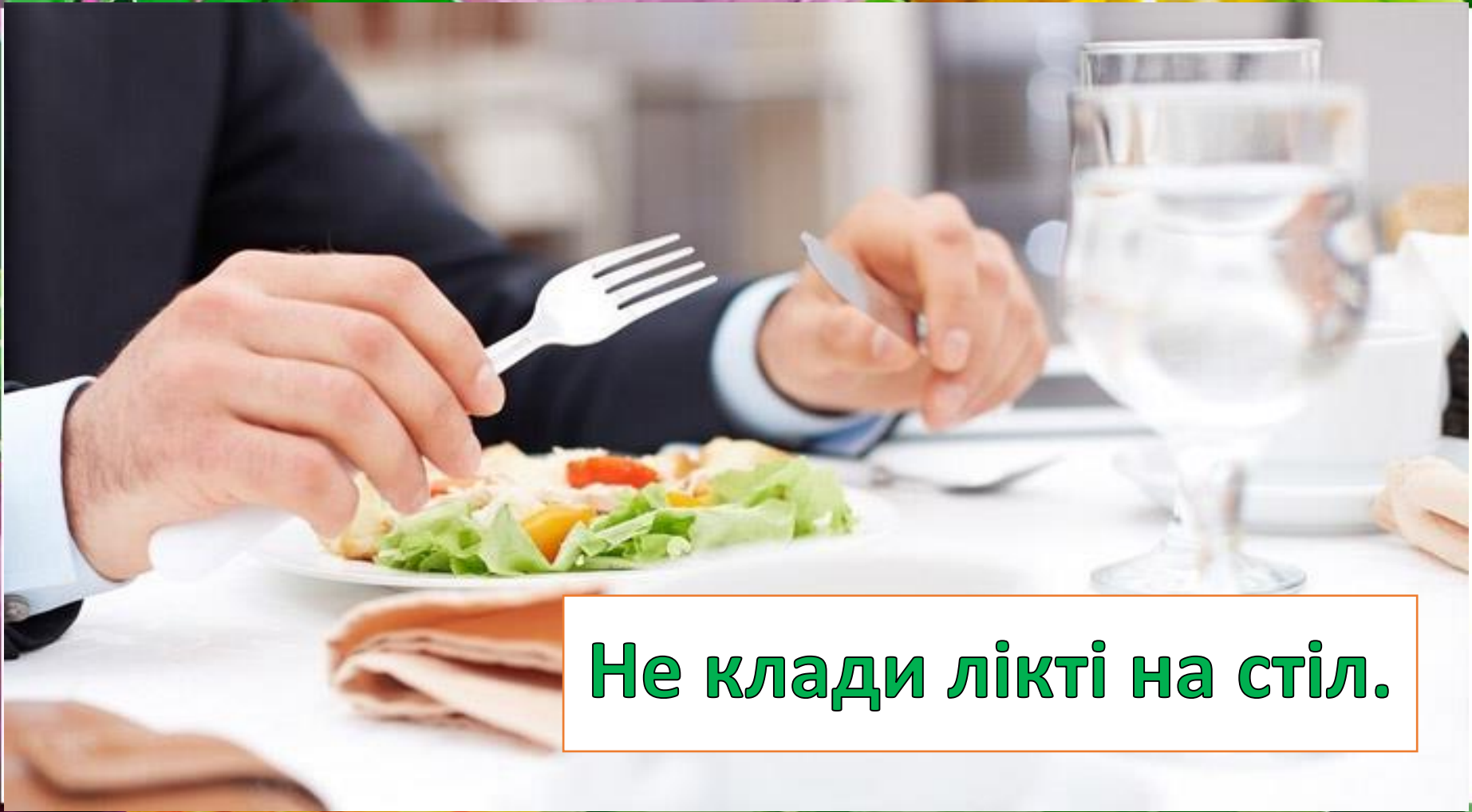
Правила поведінки за столом



Перед тим, як сісти
за стіл, помий руки.



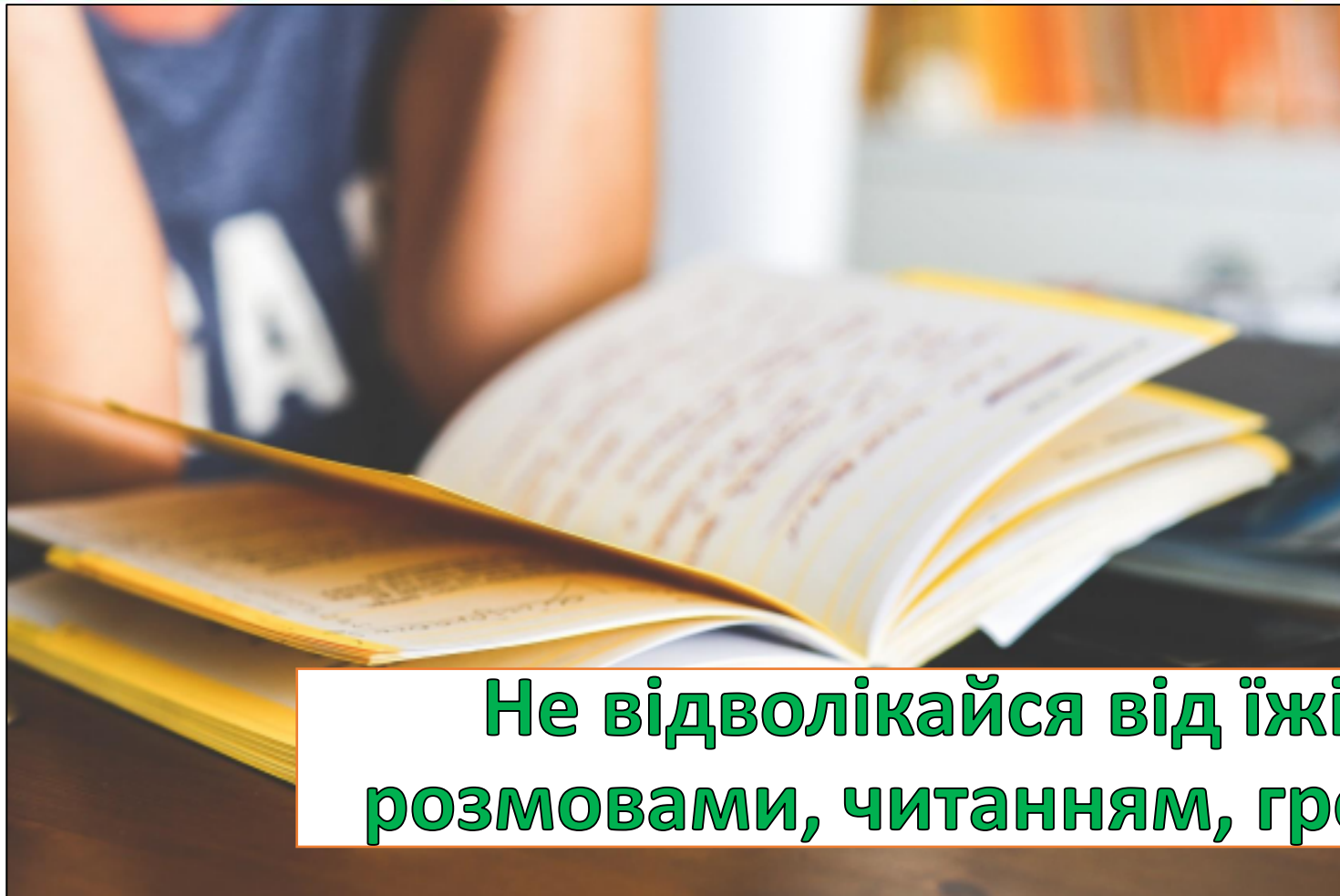
**Перш ніж їсти, постели
серветку на коліна.**



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.



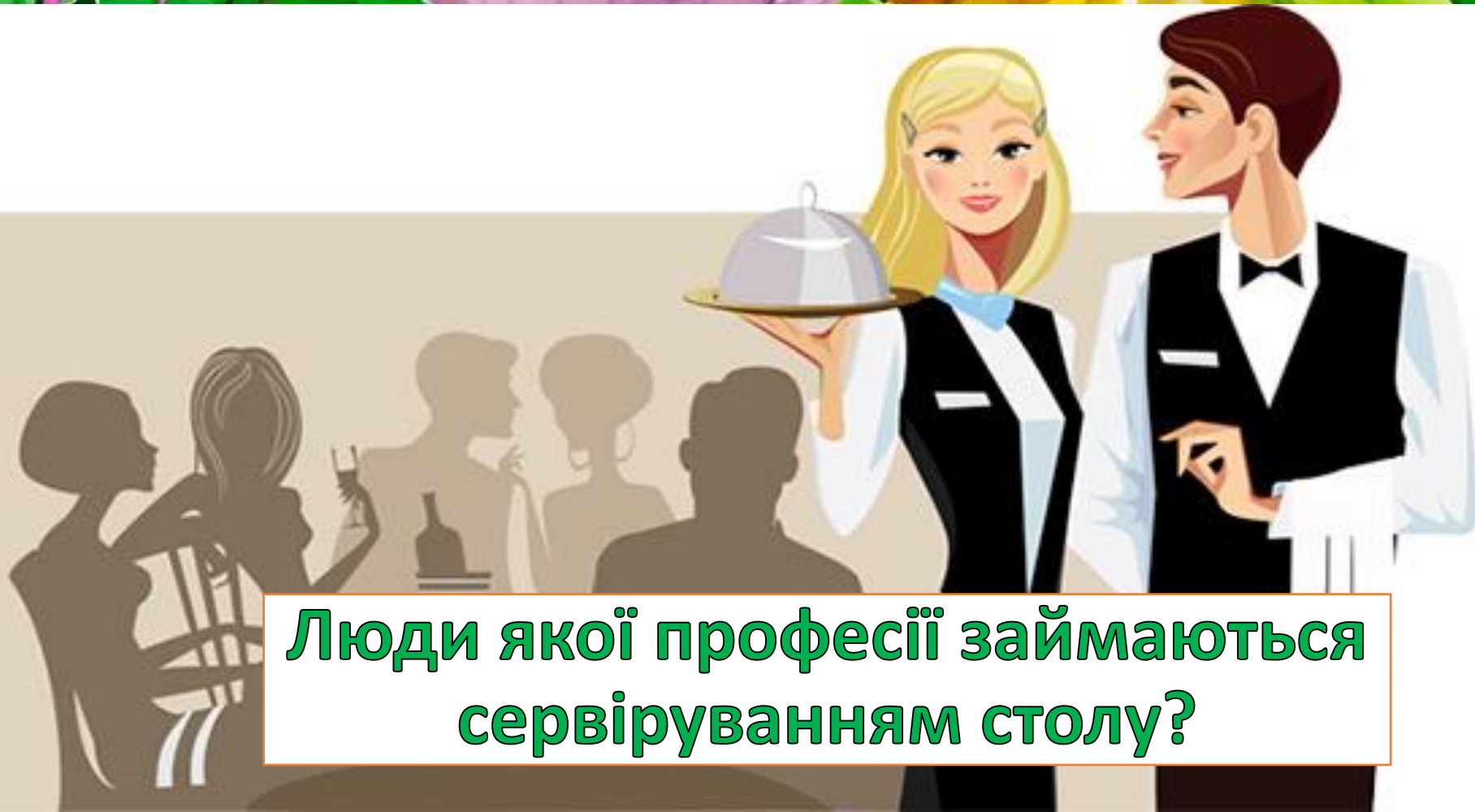
**Ніколи не розмовляй з
набитим ротом.**



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.



сервірувальна



для гарячого



супова



пиріжкова
(десертна)



Види тарілок:



3. Поставити скляний посуд.



4. Розкласти серветки.



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



Види серветок:

полотняні
(тканеві)



паперові





Ножиці, клей
ПВА, пензлик
для клею.



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

Виріж зображення столового посуду і наклеї їх згідно з правилами сервірування 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.

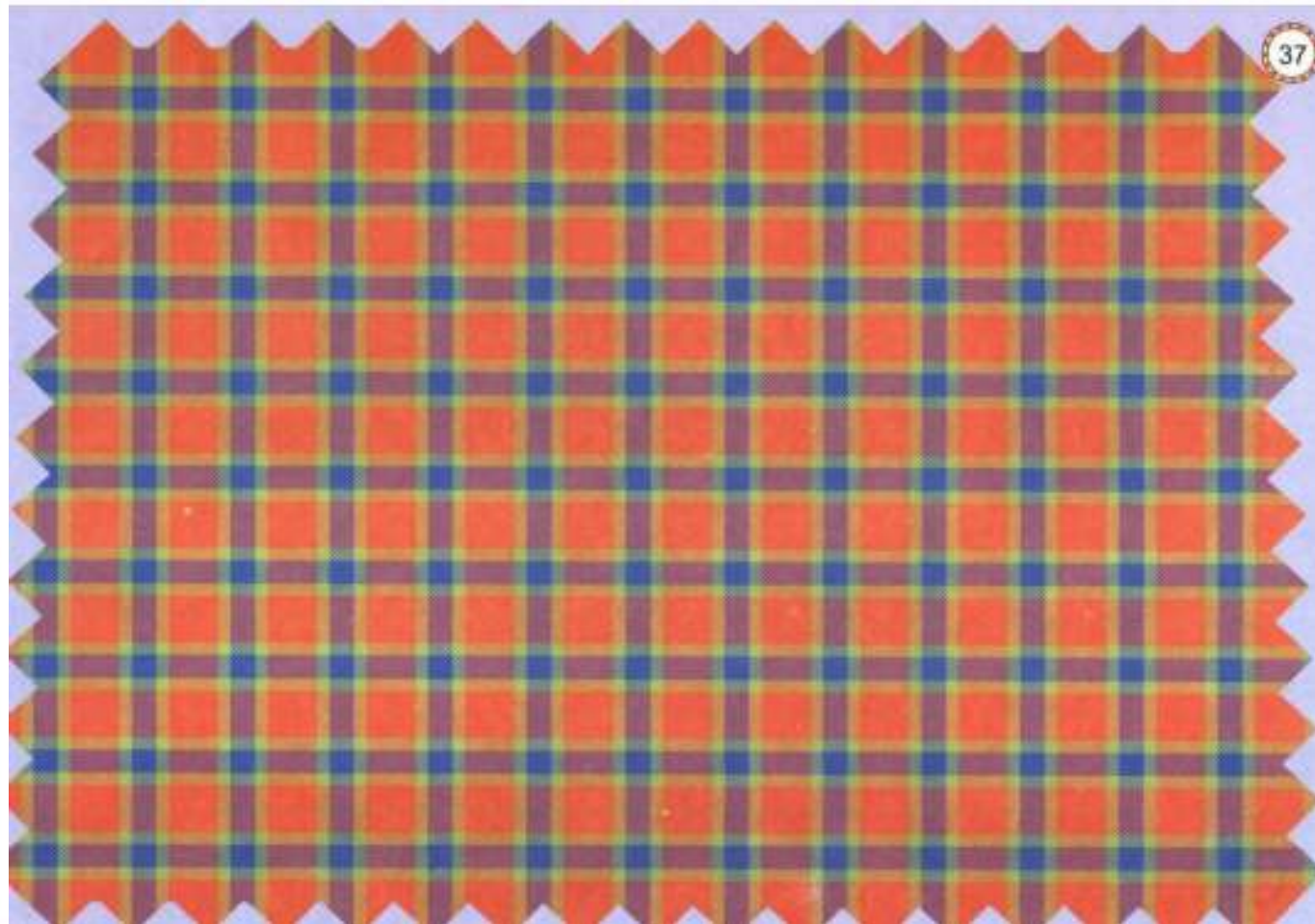


Технологія виготовлення виробу





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



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

Завдання 2. Засервіруй стіл!



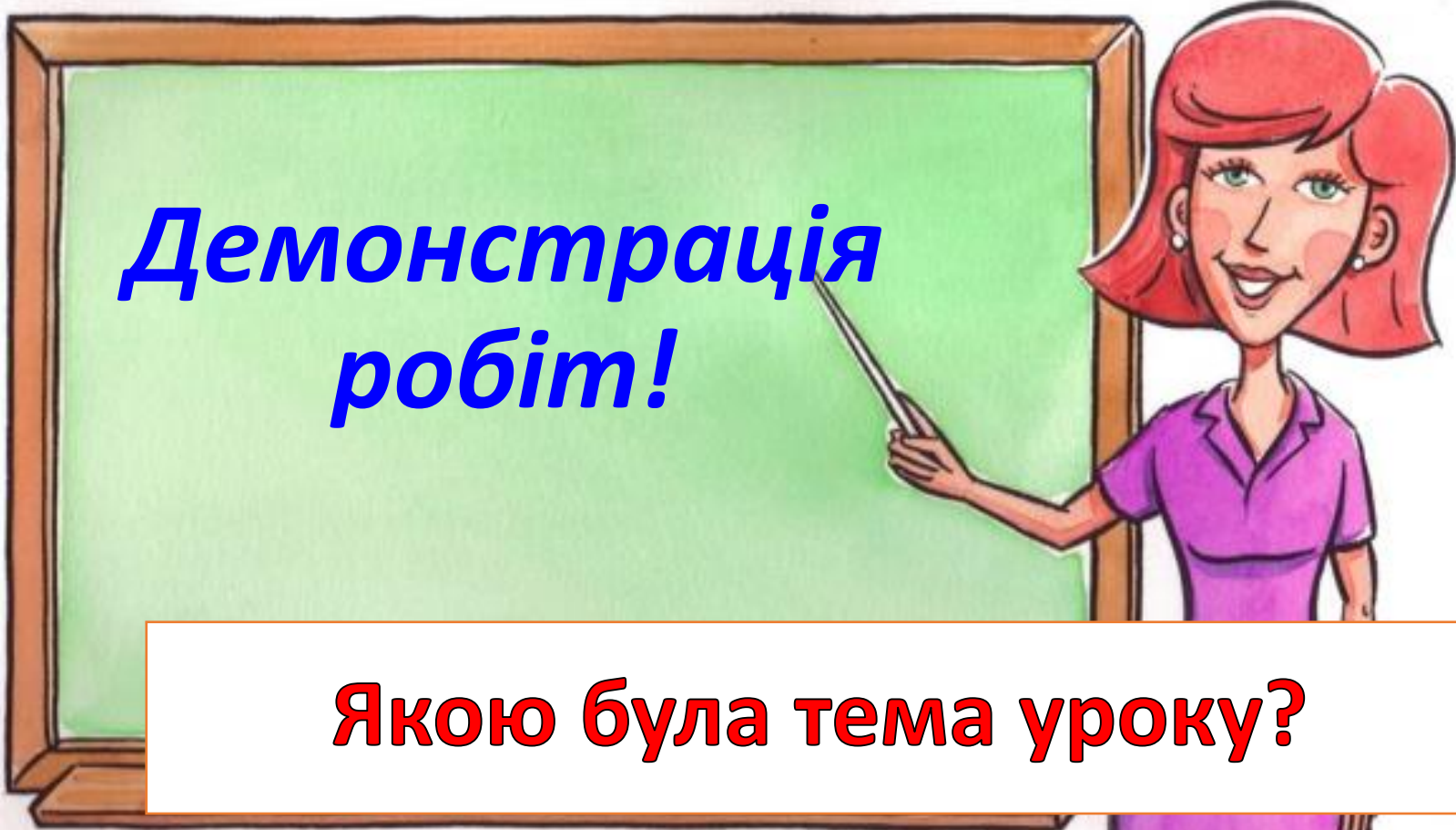
Поведінка під час роботи:

- 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

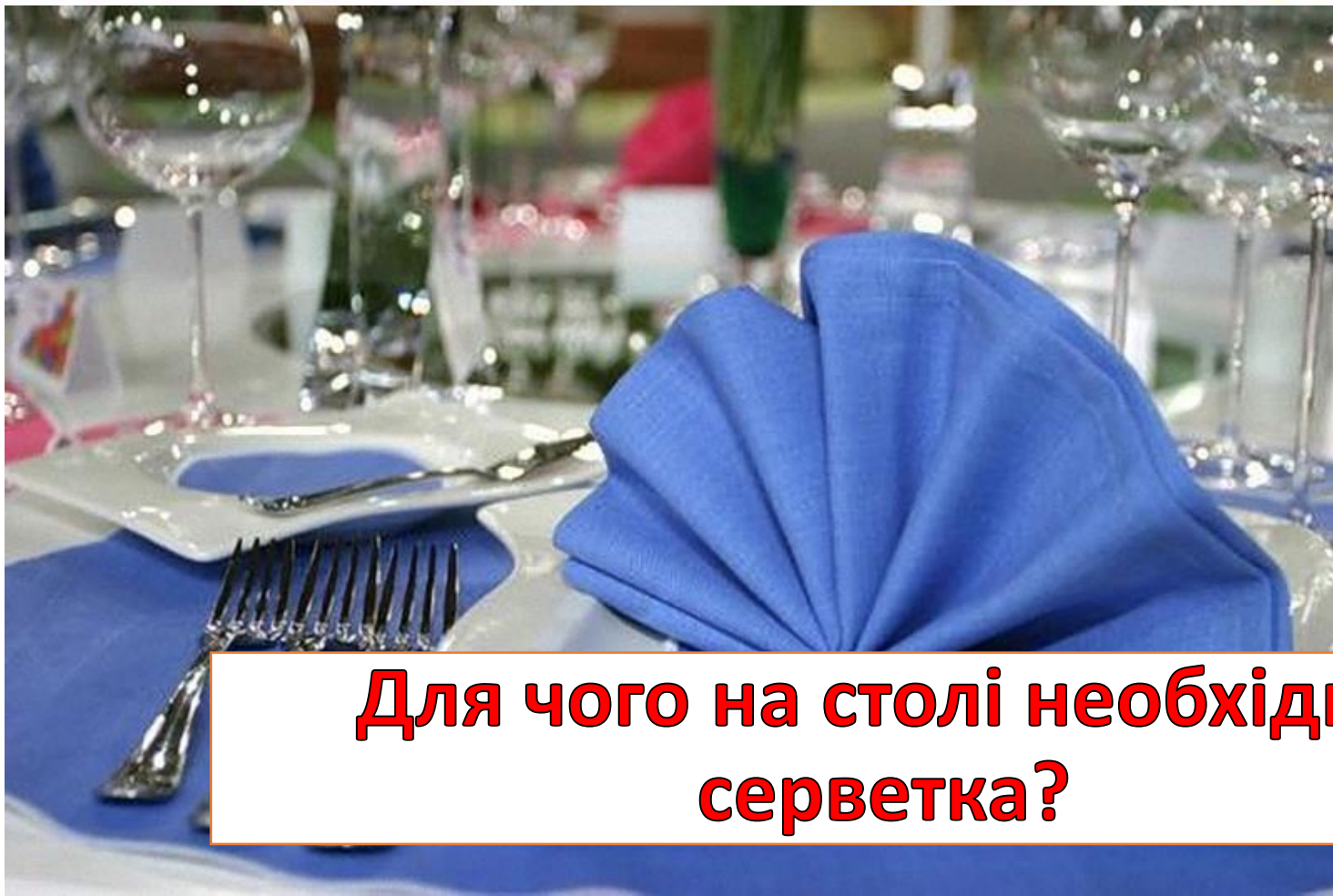


**Демонстрація
робіт!**

Якою була тема уроку?



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



**Для чого на столі необхідна
серветка?**

**Приберіть
ваші робочі
місця!**

