

**Дата:** 22.04.2025

**Клас:** 7– Б

**Предмет:** Технології

**Урок №:** 30

**Вчитель:** Капуста В.М



**Об'єкт проєктної діяльності:**

**Основна технологія:** Технологія приготування їжі

**Інструктаж з БЖД. Сервірування столу, основні правила. Етикет під час споживання страв. Повторення. Папір за призначенням**



# Мета уроку:

формувати ключові компетентності уміння вчитися :

- засвоїти правила етикету під час споживання страв;
- знати, що належить до столової білизни, столового посуду та столових приборів;
- ознайомити з прикрасами столу;
- закріпити правила безпечного користування приладдям для сервіровки столу ;

розвивати вміння користування кухонними електроприладами з дотриманням правил безпеки

- сприяти розвитку в учнів соціальної компетентності;
- розвивати естетичні смаки, культуру поведінки за столом;
- виховувати бережливе ставлення до хліба, охайність при роботі.

**Сьогодні ви дізнаєтеся**

- про етикет за столом;**
- кухонний посуд, столові прибори;**
- вимоги до якості приготовлених страв;**
- вибір технології приготування страви.**



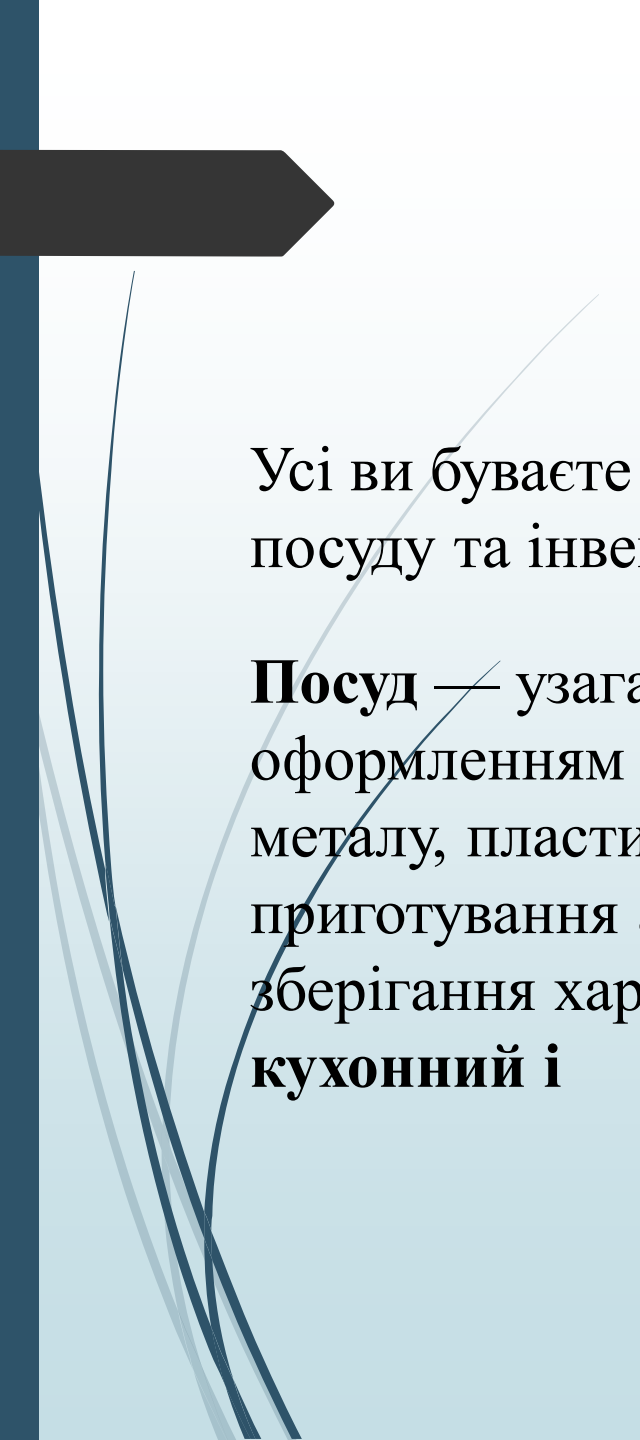
## З історії культури споживання їжі

Первісні люди тривалий час споживали продукти, які їм дарувала природа, тільки у сирому вигляді. З часом вони навчилися добувати вогонь і почали готували їжу на відкритому вогнищі.

Коли винайшли глиняний посуд, у людей з'явилась можливість їжу варити. Протягом віків люди стали накопичувати знання про способи приготування різних страв. Так і виникла кулінарія.

**Кулінарія** — людська діяльність, пов'язана з приготуванням їжі.





Усі ви буваєте на кухні і знаєте, що там знаходиться багато посуду та інвентарю для приготування різних страв.

**Посуд** — узагальнена назва різноманітних за формою та оформленням ємностей, які виготовляються із глини, скла, металу, пластику тощо. Використовуються для приготування або подавання їжі, напоїв тощо, а також для зберігання харчових продуктів. Посуд поділяють на **кухонний і столовий.**



# ПАПІР ЗА ПРИЗНАЧЕННЯМ

## Повторення



для друку



пакувальний



санітарно-гігієнічного  
призначення



картон



технічний

**Кухонний посуд** – це посуд який використовують для приготування страв.



**Столовий посуд** – це посуд призначений для подавання та споживання їжі.





Для сервірування святкового столу використовують набори посуду, які називають сервізи:

▪ столові;

▪ чайні ;

▪ кавові.







**Кухонний інвентар —  
це пристосування для  
якісного і швидкого  
приготування їжі.**



Столові прибори поділяють на основні і допоміжні.

Основні прибори призначені для індивідуального користування, ними їдять. (виделка, ніж, ложка)



Допоміжні прибори призначені для загального користування (кондитерські лопатки, ложка для салатів, щипці для кондитерських виробів, ніж для масла)







# Правила користування столовими приборами





**Столова білизна — скатертини, серветки, рушники та інші тканинні вироби, які призначені для використання за столом.**



# Послідовність сервірування стола

1. Накрити стіл скатертиною.
2. Розставити тарілки.
3. Розкласти столові прибори.
4. Поставити посуд для напоїв.
5. Розкласти серветки.
6. Поставити прибори зі спеціями, вази з квітами.





# ФІЗКУЛЬТХВИЛИНКА



# Правила споживання страв







## Повторення Правила користування серветками

Серветка (фр. *Salvietta*)  
невеликий шматочок паперу ,  
або тканини, що дозволяє  
зберегти чистими обличчя і  
руки пвд час трапези.  
Столова серветка слугує ще й  
прикрашанням столу.



Гарно складена **серветка з тканини** для індивідуального користування лежить на тарілці, або біля неї.



- Столова серветка слугує для збереження охайності одягу.
- За комір одягу цю серветку **не заправляють** та не розкладають на грудях.



## Перед початком трапези:

- серветку з тканини потрібно розгорнути, скласти навпіл, і згином до себе покласти на свої коліна.

## Під час трапези:

- пальці витирають верхнім краєм складеної серветки не знімаючи її з колін.



### Під час трапези:

- серветкою з тканини **не втирають губи**: для цього на столі стоять паперові серветки.

### По закінченню трапези :

- можна столовою серветкою злегка промокнути губи і покласти серветку на стіл біля своєї тарілки. **НЕПОТРІБНО**
- Знову складати використану серветку.
- Класти серветку на стілець.
- - вішати на спинку стільця.



# Паперові одноразові серветки



- Паперові серветки ставлять на стіл у серветницях.
- Багато разів їх використовувати неможна.
- Ними витирають губи, пальці рук.
- Використані серветки злегка зминають і кладуть під край нижньої тарілки.



# Що таке етикет?

- Етикет –це норми та правила, що відображають уявлення про гідну поведінку людей у суспільстві в цілому, зокрема за столом.
- Перегляд відеоролика «Правила поведінки за столом» (з мультфільма)
- 
- <http://www.youtube.com/watch?v=PntS5PZP6CM>
-



# 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.

**Сьогодні на уроці ми ...**

**Найбільше мені сподобалося ...**

**Я дізналась ...**

**На уроці активно працювала...**







# Підсумок уроку



## ■ **Виправ речення:**

- 1.Перед тим, як сісти за стіл, слід вимити ноги.
- 2.Під час вживання їжі можна плямкати, сьорбати, голосно жувати.
- 3.За столом наспівують, насвистують, під час їжі читають, граються столовими приборами, серветкою.
- 4.Виделку тримають у правій руці, а ніж -у лівій.
- 5.За столом сидіти, склавши ногу за ногу.
- 6.Розмішувати цукор ложками у чайних чашках треба, щоб усі чули.
- Виправ речення
-

# Домашнє завдання

- Опрацювати матеріал презентації.
- Засервірувати стіл до сніданку. (Фото надіслати)

Зворотній зв'язок Human або ел. пошта  
[valentinakarusta55@gmail.com](mailto:valentinakarusta55@gmail.com)



## Використані джерела :

- ➡ <https://naurok.com.ua/kultura-spozhyvannya-zhi-etiket-za-stolom-232797.html>