



Дата: **27.01.25**

Клас: **2 – Б**

Предмет: *Дизайн і технології*

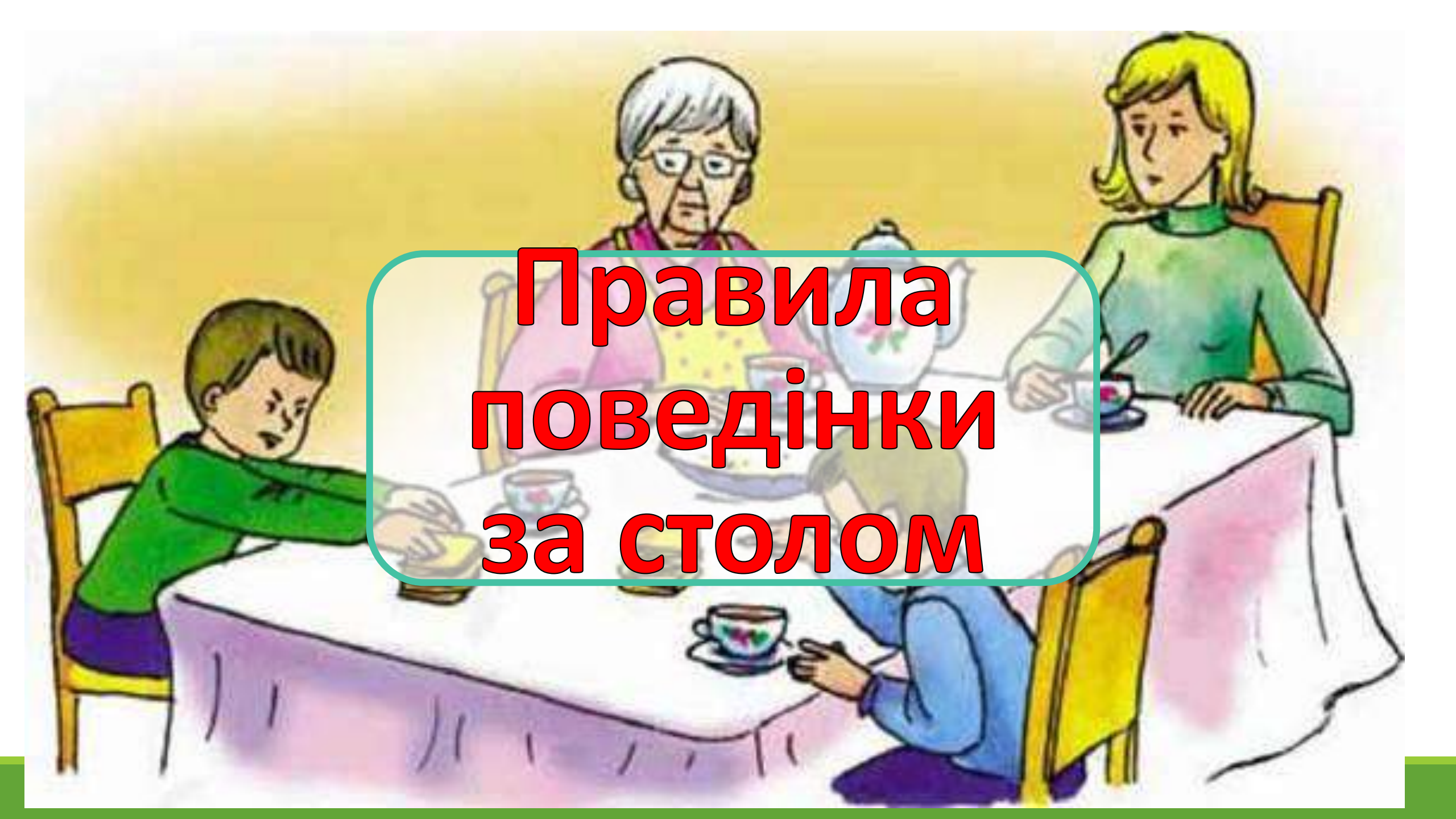
Вчитель: Лисенко О. Б.

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 four sitting at a dining table. An elderly woman with glasses and a pink top sits at the head of the table. A young woman with blonde hair in a green top sits to the right. A young boy in a green shirt and purple shorts sits on the left, leaning over the table and reaching for a cup. A young girl in a blue shirt sits at the bottom, also reaching for a cup. The table is set with a white tablecloth, a pink runner, a teapot, and several cups. The background is a simple yellow wall.

Правила поведінки за столом



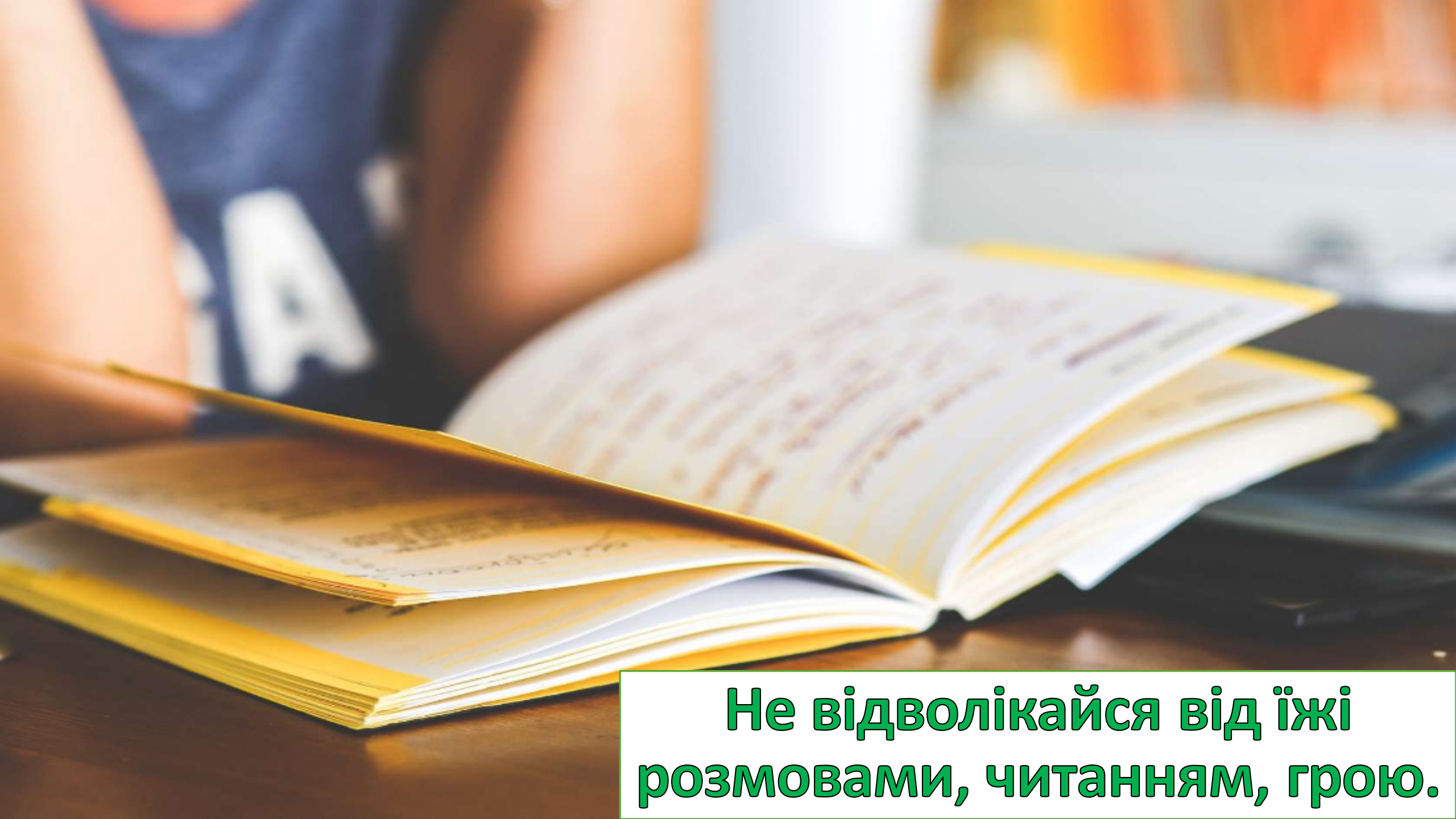
Перед тим, як сісти за
стіл, помий руки.



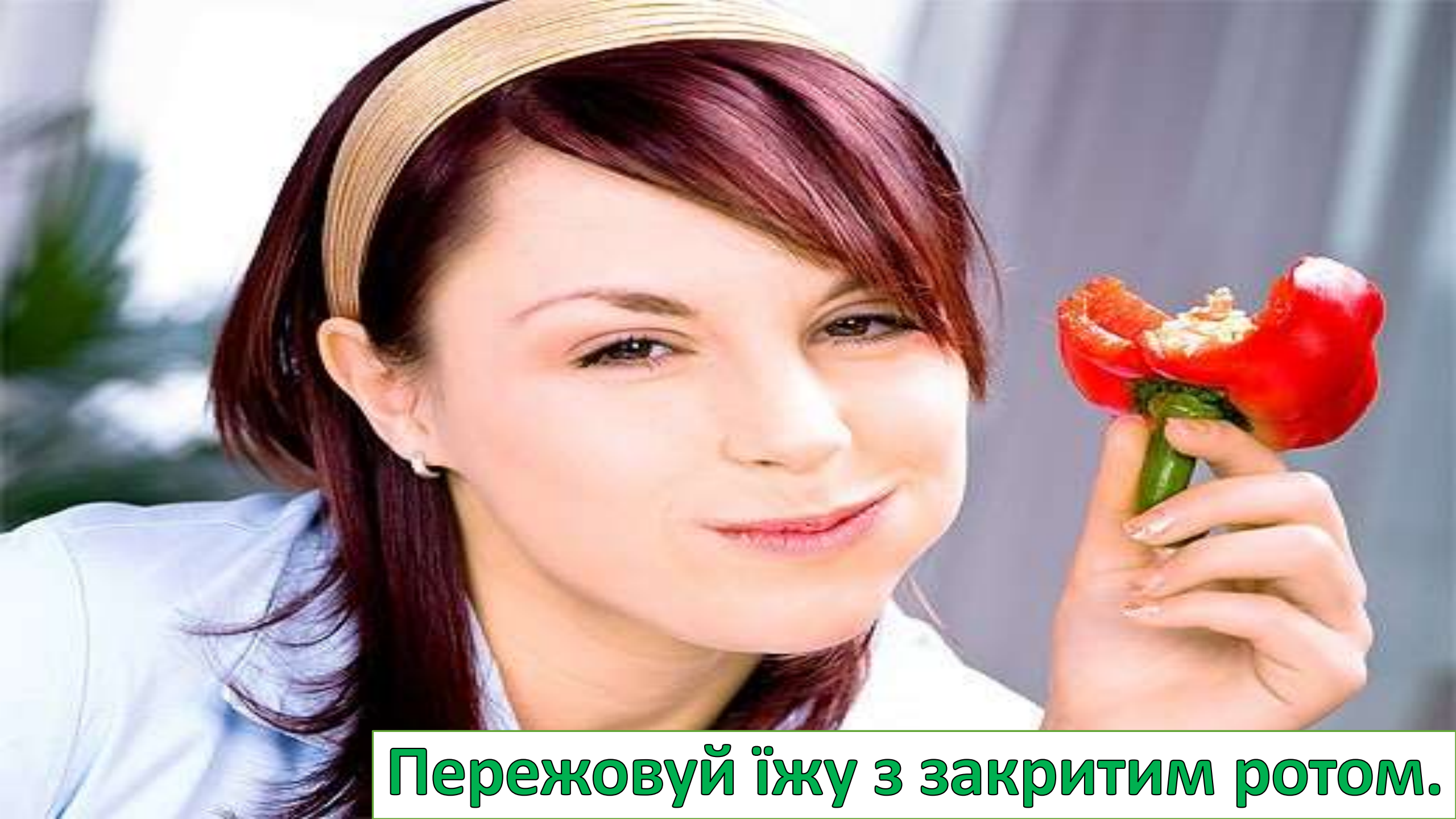
Не клади лікті на стіл.



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



Не відволікайся від їжі
розмовами, читанням, грою.



Пережовуй їжу з закритим ротом.



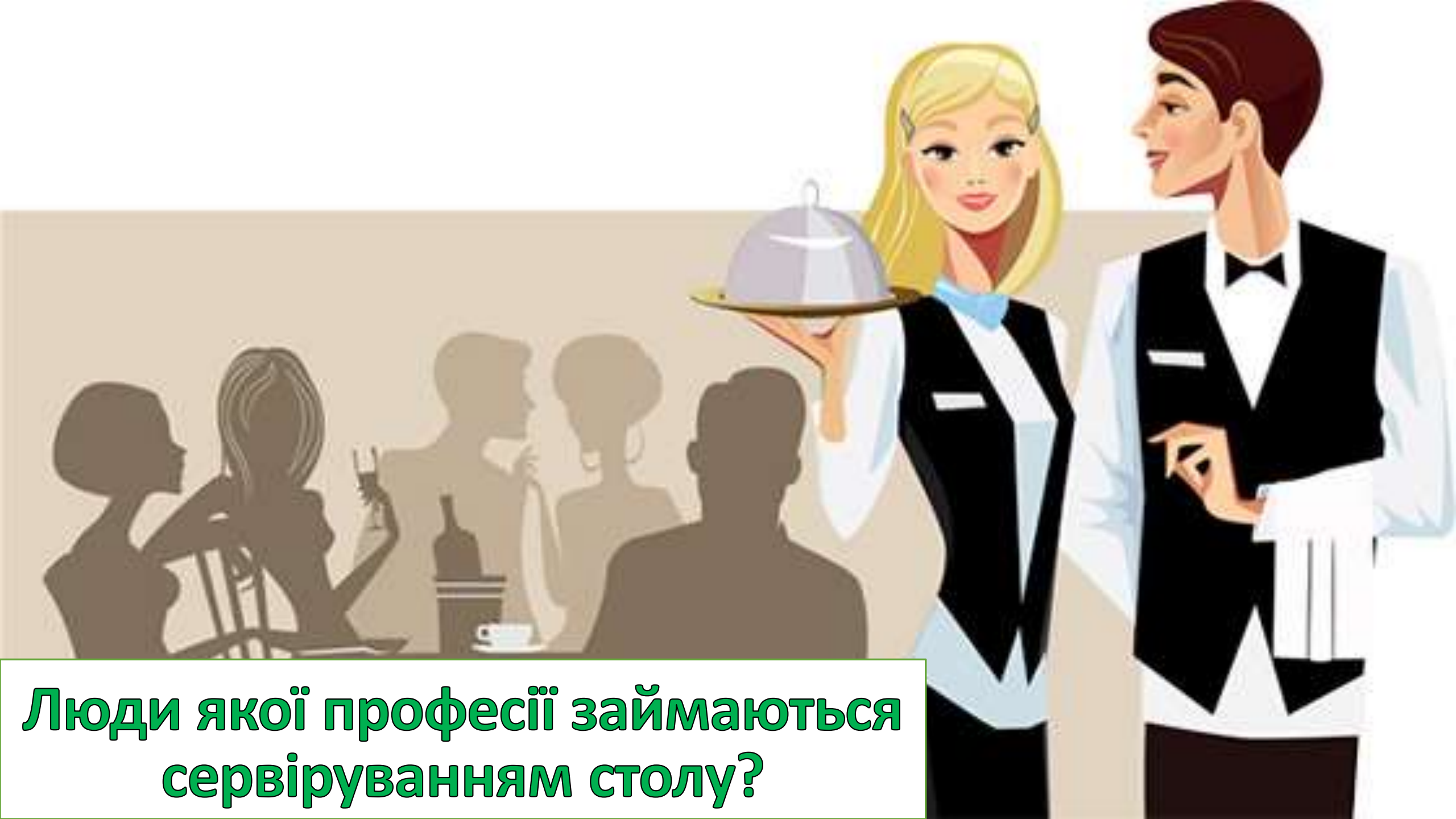
**Ніколи не розмовляй з
набитим ротом.**



Витирай руки та рот тільки серветкою.

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



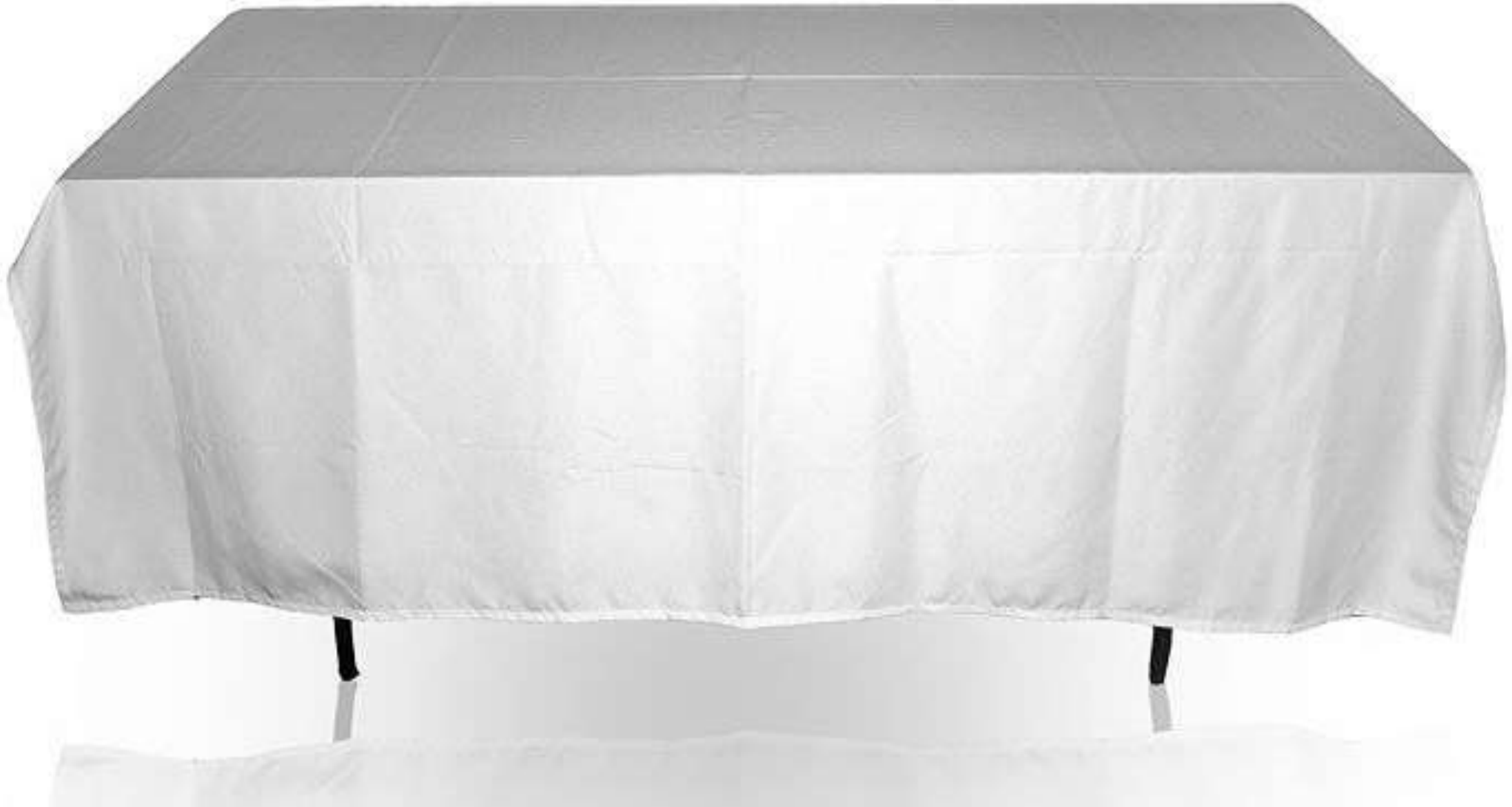


Люди якої професії займаються
сервіруванням столу?



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.



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

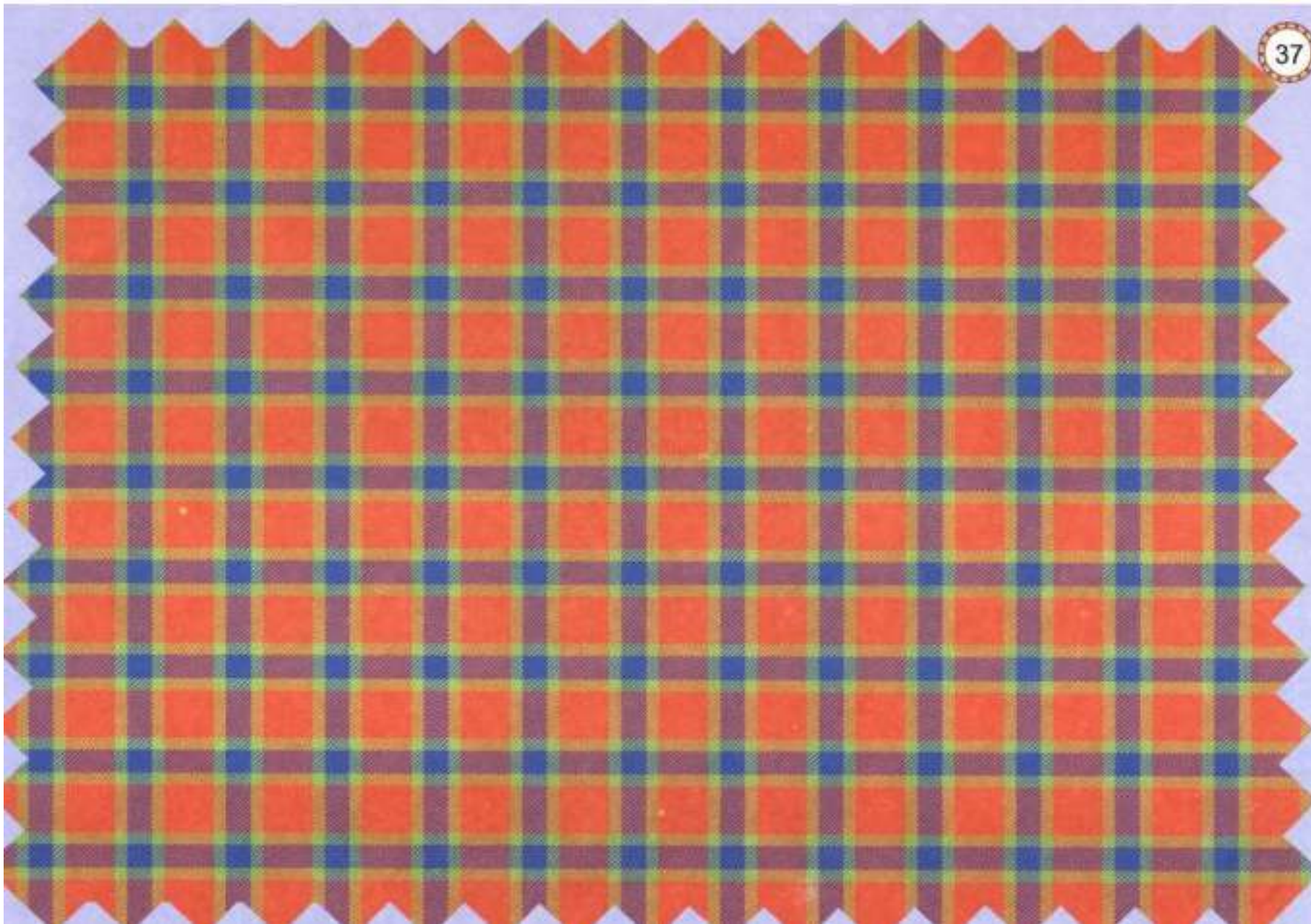


Технологія виготовлення виробу





**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.

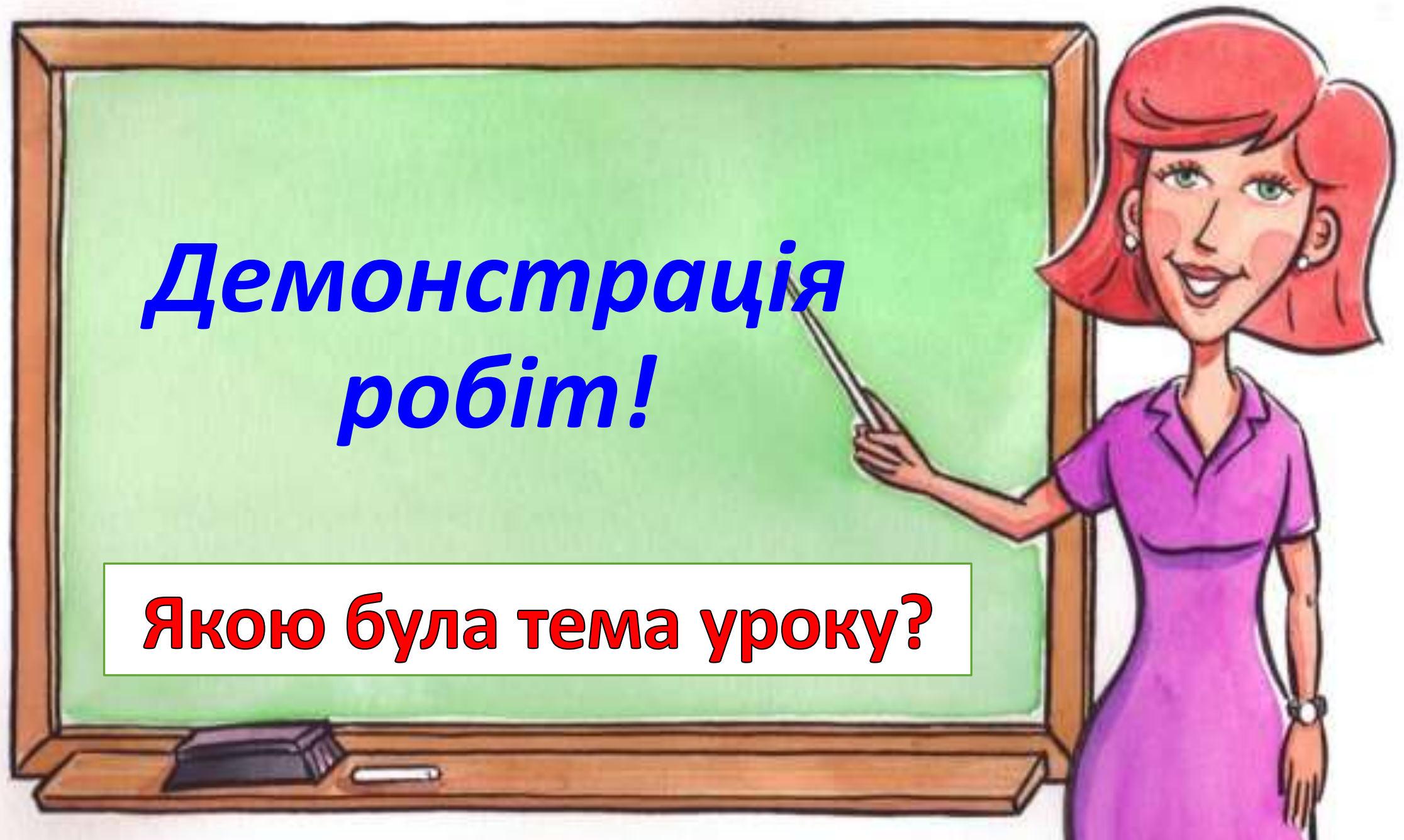
Виріж зображення столового посуду і
наклей їх згідно з правилами сервіру-
вання столу.

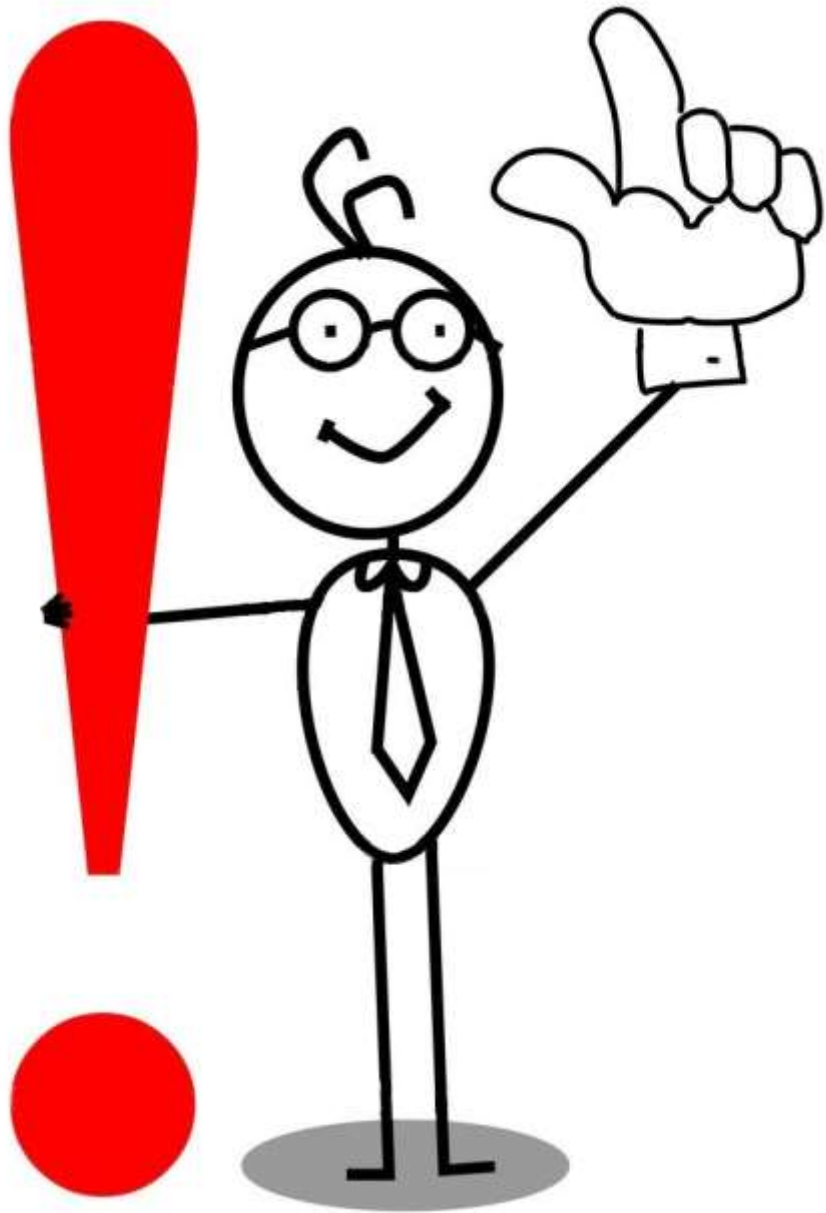


Чекаю ваші роботи у Нитан

Демонстрація робіт!

Якою була тема уроку?





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

**Приберіть
ваші робочі
місця!**

