Культура споживання їжі. Столова білизна. Види столових приборів. Правила поведінки за столом.

5 клас

Мета уроку

- Ознайомитись із правилами поведінки за столом, прийомами користування столовими приборами, з традиціями споживання їжі.
- 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.

Приміщення, у якому готують їжу, називається кухнею.



На кухні має бути необхідна кількість посуду та інвентарю, призначеного для приготування різних страв.

Посуд поділяють на:

Столовий





Кухонний





Для приготування їжі використовують кухонний інвентар та різноманітні ручні пристрої.

Столові прибори

Основні прибори

Допоміжні прибори





Столовий етикет

Сукупність певних правил поведінки за столом під час вживання їжі називають столовим етикетом.

Сервірування стола — це підготовка й оформлення й ого для споживання їжі, тобто правильне розміщення в певному порядку всіх необхідних для цієї мети предметів (столової білизни, посуду, приборів тощо)

Сервірування столу

- це його правильне й повне оформлення.
- На столі мають бути розставленні всі необхідні прибори й посуд (як особистого, так і загального користування) у певному порядку – так, щоб ними було зручно користуватися.



Поняття про столову білизну

- Скатертини, рушники та серветки з винаходом паперу і тканини стали невід'ємною частиною культури споживання їжі та отримали назву столова білизна.
- Столова білизна— це скатертини, рушники та серветки.





Скатертина — символ хатнього достатку і показник культури й порядку в домі. На свята стіл найчастіше застеляють білою скатертиною. Традиційним для українського стола є використання вишитих рушників.



Стіл сервірують у такій послідовності:

- 1. Накривають стіл скатертиною або тканинними серветками.
- 2. Розміщують тарілки.
- 3. Розставляють столові прибори.
- 4. Ставлять посуд для напоїв.
- 5. Розкладають серветки.
- 6. Ставлять прибори для спецій.
- 7. Ставлять вази з квітами, свічки тощо.











Культура поведінки за столом

- 1.За стіл сідати в охай ному 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.





Мал. 212. Правило правильного утримання ложки під час споживання перших страв



Корисно знати

Способи складання серветок

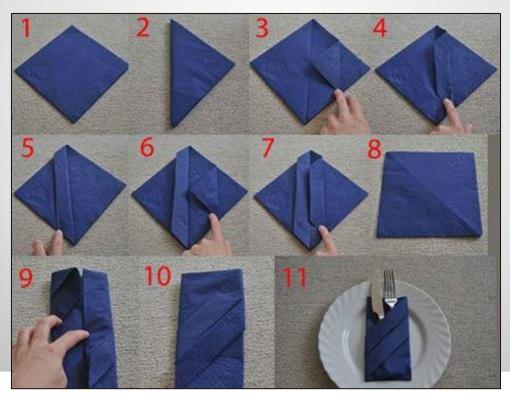




Практична робота

Складання паперових серветок для святкового столу Інструменти та матеріали:

- Паперові серветки, схема складання.



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.

<u>Чайна ложка</u> – праворуч від чашки.

Сервіровка столу для сніданку

Домашнє завдання

- I. Засвоїти правила поведінки за столом
- II. Виконати сервіровку столу до сніданку. (Фото надіслати)
- III. Скласти серветку (спосіб на вибір)
- Перегляньте відео
- https://www.youtube.com/watch?v=24 oshr5IjWI
- Виконане завдання надіслати на освітню платформу Нитап
- або ел. nowmy <u>valentinakapusta55@gmail.com</u>

 https://vseosvita.ua/library/prezentacia-vidi-stolovihpriboriv-pravila-povedinki-za-stolom-serviruvannasvatkovogo-stolu-trudove-navcanna-5-klas-228238.html

Використані джерела