

Керівник міського методичного об'єднання
Вчитель трудового навчання
НВК "Знам'янська ЗШ І-ІІІ ст. №2-ліцей"
Проша А.В.

Робочий зошит з трудового навчання (обслуговуючі види праці)

ТЕХНОЛОГІЯ ПОБУТОВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ
ТА САМООБСЛУГОВУВАННЯ.

Учениці(я) 5 -го _____ класу

Вчитель: _____



Зміст

Умовні позначення.....

Проект №1

Назва проекту: Сервірування святкового столу.

Основна технологія: технологія сервірування столу. Технологія формування культури споживання їжі.

Поняття про столову білизну.....

Види посуду та його призначення.....

Сервірування святкового столу.....

Основні правила поведінки за столом.....

Етикет за столом.....

Послідовність сервірування столу.....

Завдання для самоперевірки.....

Проект №2

Назва проекту: Побутові електроприлади у моєму житті.

Основна технологія: технологія безпечного користування електроприладами.

Побутовий електроприлад.....

Різновиди побутових електроприладів.....

Правила користування побутовими електроприладами.....

Завдання для самоперевірки.....

Умовні позначення:



прочитай;



зверни увагу;



цікаво, що;



законспектуй;



розгадай;



запам'ятай;



відпочинь;



практичні завдання;



завдання для самоконтролю;



творче завдання.

Проект №1

Назва проекту: Сервірування святкового столу.

Основна технологія: технологія сервірування столу. Технологія формування культури споживання їжі.



Людське суспільство завжди відрізнялось прагненням до культури споживання, естетики, а не примітивного культу їжі. Традиції споживання їжі найбільш розвинені в європейській культурі, недарма саме європейська традиція вважається класичною. Сталі та універсальні правила європейської культури є ключовими у повсякденному житті й на ділових прийомах. Українці належать до родини європейських народів, тому знання цих правил культури споживання їжі та етикету за столом є необхідними для кожного з нас.

Відомий усьому світові вчений Іван Петрович Павлов вважав, що нормальна й корисна їжа — це їжа з апетитом, їжа із задоволенням. Це означає, що їжа має бути не тільки смачною й різноманітною, але й красиво оформленою перед подаванням на стіл. Красиво накрытий (сервірований) стіл створює чудовий настрій та гарний апетит, що сприяє засвоєнню їжі. Сервірування столу передбачає правильне розташування столових приборів та предметів його оформлення: скатертини, посуду, приборів, серветок.

Поняття про столову білизну.



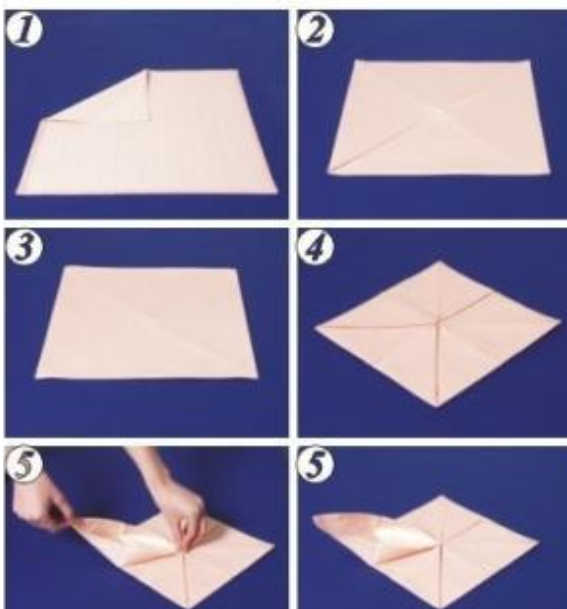
Скатертини, рушники та серветки з винаходом паперу і тканини стали невід'ємною частиною культури споживання їжі та отримали назву **столова білизна.**

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*.

Серветки – невеликий (зазвичай квадратний) шматок тканини або спеціального паперу, який використовують під час споживання їжі, щоб дотримуватися чистоти та охайності за столом, а також для витирання рук, губів. Серветки бувають *полотняні* й *паперові*.

Охайно та красиво складена серветка прикрашає стіл. Є багато способів складання серветок. Ось декілька з них:



Види посуду та його призначення.



Посуд поділяють на: кухонний, столовий, чайний, кавовий та столові прибори.

Кухонний посуд потрібен для приготування їжі, до нього відносяться: каструлі, сковорідки, казанки, горщики тощо.



Столовий посуд слугує для подавання та споживання страв, до нього відносяться: тарілки, миски, блюда, салатниці, маслянка, цукерниця, креманка тощо.

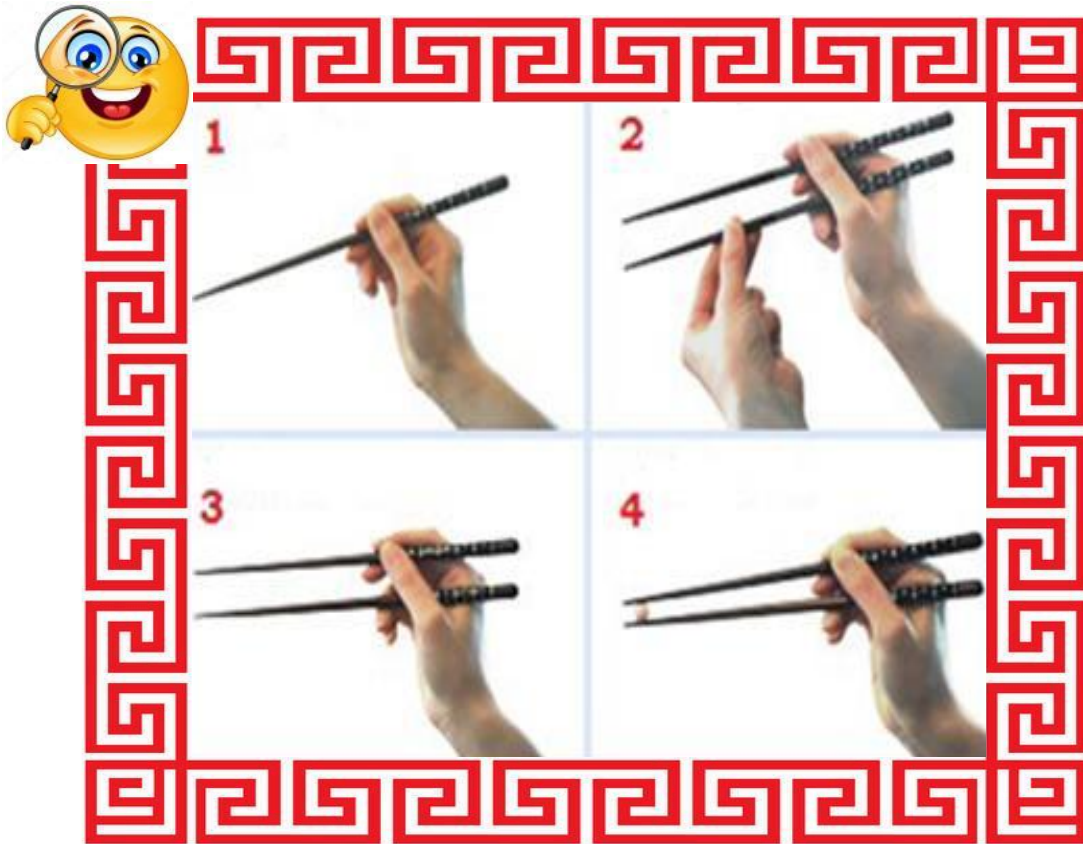


Столові прибори слугують для споживання їжі, до них відносяться: ложки, виделки, столові ножі, палички для їжі.



Поради для починаючих

Попрактикуй тримання та взяття речей китайськими паличками.



Для споживання напоїв використовують: чайний та кавовий посуд, а також чарки, бокали тощо.





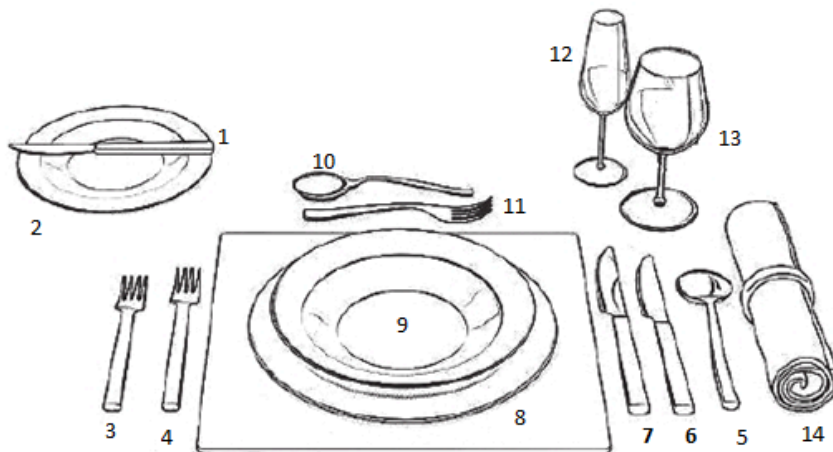
Сервірування святкового столу.



Сервірування столу – це підготовка стола для споживання їжі.

Сервірування столу передбачає правильне розташування столових приборів та предметів його оформлення: скатертини, посуду, приборів, серветок та предметів декору (вази з квітами). Перед тим, як розпочати сервірування святкового столу потрібно визначитися зі святом та в якому стилі воно буде проходити.

Щоб за сервірувати святковий стіл нам потрібно:



1 — ніж для вершкового масла; 2 — пиріжкова тарілка для хліба і масла;
3 — виделка для холодних закусок; 4 — виделка столова; 5 — ложка столова;
6 — закусочний ніж; 7 — столовий ніж; 8 — підставочна тарілка; 9 — супова тарілка; 10 — десертна ложка; 11 — десертна виделка; 12 — склянка (бокал) для води; 13 — бокал для компоту; 14 — серветка

Послідовність сервірування столу

- Накрити стіл скатертиною
- Розставити тарілки
- Розкласти столові прибори
- Поставити посуд для напоїв
- Розкласти серветки
- Поставити прибори зі спеціями, вази з квітами.



Сервіруванням столу та подаванням страв займається-офіціант.



Етикет за столом.

Щоб справити гарне враження на оточуючих, людина має знати й користуватися правилами етикету, що стосуються всіх сфер життя, в тому числі – правила поведінки за столом.

Етикет – установлені норми поведінки та правила ввічливості людей у суспільстві в цілому та за столом, зокрема.

Культура поведінки за столом – це частина загальної культури людини. Її треба виховувати з раннього віку.



Основні правила поведінки за столом



1. Сидіти потрібно прямо, не розгойдуючись на стільці.
2. Не слід поспішати прийматись за їжу, варто зачекати, поки страви подадуть усім гостям.
3. Не створювати зайвого шуму.
4. Серветка має лежати на колінах.
5. Не тягнутися до якоїсь страви через увесь стіл.
6. Не відмовлятися від запропонованого пригощання.
7. Не накладати велику порцію.
8. Виделку тримати в лівій руці, а ніж — у правій.
9. Рибу, котлету, варені овочі, голубці, яєчню не прийнято різати ножем, а виделку слід тримати в правій руці.
10. Чайну чашку тримати однією рукою, а піалу — двома.
11. Розмішувати цукор у чайних і кавових чашках, не привертаючи увагу зайвими звуками.
12. Їсти слід не поспішаючи, беззвучно та спокійно.
13. Відкушувати їжу маленькими шматочками, не набиваючи рот.
14. Не користуватися за столом зубочисткою.
15. Не можна класти руки й лікті на стіл під час споживання їжі.
16. Якщо потрібно покинути вечірку раніше, обов'язково слід вибачитись і попрощатися.



Гра «Що зайве?»



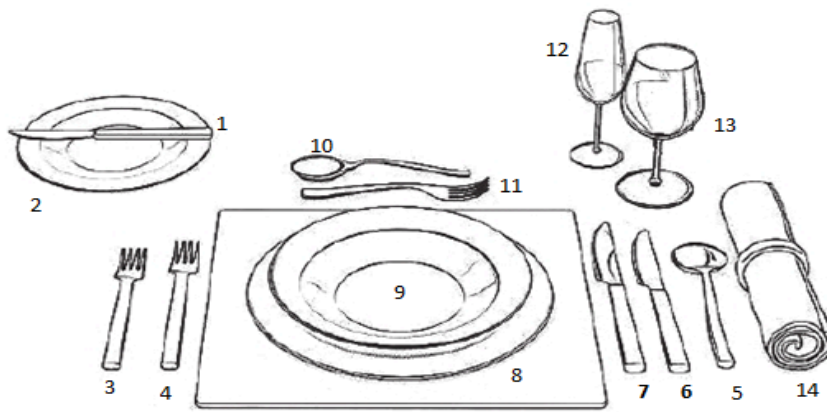


● До якого свята ти збираєшся сервірувати стіл? _____

● Скільки осіб чекаєш? _____

● Щоб за сервірувати святковий стіл, потрібно: _____

● Розглянь малюнок і впиши відповідні цифри.



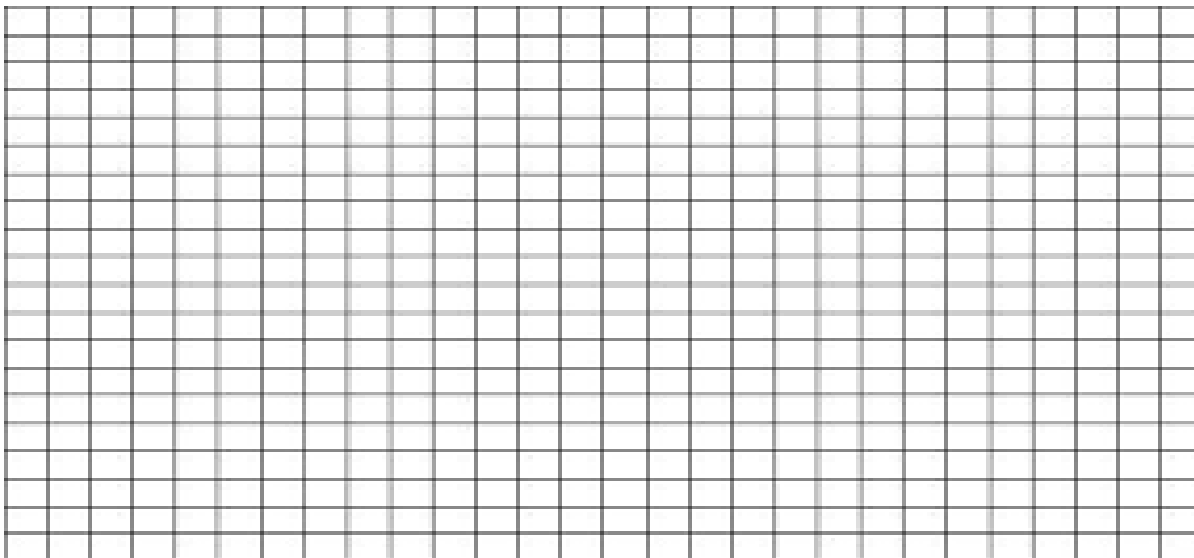
- виделка столова; — піріжкова тарілка для хліба і масла;
- виделка для холодних закусок; — серветка; — ложка столова;
- закусочний ніж; — склянка (бокал) для води;
- столовий ніж; — ніж для вершкового масла; — підставочна тарілка; — бокал для компоту
- десертна ложка; — супова тарілка;
- десертна виделка;

● Укажи цифрами послідовність сервірування святкового столу:

- ___ Розкласти серветки
- ___ Поставити посуд для напоїв
- ___ Накрити стіл скатертиною
- ___ Розкласти столові прибори
- ___ Розставити тарілки
- ___ Поставити прибори зі спеціями, вази з квітами



● Створи ескіз сервірування столу до обраного свята



Впиши пропущені слова.

1. Сидіти потрібно прямо, не _____ на стільці.
2. Не _____ прийматись за їжу,

варто зачекати, поки страви подадуть усім гостям.

3. Серветка має лежати на _____.

4. Не _____ до якоїсь страви через увесь стіл.

5. Не _____ від запропонованого пригостання.

6. Не _____ велику порцію.

7. Виделку тримати в _____ руці, а ніж — у _____.

8. Рибу, котлету, варені овочі, голубці, яєчню не прийнято _____

ножем, а виделку слід тримати в _____ руці.

9. Чайну чашку тримати _____ рукою, а піалу — _____.

10. Розмішувати _____ у чайних і кавових чашках, не привертаючи увагу зайвими звуками.

11. Їсти слід не _____, беззвучно та спокійно.

12 _____ їжу маленькими шматочками, не набиваючи рот.

13. Не _____ за столом зубочисткою.

14. Не можна _____ руки й лікті на стіл під час споживання їжі.

Які правила етикету, на твій погляд, найбільш важливі?

Чому? _____

З якою професією ознайомилися? _____

Оцінка за проект _____

Проект №2

Назва проекту: Побутові електроприлади у моєму житті.

Основна технологія: технологія безпечного користування електроприладами.



Поняття «побутова техніка» з'явилося не так давно. Запитайте у своїх бабусь і дідусів, чи думали вони, що коли-небудь те, що здавалося неймовірним і фантастичним, увійде в наше життя? Неймовірне тепер стало повсякденним і звичним, і ми вже його не помічаємо. У наших будинках з'явилася побутова техніка — непомітний і скромний помічник, що має безліч можливостей.

До сучасного побутового електрообладнання належать різні категорії товарів, без більшості яких неможливий побут сучасних людей. Холодильники, пилососи, пральні машини, електропраски, радіоприймачі, відеокамери, телевізори, калькулятори — *побутові електроприлади*.



Побутовий електроприлад — це електричне або електромеханічне обладнання, що виконує корисну роботу в домашньому господарстві, наприклад, приготування їжі, прибирання, нагрівання, прання тощо.

Різновиди побутових електроприладів

Для приготування їжі: електроплити, мікрохвильові печі, духові шафи, тостери.

Для прискорення приготування їжі:

блендери, міксери, електром'ясорубки, соковижималки, мультиварки тощо.

Для зберігання та охолодження продуктів:

холодильники, морозильні камери.

Для ведення домашнього господарства:

праска, пилосос, пральна машина, посудомийна машина.

Не можна уявити сучасне життя без аудіо- й відеотехніки: телевізора, DVD-програвача, ігрових приставок, музичних центрів, планшетів, комп'ютерів.



Правила користування побутовими електроприладами

1. Ознайомитися з інструкцією користування електроприладом.
2. Користуватися тільки справними електроприладами.
3. Побутові електроприлади вмикати й вимикати лише в присутності дорослих.
4. Не вмикати одночасно велику кількість електроприладів.
Від цього перегріваються електропровідники й може виникнути пожежа.
5. Перед умиканням електропобутових приладів у мережу перевірити, чи не зіпсований електрошнур.
6. Вилку електрообладнання вмикати й вимикати з розетки, тримаючись за її корпус лише сухими руками.
7. Праски, тостери, духові шафи, обігрівачі й інші електро-нагрівальні прилади ставити на металеві та керамічні підставки.
8. Під час роботи з міксерами, блендерами, соковижималками й електром'ясорубками звертати увагу на рухомі гострі частини приладів, що можуть поранити.
9. Не залишати на тривалий час увімкнені електроприлади без нагляду.
10. Після закінчення роботи вчасно вимикати електроприлади.

Пам'ятайте!

Електроприлади несуть не лише користь, а й небезпеку. Якщо ви помітили несправності, зокрема пошкоджений корпус, відсутність світіння індикаторної лампочки, оголений шнур, зміну швидкості роботи або невластиві звуки — користуватися такою побутовою електротехнікою **заборонено!**

Порушення правил безпечної праці з побутовими електроприладами та електроустановками може загрожувати здоров'ю та життю.

Завдання для самоперевірки



- Якими побутовими електроприладами користуються у тебе вдома? _____

- Якими з них умієш користуватися ти? _____

- Розподіли зображені на малюнках електроприлади за принципом дії.





Освітлювальні	Нагрівальні	Електромеханічні	Електронні

- *Впиши пропущені слова*

1. Ознайомитися з _____ користування електроприладом.
2. Користуватися тільки _____ електроприладами.
3. Побутові електроприлади _____ й _____
лише в присутності дорослих.
4. Не вмикати одночасно _____ кількість електроприладів. Від цього перегріваються електропровідники й може виникнути пожежа.
5. Перед умиканням електропобутових приладів у мережу перевірити, чи не _____ електрошнур.
6. Вилку електрообладнання вмикати й вимикати з розетки, тримаючись за її корпус лише _____ руками.

7. Праски, тостери, духові шафи, обігрівачі й інші електро-нагрівальні прилади ставити на _____ та _____ підставки.

8. Під час роботи з міксерами, блендерами, соковижималками й електром'ясорубками звертати увагу на _____, _____ частини приладів, що можуть поранити.

9. Не _____ на _____ час увімкнені електроприлади без нагляду.

10. Після закінчення роботи вчасно _____ електроприлади.

● Допиши, які можуть бути несправності побутових електроприладів. Пошкоджений корпус, відсутність світіння індикаторної лампочки, зміна швидкості роботи, _____

● Які з перелічених дій не слід виконувати, щоб уникнути ураження електричним струмом?

1. Витягнути електричну вилку з розетки, потягнувши за шнур.
2. Стояти навпроти електричної розетки на відстані 1 м від неї.
3. Вмикати подовжуючі пристрої
4. Усі перераховані вище дії.

При виникненні пожежі потрібно телефонувати за номером _____ та викликати _____.

Скласти алгоритм твоїх дій при виявленні несправностей у побутовому електроприладі. _____

Література

1. Трудове навчання. 5 клас: Робочий зошит / Р. М. Лещук, О. Ю. Медвідь., Ю. В. Палій; за заг. ред. С. М. Дятленка, - Харків: Вид-во «Ранок», 2017. – 56 с.: іл.
2. Трудове навчання (для дівчат): підруч. для 5-го кл. загальноосвіт. навч. закладів / І.Ю. Ходзицька, Н.М. Павич, О.В.Горобець, О.І. Безносок. – Кам'янець- Подільський: Аксіома, 2013. – 160 с.: іл.
3. Усі зображення мережа Інтернет.

