Цель:

создание условий для знакомства с историей происхождения столовых приборов и их использования. Социализация девушек.

Задачи:

1. Коррекция памяти через запоминание текста.

2.Формировать понятие сервировки стола, знакомство с разными видами столовых приборов. Развивать любознательность.

3.Содействовать сплочению коллектива воспитанниц, созданию благоприятного психологического микроклимата.

4.Воспитывать культуру общения, этикет.

Оснащение:

Иллюстрации, “Столовые приборы”.

Пословицы и поговорки о гостеприимстве и столовых приборах.

Исторические сведения “О салфетке, ноже, вилке, ложке”.

Наборы тарелок, вилок, ножей.

Скатерть и салфетки льняные.

Ведущий: Здравствуйте! К нам на занятие пришли гости, что говорят гостям?(ответы детей) «Представьте себе, что вы встретили близких людей, но не так как принято (пожатие руки), а другим прикосновением. Придумайте, как. А теперь вы же встречающие и приезжающие. Приветствуйте друг друга и обязательно считайте, сколько раз вы поздоровались».

 Кто больше всех гостей встретил? Настроение хорошее? А теперь давайте поздороваемся, когда встречаете гостей, что можно сказать?(девочки говорят приветствия)

 Теперь рассаживайтесь по местам.

С Древних времен традиция гостеприимства была в почете. Есть такая пословица: “Кто в гости не ездит, к себе не зовет, тот недобрым слывет».

Хлебосольство и гостеприимство предполагает и особый ритуал угощения. Поэтому не лишним будет вспомнить о правилах приема гостей. Правильным будет научиться заранее этим премудростям, поэтому тема нашего занятия «Дорога ложка к обеду» Кто может объяснить эту пословицу?

Уметь принимать гостей – большое искусство. И любая хорошая хозяйка знает, что дело это нешуточное. К приходу гостей у Вас должно быть все готово. Нельзя допустить, чтобы в присутствии гостей Вы в суматохе накрывали стол. Хозяин всегда должен быть тактичным. Нельзя гостям делать замечания, поучать их. Если Вы устали – этого никто не должен заметить. Хозяин не имеет права на плохое настроение. Будет праздник удачным или нет, зависит в основном от хозяина.

Роль гостеприимного хозяина, безусловно, приятна, но не менее приятно ходить в гости. Давайте поговорим о правилах этикета, которые нельзя забывать, если Вы собираетесь в гости или ждете гостей.

Сейчас мы проведем викторину: “Застольный этикет”.

. Викторина: “Застольный этикет”

“Точность не только вежливость королей, но и каждого воспитанного человека”.

За сколько минут до начала праздника необходимо прийти в гости? (За 5-10 мин.)

Если Вы опоздали, следует ли объяснять причину опоздания? (Да).

Если Вам сказали: "Дорогие гости, чувствуйте себя как дома", значит ли это, что Вы можете разгуливать по всей квартире, заходить на кухню, в спальню и т.д. (Нет. Это бестактно).

За праздничный стол можно садиться после приглашения хозяев, хозяин сам рассаживает гостей. Кто знает, как? (Девушка, парень - чередуя; нельзя рассаживать молодоженов).

Вас пригласили к столу, как правильно нужно сидеть? (Прямо, не напряженно, слегка опираясь на спинку стула, руки до еды на коленях или подлокотниках, во время еды локти не ставить на стол).

Конечно же когда принимают гостей, их угощают, накрывают стол. Сейчас вы попробуете сервировать стол. У нас есть посуда, столовые приборы. (дети сервируют стол) Я попросила бы консультанта по этикету проверить, правильно ли девочки сервировали стол?

По числу приглашенных на стол ставят подставные тарелки, а на них закусочные. Край тарелки находится в 2 см от края стола. Ножи нужно класть справа лезвием по направлению к тарелке, ложки – выпуклостью вниз, а вилки – слева от тарелки зубчиками вверх, чтобы не испортить скатерть. Суповые ложки можно класть справа, правее ножа.

 Что относится к посуде, а что к столовым приборам?(ответы детей)

Знаете ли Вы названия приборов? (Продемонстрировать вилки, ложки, ножи).

Умеете ли Вы правильно пользоваться столовыми приборами? (Нож - в правой руке, вилка - в левой).

Какие продукты можно есть только при помощи вилки? (Мягкие продукты: омлет, котлеты, яичницу, каши, запеканку).

Если еда прервана, как кладут приборы? (На край тарелки).

Если еда закончена, как кладут приборы? (Приборы кладут в тарелку параллельно друг другу).

Как правильно пользоваться ложкой? (Во время еды ложку держат параллельно губам, слегка повернув к себе заостренной частью; пользуясь ложкой, пищу набирают от себя).

Если вам подали горячие отбивные котлеты, Вы их порежете все сразу, или будете отрезать по одному кусочку? (По одному кусочку).

При помощи каких приборов едят бисквитные торты и пирожные? (Ложками)

 Все вы знакомы с этими предметами и наверное не задумывались, откуда и когда они произошли. И сегодня я предлагаю возможность посетить музей, где встретятся прошлое и настоящее.

Сценка

 Ничего себе- пещерка

 Да, уж , не дворец

А что это такое

 Ох и древний ты человек, это- ложка, а это –вилка, это –нож

 Если ты этого не знаешь, как же вы едите?

 Обыкновенно, когда мясо поджарится, мы его ножом или копьем вытаскиваем из огня и едим. А где ваше копье.

Копье нам без надобности, мы мясо едим вилкой

А ложкой, что вы делаете?

 Едим супы и остальные жидкие блюда. У всех богатых и знатных людей есть свои ложки и вилки, из золота, серебра, украшенные слоновой костью

 А у бедных вилок нет, зачем им они, похлебку они и ложкой съедят, а остальное- руками. А мой муж носит всегда с собой золотую ложку и вилку, и очень ими гордиться.

Экскурсовод:

О ложке. Без ложки обойтись труднее, чем без вилки, поэтому знают ее давно все народы. Так были изобретены большие ложки – черпаки (половники) и ложки для еды. Форму им придавали различную: полусферическую, овальную, овальную с заостренным концом. Для изготовления ложек применяли разные материалы: дерево, кость, металл и даже керамику.

Когда появились ложки сказать трудно, но, во всяком случае, 2000 лет назад они были уже известны. В Древнем Новгороде были в обиходе различные ложки, украшенные резьбой и росписью. Центром ложечного промысла была Нижегородская губерния. Издревле славилась Русь искусными кузнецами. Умели они ковать и металлические ложки, нередко из серебра, причем, скорее, ради престижа, а не ради удобства. У богатых были золотые и серебряные ложки . Простой же люд пользовался деревянными ложками, и только на Русском Севере были в ходу костяные. Конечно, основная причина распостранения деревянных ложек в их дешевизне, доступности материала и простоте изготовления. Сделать такую ложку могли в каждой семье.

Корень слова “ложка” общеславянский, но происхождение его непонятно. Некоторые лингвисты считают, что происходит оно от слова “луг”, “лужок”. Другие полагают, что в основе названия лежит глагол “лизать”, “елозить”.

Так что родословная ложки теряется во тьме веков.

Ложка, необходимый предмет, о них есть песни, стихи, загадки поговорки

Сейчас я вам раздам пословицы, но они поделены на две половинки, а вы попробуете их соединить и объяснить:

Один с сошкой, семеро с ложкой.

Ложка не крошка, рот не поцарапает.

Ложку не донес, а рот открываешь.

Что положишь в котел, то попадет в ложку.

А малыши в это время отгадают загадки:

2. При виде еды

Не считают ворон,

Бросаются дружно

С обеих сторон:

Один — разрезает,

Другая — цепляет.

Обоим работы в тарелке хватает. (Отгадка)

3. Длиннохвостая лошадка

Привезла нам каши сладкой.

Ждёт лошадка у ворот —

Открывай пошире рот. (Отгадка)

Вот когда я искала пословицы к занятию, то заметила, что про ложку есть пословицы, а про вилку – нет, почему?

Кто догадается и ответит?

А как можно еще использовать ложку?

 Вспомните мультфильм, «38 попугаев», чем там измеряли удава? Попугаем, а мы с вами сейчас измерим наш рост ложками.

Вернемся в наш музей

Экскурсовод

О вилке. Вилка – это столовый прибор с интересной судьбой. Что и говорить, предмет полезный, но ей не суждено было сыграть важную роль в истории человечества, какую сыграл нож. Поэтому и “додумались” до вилки почти через 5000 лет после изобретения ножа.

Возможно, предшественником вилки был рыболовный трезубец, ставший регалией Посейдона, а может быть, обыкновенные крестьянские вилы.

В XI веке на вилке был один зубец, а с начала XX века - четыре. Первая вилка в виде золотого шильца на ручке из слоновой кости была изготовлена для византийской принцессы, в начале 70-х годов XI столетия. Оттуда она перекочевала в Италию, затем во Францию. Но и тогда это была исключительная редкость. В XIV веке у французской королевы Жанны де Евре, например, при 64-х ложках была 1 вилка. Она хранила ее в особом футляре. Более широкое применение вилки произошло, когда в моду вошли пышные кружевные воротники. Положить пищу в рот оказалось не возможным, вот и пришлось удлинить руки. Позже пышные воротники вышли из моды, а вилка осталась.

Теперь в нашем обиходе распространены вилки разного типа, они отличаются размером. Самые маленькие, с двумя зубцами, для лимона, с тремя - для сладких блюд, с четырьмя - обеденные и для закусок. Есть еще и специальные рыбные вилки с углублениями для отделения костей от мякоти, вилки – лопатки. Но все эти вилки не так уж нужны в домашнем обиходе. Достаточно иметь 2 - обеденную и закусочную. Многие народы обходятся без вилки, это не только жители слаборазвитых стран, но и народы с такой древней культурой как китайцы, японцы.

Экскурсовод:

О ноже. Наиболее древние орудия, найденные археологами при раскопках, представляли собой орудия охоты и рыболовства. Среди древнейших орудий важное место занимали кремниевые ножи, служившие одновременно оружием и предметом для разрезания пищи.

Так что нож появился на заре человечества. Сотни тысяч лет потребовалось, чтобы примитивные ножи приобрели ручки, которые затем превратились в бронзовые и железные.

Со временем выработалось несколько видов столовых ножей. Появились ножи – пилки для того чтобы резать сыр, специальные ножи для извлечения устриц из раковин, широкие ножи для рыбы и т.д. Выработался и особый этикет, регламентировавший правила пользования предметами сервировки, в том числе и ножами.

Экскурсовод

О салфетке. “Салфетка” – слово пришлое. Название это заимствовано из немецкого языка, в который оно перешло из итальянского “салфетта”.

В Древней Греции более 3000 лет назад салфетками служили листы фигового дерева, которыми рабы вытирали губы господ. Затем у древних римлян появились салфетки из асбеста, которые не стирали, а для очистки кидали в огонь. Но позднее они исчезли из обихода и в большинстве Европейских стран салфетки появились в середине XVI века. До этого “салфеткой” служил ломоть хлеба, на худой конец рукав одежды, а потом, когда появилась скатерть, то и ее край. Еще в XVI веке, в руководстве по этикету рекомендовалось использованную ложку вытереть скатертью. Особой популярностью салфетки пользовались в тех странах, где мужчины носили бороды.

. Сейчас салфетка – обязательный элемент сервировки стола. Они могут быть различных размеров, но должны быть квадратной формы, слегка подкрахмалены. Существует много способов складывания салфеток, но во всех случаях необходимо придерживаться правил:

как можно меньше касаться салфетки руками;

выбирать такую форму, чтобы гость мог легко и быстро ее развернуть;

все салфетки складывать одинаково.

Для обычного завтрака или обеда салфетки складывать просто: вчетверо, треугольником, трубочкой.

А праздничный стол хочется украсить, и мы с вами попробуем научиться складывать салфетку.

А малышам другое задание: они разрисуют ложку

(Выполнение работы)

Рефлексия

 Понравилось вам наше занятие?

 Что вам понравилось?

 Что нового вы узнали?

Что у вас вызвало удивление?

Что для вас было полезным?

Что бы вы еще хотели бы узнать по этой теме?

 **Собери пословицу**

Один с сошкой, семеро с ложкой

Ложка не крошка, рот не поцарапает.

Ложку не донес, а рот открываешь.

Что положишь в котел, то попадет в ложку.

**Викторина:**

“Точность не только вежливость королей, но и каждого воспитанного человека”.

За сколько минут до начала праздника необходимо прийти в гости? (За 5-10 мин.)

Если Вы опоздали, следует ли объяснять причину опоздания? (Да).

Если Вам сказали: "Дорогие гости, чувствуйте себя как дома", значит ли это, что Вы можете разгуливать по всей квартире, заходить на кухню, в спальню и т.д. (Нет. Это бестактно).

За праздничный стол можно садиться после приглашения хозяев, хозяин сам рассаживает гостей. Кто знает, как? (Девушка, парень - чередуя; нельзя рассаживать молодоженов).

**Вопросы по теме**

Как правильно пользоваться столовыми приборами?

Какие продукты можно есть только при помощи вилки?

 Если еда прервана, как кладут приборы?

Если еда закончена, как кладут приборы?

Как правильно пользоваться ложкой?

А салат можно брать из салатницы своей ложкой?

С помощью каких приборов едят бисквитные торты и пирожные?