

Управление образования
Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
детский сад комбинированного вида № 8 «Теремок»

«Сервировка стола. Культура поведения за столом»

(занятие в старшей группе)



Воспитатель МДОУ № 8: Панарина Е.А.

ст. Канеловская
Староминского района
Краснодарского края
2010 год

Цели:

1. Совершенствовать умения по подготовке стола к приему пищи с учетом санитарно-гигиенических, эстетических, практических требований.
2. Обобщить материал по культуре поведения за столом.
3. Воспитывать общую культуру.
4. Развивать интерес к культуре приема пищи.

Наглядные пособия: Картины, предметы сервировки стола.

Метод обучения: Рассказ, беседа, практическая работа.

Тип занятия: Занятие игра-игра.

Практическая работа: «Сервировка стола к чаю».

Ход занятия.

Воспитатель: (беседа)

На занятиях мы с вами касались вопросов поведения, т.е. этикета за столом.

Этикет - слово французское, различают дворцовый этикет, дипломатический этикет и столовый этикет.

Правила поведения во время еды, как и все другие, не выдуманы из головы.

Каждое правило имеет свой смысл.

Одни правила основаны на уважении к соседям по столу, другие на уважении к хозяевам.

Может быть, когда-то в далекие времена, все было проще и удобнее - из большого общего котла люди брали куски баранины, зубами отдирали мясо от костей, так что жир стекал до локтей. Рядом валялись кости и объедки. Так выглядел обед.

Но за те несколько десятков веков, которые отделяют нас от первобытного человека, кое-что изменилось, не правда ли? Люди отошли от подобных обычаев.

Вы, конечно, давно уже умеете пользоваться вилкой и салфеткой и на дикарей не похожи, но, тем не менее, вам нередко приходится еще слушать замечания:

«Убери локти со стола»!

«Возьми правильно нож»!

«Доешь все, что на тарелке»!

Наверное, в душе вы думали не раз, что взрослые просто к вам придираются.

Ну не все ли равно, как человек ест! Нет, не все равно! Существуют строгие правила поведения во время еды.

Дорогие ребята! Сядьте поудобнее и послушайте вместе со мной сказку и отметьте себе, что дети делали неправильно.

...Жила-была девочка Даша. Пошла она одна в лес, заблудилась и очень проголодалась. Вдруг видит: стоит избушка, а из ее открытых окон так вкусно пахнет! Девочка постучала в дверь и спрашивает: «Кто здесь живет? Можно войти?»

- Входи! - ответила старушка, выглянувшая в окно. - Я здесь живу с моими внуками.

Девочка вошла и не успела сделать двух шагов, как упала, поскользнувшись на валявшихся на полу макаронах. Когда она встала, то увидела мальчиков, сидевших за столом: один дул на горячий суп так сильно, что брызги летели во все стороны, другой устроил настоящую охоту за котлетой и, громко стуча вилкой, старался пронзить ее насквозь. И, наконец, наколол на вилку котлету и стал ее откусывать, измазал при этом нос и щеки и вытер их рукавом.

- Фу, как противно! - Подумала Даша. - Лучше сяду с девочкой, которая пьет компот.

И тут же вскрикнула, потому что девочка стала выплевывать вишневые косточки так далеко, что попала ей прямо в лоб...

- Как вам не стыдно так некрасиво есть! - в слезах крикнула Даша.

Все разом стали что-то отвечать ей, но понять ничего было нельзя, потому что говорили они с набитыми ртами.

- Извините, - вздохнула Даша, - но за столом с вами сидеть очень неприятно. Уж лучше я останусь голодной. И ушла.

Плохой конец у сказки! А вы, ребята, подумали: что эти дети делали неправильно? (Ответы детей).

Воспитатель: А сейчас мы с вами разберем ситуации, которые могут возникнуть во время приема пищи.

1. Что делать, если при всей осторожности во рту окажется нечто несъедобное: рыбья или мясная кость, жилка или косточка от сливы?

Ответ: Самый лучший выход, хоть это и не очень красиво, - поднести ко рту вилку или ложку и губами аккуратно положить на них кость или жилистый кусочек мяса, а затем пристроить это на краю тарелки. Плеваться за столом, как бы осторожно это ни делалось, недопустимо.

2. Гости сидели за столом, и пили чай с вареньем. Среди них был мальчик, который пришел в этот дом в первый раз и чувствовал себя очень неловко. Ему казалось, что все смотрят только на него, и он не знал, куда деть руки. Краснея под взглядами других гостей, он машинально играл стеклянной ложечкой для варенья. И тут случилось непоправимое. Нечаянно он сильно ударил ложечкой о край вазы, и хрустальная ложечка сломалась пополам.

Ответ: Если гость совершил какую-нибудь неловкость, не подавай виду, что заметил это. Англичане говорят: «Подлинное воспитание не в том, чтобы самому не делать ошибок, а в том, чтобы не замечать, когда их делают другие».

3. Прозвенел звонок и мы пошли в столовую. На столе уже стоят тарелки с манной кашей. Все берутся за ложки. - Фу! - вдруг, громко говорит Слава. - Какая противная каша. Сами ешьте эту гадость, а я не буду!

Ответ: Правила поведения и речи запрещают за общим столом плохо говорить о еде, критиковать блюдо и говорить, что, по-твоему, оно невкусное, чтобы не портить аппетит другим. Самое главное – нельзя быть неблагодарным по отношению к тем, кто нас кормит, о нас заботится.

4. Можно ли разговаривать за столом?

Ответ: Совершенно необязательно сохранять во время еды мертвую тишину, но разговаривать можно только с пустым ртом. Сначала проглоти, потом говори, И лишь после этого принимайся за следующий кусок.

5. Маша чавкает, сопит, тянет в себя пищу вместе с воздухом, шмыгает носом.

Ответ: Есть надо абсолютно беззвучно. Жуй и глотай так, чтобы никто ничего не слышал! Никакого чавканья! Никакого сопения! Никаких звуков! Не хлебать! Не тянуть в себя пищу вместе с воздухом! Не шмыгать носом! *(Ответы детей комментирую, направляю, добавляю.)*

Воспитатель: Но на свете бывают непослушные дети, которые любят делать все наоборот. И поэтому таким детям нужно давать не полезный совет, а вредный совет. Такие советы дал, Григорий Остер в своем произведении, которые мы сейчас и послушаем. *(Стих дается заранее детям)*

1 ребенок:

Коли друг на день рождения
Пригласил тебя к себе,
Ты оставь подарок дома,
Пригодиться самому.
Сесть старайся рядом с тортом.
В разговоры не вступай:
Ты во время разговора
Вдвое меньше съешь конфет.

2 ребенок:

Выбирай куски поменьше,
Чтоб быстрее проглотить.
Не хватай салат руками,
Ложкой больше зачерпнешь.
Коли вдруг дадут орехи,
Сыпь их бережно в карман,
Но не прячь туда варенье
Трудно будет вынимать.

3 ребенок:

Если руки за обедом
Вы испачкали салатом
И стесняетесь о скатерть
Пальцы вытереть свои,
Опустите незаметно
Их под стол, и там спокойно
Вытирайте ваши руки
Об соседские штаны.

4 ребенок:

Если вас зовут обедать,
Гордо прячьтесь под диван
Если все-таки достанут
И за стол посадят вас,
Опрокидывайте чашку,
Выливайте на пол суп,
Зажимайте рот руками,
Падайте со стула вниз.
А котлеты вверх бросайте-
Пусть прилипнут к потолку.



«КАК ВЕСТИ СЕБЯ ЗА СТОЛОМ»

(правила)

1. Когда ешь, не откусывай сразу больших кусков - это некрасиво.
2. Не разговаривай с полным ртом. Если тебе задали вопрос, сначала проглоти пищу, а потом ответь.
3. Во время еды не прихлебывай громко, не дуй на слишком горячее блюдо, не стучи ложкой по тарелке. Старайся есть беззвучно.
4. Мясо отрезай небольшими кусочками. Когда съешь один кусок, отрежь следующий. Не нарежь на кусочки всю порцию сразу: от этого твоя тарелка будет выглядеть неряшливо, а еда быстро остынет.
5. Жареную или вареную птицу надо брать с тарелки вилкой, отрезая небольшими кусочками, а когда отрезать уже трудно можно взять пальцами косточку и обглодать.
6. Косточки из рыбы тоже можно вынимать вилкой или пальцами. Но пальцы при этом не обли- зывать, а вытирать салфеткой.
7. Гарнир - овощи, картошку, макароны - набирай на вилку с помощью хлебной корочки.
8. Не ешь ложкой то, что можно есть вилкой.
9. Не ешь с ножа - это некрасиво, да и можно поранить рот.
10. Рыбу, сырники, котлеты, яичницу, заливное ножом резать не надо - их легко разломить вил- кой.
11. Когда пользуешься ножом, держи его в правой руке, а вилку - в левой.
12. Косточки из компота не выплевывай прямо на блюдо. Поднеси ложку ко рту, выплюнь на нее косточки и положи на блюдце.
13. Если тебе нужно что-нибудь достать, не тянись через весь стол, а вежливо попроси пе- редать.
14. Из общего блюда бери крайний кусочек, не выбирая. Ведь взяв кусок получше, ты оставля- ешь соседу кусок похуже, а это невежливо.
15. Окончив еду, ложку не облизывай. Грязные нож и вилку на скатерть не клади.
16. Когда пьешь чай, не оставляй чайную ложку в чашке или стакане он может опрокинуться. Размешав сахар, положи ложку на блюдце.
17. За едой не читай - это не только невежливо по отношению к окружающим, но и вредно.
18. Не сиди боком к столу или положив ногу на ногу - это некрасиво и невежливо.

Воспитатель: Сегодня мы с вами попытались разобраться в тех ситуациях, которые могут воз- никнуть во время еды. Теперь можно приступить к сервировке стола.

Великий русский ученый Иван Петрович Павлов говорил, что «нормальная еда - это еда с аппе- титом, еда с удовольствием». Достигается это вкусной и разнообразной пищей, обстановкой, создающей хорошее настроение и красивой сервировкой стола.

- Что же такое сервировка стола?

Сервировать стол значит - подготовить его для приема пищи. Основная цель сервировки стола - создать определенный порядок на столе, обеспечить всех необходимыми предметами. Порядок сервировки стола - не прихоть той или иной хозяйки, он выработан годами, продиктован требо- ваниями гигиены и необходимостью, обеспечить садящим за столом наибольшее удобство.

Воспитатель: Что же необходимо для того, чтобы накрыть стол к завтраку?

(используются вопросы-загадки)

ЗАГАДКИ:

1. В настоящее время еда бывает различной формы и расцветки. Для того чтобы подавать ее на стол, есть ряд вещей, которыми обычно пользуются. Все они выполняются из фарфора, стекла, металла и других материалов. (Посуда.)

Историческая справка (слово предоставляется юному архивариусу).

2. Они, несомненно, украсят любой стол, но принципиально важно, чтобы они не мешали об- щаться гостям. (Цветы.)

3. Как одним словом можно назвать нож, вилку и ложку? (Прибор.)

4. Накрывая на стол, ее кладут на закусочную тарелку или справа от нее. Бумажные ставят в специальный стакан. (*Салфетка.*)

5. Она - основа всей композиции стола. Ложки, салфетки, цветы должны с ней гармонировать. Классический материал для нее - лен, хлопчатобумажные ткани. (*Скатерть.*)

Воспитатель: Итак, для того, чтобы накрыть стол нам необходимо: скатерть, салфетки, приборы, посуда и цветы.

1. Стол рекомендуется застелить цветной скатертью.

2. Все на столе должно размещаться таким образом, чтобы можно было, не задевая других предметов, взять то, что вам нужно. На столе не должно быть лишних предметов.

3. На скатерть кладут льняные или хлопчатобумажные салфетки. Салфетка обязательный предмет.

- Она предназначена для индивидуального пользования, ее в развернутом виде кладут на колени, чтобы предохранить одежду от случайного попадания пищи.
- Вытирать губы полотняной салфеткой за столом не положено, можно лишь приложить салфетку к губам до и после питья, после каждого блюда, однако лучше для этой цели использовать бумажные салфетки, которые ставят на стол в специальной подставке.
- По окончании еды салфеткой слегка касаются губ и кладут справа от тарелки.

4. На салфетку ставят закусочную тарелку.

- Справа и слева от закусочной тарелки размещают закусочные приборы.
- Вилку располагают слева от тарелки зубцами вверх, нож - справа лезвием к тарелке, чайную ложку можно положить справа у ножа или перед тарелкой.
- Справа перед кончиком ножа ставят чашку с блюдцем для горячего напитка, причем ручка ее должна быть повернута к правому плечу сидящего.

5. Сваренное яйцо подают в специальной посуде и ставят справа от закусочной тарелки или на нее.

6. Общее блюдо с гастрономическими продуктами - в центре стола вместе с прибором для раскладывания, каждый берет, что хочет из общего блюда и кладет себе на тарелку.

7. На стол необходимо поставить масленку и положить нож, которым каждый отрезает кусочек масла, кладет себе на тарелку, а затем намазывает на хлеб своим ножом, лежащим справа от тарелки.

8. Сахарницу и вазочку с медом ставят на середину вместе с ложечками для раскладывания. Чай и кофе подают без сахара: каждый добавляет его по вкусу.

Воспитатель:

Приступают к еде тогда, когда начинают есть хозяйка или хозяин.

1. Обычно кушанье из общего блюда берут, пользуясь вилкой, ложкой, лопаточкой или щипцами, но некоторые продукты берут руками. Это хлеб, печенье, фрукты и цитрусовые - их не нужно делить ножом, они не пачкают рук, и вы касаетесь только одного куска, который затем кладете себе на тарелку.
2. Если необходимо взять хлеб, вилку и нож кладут на тарелку крест-накрест: вилку выпуклой частью вверх, нож острием влево.
3. Если на столе находится праздничный прибор из пяти или шести предметов, сначала используют прибор, находящийся дальше от тарелки, затем - следующий за ним и так далее.
4. По окончании еды тарелку не отодвигают от себя, на нее кладут приборы параллельно друг другу ручками вправо. Вилка должна лежать зубцами вверх.
5. Во время еды пользуются вилкой и ножом, нож держат в правой руке, а вилку - в левой. Если едят только вилкой, то ее берут в правую руку.
6. Не берут нож, вилку, ложку близко к основанию, нельзя есть ложкой, то, что положено есть вилкой.
7. Брать на вилку надо столько, чтобы с нее не падало. Если едят вилкой и ножом, то ножом подправляют пищу, которую берут вилкой.

**Этикет надо соблюдать не только в гостях, но и дома,
за семейным столом.**

Практическая работа. *(Закрепление под руководством младшего воспитателя)*

1. Дети выполняют практическую работу «Сервировка стола к завтраку», учатся расставлять приборы, необходимые к завтраку.
2. Контролировать работу детей, помогать им.