

КУЛЬТУРА ЕДЫ ИЛИ

Как правильно накрыть стол в детском саду.

**Старший воспитатель
Н.И. Гамова**

МБДОУ д/с № 37 с.
Запрудное

Культура поведения за столом... Пожалуй, каждый рано или поздно задумывался над этим вопросом, ведь организация детского питания напрямую связана со столовым этикетом. Знакомство с ним позволяет ребенку быть уверенным в себе, правильно вести себя за столом, умело пользоваться столовыми приборами, быть обходительным в застольном общении.



Профессиональной обязанностью воспитателя является обучение ребенка правилам поведения за столом. Ведь умение вести себя за столом это одна из характерных черт культурного человека. Не владея навыками культуры еды, никогда не сумеешь красиво выглядеть за столом. Овладение ими следует начать как можно раньше. С раннего возраста желательно придерживаться следующих основных правил столового этикета:

- на столе всегда порядок, чистота и красивая сервировка;
- за столом сидим с чистыми лицом и руками;
- застолье проходит без окриков и резких замечаний;
- правильно пользуемся столовыми приборами и салфетками;
- обязательно благодарим за еду и совместную трапезу.

Ребенку постепенно внушают разумность этих правил, а с 5-6 лет приступают к их осознанному обучению. Постепенно в игровой форме и с помощью различных методов доводят их до сознания дошкольников. Завтракая и обедая вместе с детьми, воспитатель демонстрирует детям красоту этикета, разумность и необходимость его соблюдения во время приема пищи. Между людьми, вместе принимающими пищу, возникают более тесные взаимоотношения: ребенок воспринимает воспитателя как часть родственного сообщества, доверяет ему и прислушивается к его словам.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ И ПОСТЕПЕННОСТЬ ЗАДАЧ ПО ФОРМИРОВАНИЮ КУЛЬТУРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ НАВЫКОВ.

Дети первой младшей группы (от 2-х до 3 лет)

Закрепить умения самостоятельно мыть руки перед едой, насухо вытирать лицо и руки полотенцем, опрятно есть, держать ложку в правой руке, пользоваться салфеткой, полоскать рот по напоминанию взрослого.

Сформировать умения выполнять элементарные правила культурного поведения: не выходить из-за стола, не закончив прием пищи, говорить “спасибо”

Дети второй младшей группы (от 3-х до 4 лет)

Научить самостоятельно и аккуратно мыть руки, лицо, правильно пользоваться мылом, расческой, насухо вытираться после умывания, вешать полотенце на свое место.

Сформировать навыки приема пищи: не крошить хлеб, правильно пользоваться столовыми приборами, салфеткой, пережевывать пищу с закрытым ртом

Дети средней группы (от 4-х до 5 лет)

Совершенствовать приобретенные умения: брать пищу понемногу, хорошо пережевывать, есть бесшумно, правильно пользоваться столовыми приборами (ложкой, вилкой, ножом), салфеткой, полоскать рот после еды

Дети старшей группы (от 5 до 6 лет)

Закрепить умения правильно пользоваться столовыми приборами (вилкой, ножом), есть аккуратно, бесшумно, сохраняя правильную осанку за столом.

Продолжать прививать навыки культуры поведения: выходя из-за стола, тихо задвигать стул, благодарить взрослых

Дети подготовительной к школе группы (от 6 до 7 лет)

Закрепить навыки культуры поведения за столом: сидеть прямо, не класть локти на стол, бесшумно пить и пережевывать пищу, правильно пользоваться ножом, вилкой, салфеткой

ПОСУДА И СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Посуда и столовые приборы служат для того, чтобы человеку было удобно принимать пищу, стол при этом должен выглядеть красиво и быть приятен окружающим.

Посуда различается по назначению:

- для приготовления пищи и для еды;
- столовая, чайная, кофейная, для напитков или фруктов (игрушечная и настоящая);
- по материалу изготовления (стеклянная, деревянная, металлическая, керамическая, фарфоровая и т.п.).

Тарелки могут быть глубокими, десертными, закусочными, пирожковыми (хлебными), подставными, столовыми.



Сервировка стола - искусство, с которым хорошо знакомы многие взрослые, но каждый ребенок с удовольствием поможет накрыть на стол. Для этого прежде всего необходимо знать какой посудой мы пользуемся.

Столовая посуда разнообразна. Важно научить детей различать, правильно расставлять и пользоваться ей.

Столовая глубокая тарелка предназначена для любого первого блюда, в котором много жидкости и которое обычно подают горячим. Глубокая тарелка размером поменьше называется десертной.

Мелкие тарелки тоже различны по размерам, и каждая из них используется для определенных блюд. Самая большая – столовая - для вторых горячих блюд. Иногда мелкую столовую тарелку ставят как подставную под тарелку с супом.

В тарелку поменьше – закусочную – кладут салаты и холодные закуски. Тарелка, которая еще меньше, называется хлебной или пирожковой. Она нужна для того, чтобы пирожок или кусок хлеба не лежал на столе. Для сладостей и фруктов подается мелкая десертная тарелка.

Для чая, какао и кофе предназначены чашки с блюдцами.

Но одной посуды недостаточно – нужны столовые приборы. Самые большие из них столовые нож и вилка – предназначены для вторых горячих блюд. Для салатов, овощей и холодных закусок – закусочные нож и вилка размером поменьше столовых. Рыбными ножом и вилкой едят только рыбу.

ПРАВИЛА СЕРВИРОВКИ СТОЛА

- На стол кладется тканевая салфетка 30х30см, или скатерть так, чтобы спадающие края не доставали до колен детей.
- Поставить салфетницы с бумажными салфетками на центр стола.
- На центр стола ставится хлебница с хлебом.
- Рядом с хлебницами ставятся чашки с блюдцами и маленькими ложечками в блюдца. Ручки чашек и ложек смотрят вправо.
- На тканевые салфетки ставятся глубокие тарелки для супа, если есть салат, то сначала ставится салатная (закусочная) тарелка и салат употребляется перед первым блюдом. Салат также можно использовать как добавку к гарниру.
- От тарелки справа – нож (зубчиками к тарелке), рядом углублением вниз – ложка, слева зубчиками вверх – вилка.
- Тарелки из-под супа убирает взрослый. Когда ребенок закончит прием пищи, он может отнести за собой посуду самостоятельно на сервировочный столик (кроме детей младшего возраста).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ХУДОЖЕСТВЕННОГО СЛОВА ПРИ СЕРВИРОВКЕ СТОЛА

Мы дежурные сегодня.
Станем няне помогать
Аккуратно и красиво
Все столы сервировать.
Что сначала нужно ставить?
Будем руки чисто мыть.
Потом фартуки наденем,
Начнем скатерти стелить.
Мы салфетницы поставим,
А на самый центр стола-
Хлеб душистый, свежий вкусный,
Хлеб – всему ведь «голова».
Вокруг хлебниц хороводом
Блюдца с чашками стоят.
Ручки чашек «смотрят» вправо,
В блюдцах ложечки лежат.
Мы тарелки всем поставим,
Вилки, ложки и ножи.
Не спеши, как класть, подумай,
А потом уж разложи.



От тарелки справа нож,
Ложка рядышком лежит.
Нож от ложки отвернулся,
На тарелочку «глядит».
Ну а слева от тарелки
Нужно вилку положить.
Когда станем есть «второе»,
Будет с вилкой нож дружить.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ.

- Алямовская В.Г, и др. Ребенок за столом: Методическое пособие по формированию культурно-гигиенических навыков. М., 2005.
- Курочкина И.Н. Этикет для детей и взрослых. М., 2001.
- Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в ДОУ. М., 2003.
- Дети и этикет: методическое пособие/Алясева Е.Ю. Н. Новгород,- 2008г
- Интернет ресурсы.

***СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ.***

Презентацию выполнила: ст.воспитатель
МБДОУ д/с №37 с.Запрудное
Гамова Наталья Ивановна.