

Конспект занятия «Культура поведения за столом» (подготовительная группа)

Цель- совершенствование умений по подготовке **стола к приему пищи** с учетом санитарно-гигиенических, эстетических, практических требований.

Задачи: Обобщить материал по **культуре поведения за столом**.

Воспитывать **общую культуру**.

Развивать интерес к предмету.

Ход занятия

I. Лекция педагога с элементами беседы

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 то 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 древних викингов 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**.

Сейчас мы с вами разберем ситуации, которые могут возникнуть во время приема пищи.

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

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!

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. Можно ли разговаривать за **столом**?

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.

(Ответы детей педагог комментирует, направляет, добавляет.)

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 в заключение нашего обсуждения мы сейчас и послушаем.

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

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. 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.

Дорогие ребята! Сядьте поудобнее и послушайте вместе сказку, которую однажды вечером рассказала им мама.

. Жила-была девочка Даша. Пошла она одна лес, заблудилась и очень проголодалась. Вдруг видит: стоит избушка, а из ее открытых окон так вкусно пахнет! Девочка постучала в дверь испрашивает: «*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! — сказал Миша. - Надо было не уходить, а научить их, как вести себя за **столом**.

- Правильно! — улыбнулась мама. — Вот ты бы, например, что им сказал?

- На горячий суп дуть нельзя, а надо помешать ложкой, чтобы скорее остывал. И локти на стол класть тоже нельзя!

- А от котлеты надо отламывать кусочки вилкой, - добавила Маша. — И косточки от компота класть на блюдечко.

- Молодцы! - похвалила мама.

И вы, ребята, подумайте: что еще эти дети делали неправильно? Сегодня мы с вами попытались разобраться в тех ситуациях, которые могут возникнуть во время еды. Теперь можно приступить к **сервировке стола**. Великий русский ученый И. П. Павлов говорил, что *«нормальная еда — это еда с аппетитом, 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 требованиями гигиены и необходимостью обеспечить, сидящим за отелом, наибольшее удобство.

—Что же необходимо для того, чтобы накрыть **стол к завтраку**, ужину?

Для ответа на этот вопрос воспользуемся кроссвордом.

III. Кроссворд

По горизонтали:

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 выполняют из фарфора, стекла, металла и других материалов. (*Посуда.*)

Историческая справка (*слово предоставляется юным архивариусам*). Первая в России фабрика по производству посуды была построена купцом А. Гребенщиковым в 1724 г. в Москве в Алексеевской слободе. Там производили фаянсовую посуду белого цвета, покрытую эмалью.

3. Они, несомненно, украсят любой **стол**, но принципиально важно, чтобы они не мешали общаться гостям. (*Цветы.*)

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

Историческая справка.

В XVII в. начал формироваться современный вид **столовых приборов** (*ножей, вилок, ложек*). Вилка получила всеобщее распространение и приобрела ту форму, которую она имеет, и по сей день — с тремя или четырьмя чуть согнутыми зубцами. Ложку стали делать плоской, а нож получил закругленный конец.

5. Накрывая на **стол**, ее кладут на закусочную тарелку или справа от нее.

Бумажные ставят в специальный стакан, (*салфетки*)

Историческая справка (*слово предоставляется юным архивариусам*).

Салфетка - обязательный элемент **сервировки стола**. Надо сказать, что в Древней Греции около 3500 лет тому назад было принято, что во время еды раб или слуга утирал своему хозяину губы листком фигового дерева. Можно считать, что впервые стали употреблять в Древнем Риме около 2000 лет тому назад. В знаменитых домах ее шили из полотна и украшали вышивкой в виде вензелей из инициалов хозяина дома. Гости нередко уносили с собой эти красивые салфетки. В богатых семьях салфетки гостям меняли после каждого блюда. Их украшали художественной вышивкой из серебряных и золотых нитей.

По вертикали:

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

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

Мы с вами говорили, что в понятие «*прибор*» входит нож, вилка и ложка, а какие вы знаете основные и вспомогательные приборы?

Основные приборы: прибор закусочный, прибор **столовый**, прибор рыбный, прибор десертный, прибор фруктовый, чайные и кофейные ложки.

Вспомогательные приборы: ножи для масла, ложки для раскладки салатов, лопатки для икры, рыбы, кондитерские и другие.

—Какая посуда необходима нам для **сервировки стола**?

Для **сервировки стола** применяются различные блюда на несколько порций.

Для подачи холодных и горячих блюд, салатники, селедочницы, соусники, чайники, кофейники, сливочники, молочники, вазы, супные тарелки.

(Пирожковые, десертные, закусочные, **столовые мелкие и глубокие**) .

VI. Контрольные вопросы

— Что входит в понятие «**сервировка стола**»?

— Что входит в понятие «**прибор**»?

— Какие приборы для **сервировки стола** подают к ужину?

— Что предусматривают правила **поведения за столом**?

— Как правильно вести себя за **столом**?

Как вести себя за **столом**

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 ешь 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 облизывать, 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 вилкой.
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 передать.
14. Из общего блюда бери крайний кусочек, не выбирая. Ведь взяв кусок получше, ты оставляешь 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.