

Государственное бюджетное образовательное учреждение
Дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 1528 ВАО г. Москва.

Ребенок за столом ИЛИ

Как правильно накрыть стол в детском
саду.

Воспитатель Маслова М.А.

Москва 2011

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.



Профессиональная обязанность воспитателя детского сада - обучить ребенка правилам поведения за столом. Это обучение происходит во время приема пищи. Правильная и красивая сервировка стола поднимает аппетит и создает доброжелательный настрой у окружающих. Умение вести себя за столом, пользоваться столовыми приборами и салфетками развивает у детей уверенность в себе. Завтракая и обедая вместе с детьми, воспитатель демонстрирует им красоту этикета, разумность и необходимость его соблюдения во время застолья. 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.

Первая младшая группа (2-3 года)
сформировать умение выполнять элементарные правила культурного поведения: не выходить из-за стола, не закончив еду, говорить «спасибо».

Вторая младшая (3-4 года)
сформировать навыки приема пищи: не крошить хлеб, правильно пользоваться столовыми приборами, салфеткой, пережевывать пищу с закрытым ртом.

Средняя группа (4-5 лет)

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

Старшая группа (5-6 лет)

Закреплять 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.

Подготовительная к школе группа (6-7 лет)

Закрепить навыки культуры поведения за столом: прямо сидеть, 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.

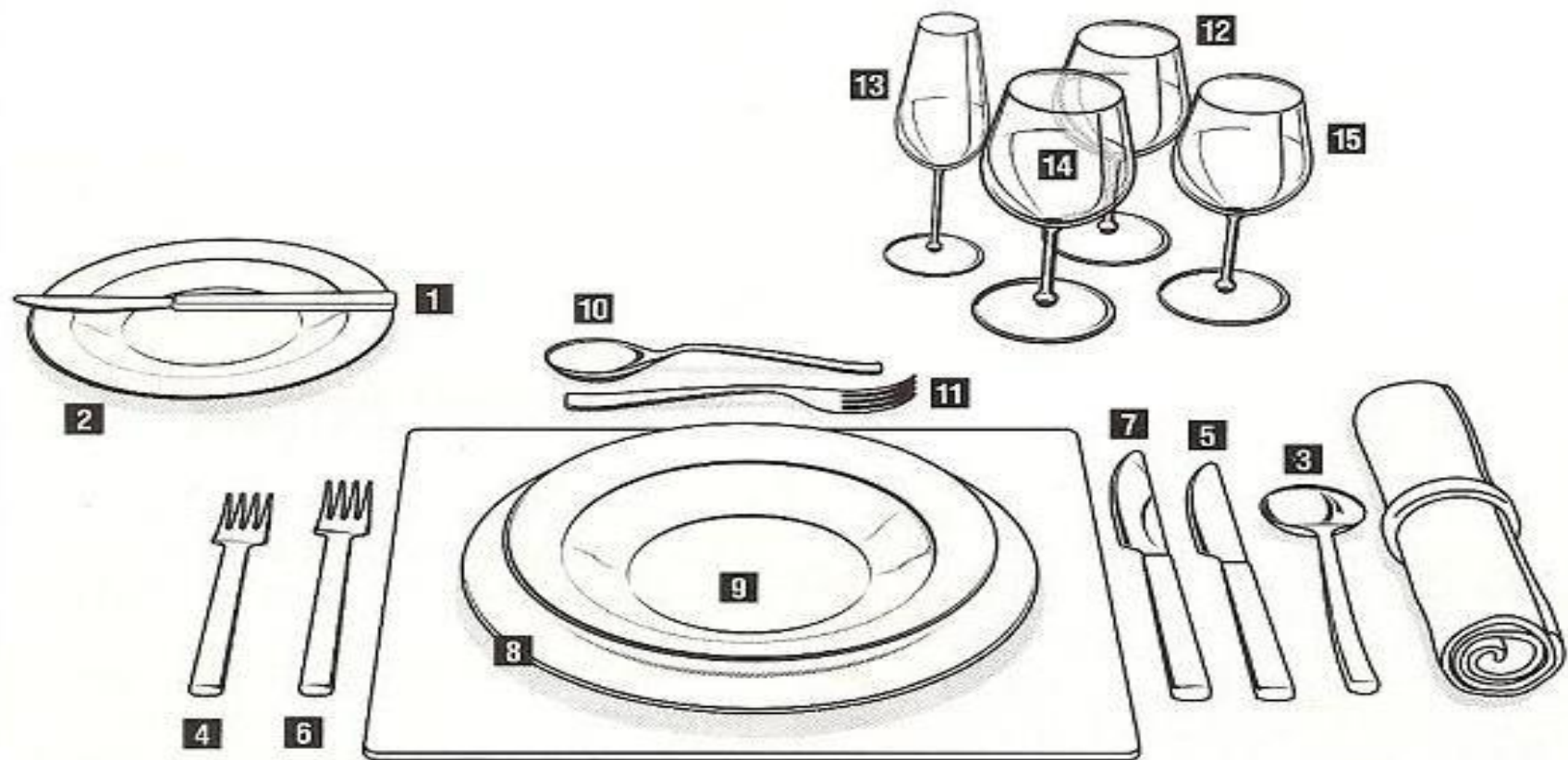
Столовая глубокая тарелка предназначена для любого первого блюда, в котором много жидкости и которое обычно подают горячим. Глубокая тарелка размером поменьше называется десертной.

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.



1. Нож для масла 2. Пирожковая тарелка — для хлеба и масла 3. Ложка (для первого блюда) 4. Вилка для морепродуктов (холодных закусок) 5. Нож для морепродуктов (закусок) 6. Вилка для мяса и салатов (основного блюда) 7. Столовый нож 8. Декоративная тарелка 9. Суповая тарелка 10. Десертная ложка 11. Десертная вилка 12. Стакан для воды 13. Бокал для шампанского 14. Бокал для красного вина



Как правильно и красиво накрыть стол.

Умение красиво сервировать стол отрабатывается в детском саду ежедневно. Важно обращать внимание на детали сервировки и не допускать ошибок.

С чего начинается сервировка стола? На стол стелют скатерть – белую или цветную, но обязательно чистую. Каждому человеку за столом выделяется место – часть стола, где для него стоят тарелки и бокалы, лежат приборы.

У стола стоят стулья по количеству человек, участвующих в застолье. Напротив стула на столе ставиться закусочная тарелка, слева от нее – хлебная. Между ними – закусочная и столовая – вилки лежат зубчиками вверх. Справа от закусочной тарелки – столовый и закусочный ножи, лезвием к тарелке. Столовые нож и вилка располагаются ближе к закусочной тарелке, но не под ее краями, закусочные приборы – дальше от тарелки, так как обычно начинается застолье с закусок.

Есть такое правило: начинаем пользоваться теми приборами, которые лежат дальше от тарелки. Суповую ложку необходимо положить между ножами, углублением вниз. Если же застолье начинается с первого горячего блюда, тогда при сервировке столовую ложку кладут справа от закусочного ножа. Полотняные салфетки кладут каждому гостю на закусочную тарелку. Бумажные салфетки не раскладывают, а ставят в салфетнице



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.
- Интернет ресурсы.

Спасибо за внимание.

Презентацию выполнила: воспитатель ГОУ д/с №
1528 группа № 6 Маслова Маргарита
Александровна.