

Практическая консультация для педагогов «Воспитание у детей культуры и навыков поведения за столом»

Цель. Закрепить знания педагогов по формированию у детей культуры поведения за столом.

Культура поведения за столом – это часть общей культуры человека. Её надо воспитывать с самого раннего возраста. Существуют строгие правила поведения во время еды. Как и все другие, эти правила не выдуманы из головы.

***Что такое культура?**

Культура (лат. cultura, от colo, colere — возделывание, позднее — воспитание, образование, развитие, почитание) — понятие, имеющее огромное количество значений в различных областях человеческой жизнедеятельности.

Культура ценна для всего человечества, всем она дорога. Не дорога она только тем людям, которые лишены её.

Культура еды, умение культурно принимать пищу – один из первых навыков, который должен воспитываться у ребенка. Перед едой обязательно вымыть руки, уметь пользоваться ложкой, вилок, не пачкать скатерти и одежды во время еды – всё это можно воспитывать только путём постоянного наблюдения и систематических указаний со стороны взрослых.

Культуры еды часто относят к гигиеническим навыкам, сюда входит:

***Культурно-гигиенические навыки приема пищи** – это раздел программы воспитания и обучения детей, в котором сформулированы задачи, с учетом возрастных особенностей ребенка. С раннего возраста необходимо выработать у ребенка правильное отношение к еде, разным блюдам, умение пользоваться столовыми приборами и салфетками.

Обучение правилам этикета начинается с 3-летнего возраста с последующим усложнением на каждом возрастном этапе дошкольного детства.

Во время приема пищи на чистом столе должны находиться общие предметы, необходимые во время еды: хлебница, салфетница, по возможности ваза с цветами.

По необходимости следует разрешать детям обращаться к сидящим за столом людям, при этом не следует одергивать, делать им бесконечные замечания. Воспитателю целесообразно находиться за столом вместе с детьми, поскольку взрослый человек способен создать дружескую атмосферу. Своим примером он ненавязчиво приучает их к хорошим манерам, может оказать помощь в трудный момент. Не следует допускать, чтобы прием пищи превратился в поле битвы за хорошие манеры детей. Они

приобретаются путем многократных упражнений, а также благодаря среде, в которой постоянно находятся дети.

Гигиенические навыки приемы пищи. Воспитатель учит детей мыть руки перед едой, во время приема пищи правильно сидеть, (не откидываться на спинку стула, не расставлять локти и не ставить их на стол, во время еды не спешить, не отвлекаться и не играть столовыми приборами, не набивать рот и разговаривать при этом и т. д.

Не следует торопить дошкольника, если он сосредоточенно повторяет одно и то же движение (например, намыливает руки). Ни в коем случае нельзя выполнять за него это действие. Осваивая новый навык, ребенок обычно стремится многократно выполнить определенное движение. Постепенно он приучается все более самостоятельно и быстро справляться с поставленной задачей. При этом взрослый только напоминает или спрашивает, не забыл ли дошкольник сделать необходимое действие. В дальнейшем воспитатель предоставляет ему почти полную самостоятельность, но постоянно проверяет соблюдение навыков. Хорошо сформированные действия выполняются ребенком легко и быстро, по собственной инициативе и без каких-либо напоминаний. Если он и забудет о чем-то, например, сядет за стол, не вымыв руки, то малейшего напоминания оказывается достаточно, чтобы он исправил свою ошибку.

Культуры еды её значение не только в выполнении физиологических потребностей, она имеет этический смысл – ведь поведение за столом основывается на уважении к сидящим рядом людям, и так же к тем, кто приготовил пищу.

Организации питания детей предполагает психологические аспекты, которые ориентированы на требования внимания к качеству предлагаемых детям блюд, соответствие пищи требованиям растущего организма, разнообразию меню и непосредственно процедуре приема пищи. Воспитать у детей привычку есть разнообразную пищу – дело достаточно трудное, но выполнимое.

Общение с детьми во время еды требует тщательной психологической подготовки. Известно, что поддерживать беседу – это мастерство, научиться которому не так уж легко. Главное – разговоры не должны носить ни обучающего, ни назидательного характера. Темы должны быть нейтральными, например, можно поговорит о продуктах, из которых приготовлен обед, о том, что из еды больше всего детям нравится, и т. д. При этом пожелание «приятного аппетита» обязательно!

Гостевой этикет предполагает, что воспитатель знакомит дошкольников с правилами в различных этикетных ситуациях, связанных с общением.

Как правило, дети любят ходить с родителями в гости и приглашать к себе друзей. Они могут чувствовать себя в чужом доме свободно или, наоборот, скованно, могут быть радушными или равнодушными и эгоистичными. Знание гостевого этикета способствует освоению навыков доброжелательного общения. Поэтому дошкольников надо обучать правилам

поведения в гостях и приема их в своем доме. В гостевых отношениях большую роль играет этикет подарка, и важно учить детей правильно его выбирать, преподносить и принимать.

Овладение культурой еды – нелегкое для дошкольников дело, но осуществлять формирование этих навыков необходимо, надо добиваться, чтобы дети ели с удовольствием, с аппетитом и опрятно.

Профессиональная обязанность воспитателя детского сада – обучить ребенка правилам поведения за столом. Это обучение происходит как на специально организованных занятиях, так и во время приема пищи.

Завтракая и обедая вместе с детьми, воспитатель демонстрирует им красоту этикета, разумность и необходимость его соблюдения.

*Воспитание культурно-гигиенических навыков включает широкий круг задач, и для их успешного решения рекомендуется использовать целый ряд педагогических приемов с учетом возраста детей: прямое обучение, показ, упражнения с выполнением действий в процессе дидактических игр, систематическое напоминание детям о необходимости соблюдать правила гигиены и постепенное повышение требований к ним. Нужно добиваться от дошкольников точного и четкого выполнения действий, из правильной последовательности.

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.

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.

***Задание педагогам «Как правильно и красиво накрыть стол»**

Дано: клеенка, скатерть, салфетки, тарелки (глубокие, мелкие, чашки, стаканы, вилки, ножи, ложки (столовые, десертные, чайные, цветы и вазочки для цветов.

Требуется: расположить все так, чтобы было красиво, правильно и удобно. И, конечно же, возбуждало аппетит.

Решение:

Действие первое: на поверхность стола положить клеенку, затем скатерть. Действие второе: мысленно на расстоянии 1-2 сантиметров проведи от края стола прямую линию. По ней ровно расставь тарелки - каждую напротив стула. Если стол к обеду, на мелкую поставь глубокую. Ножи разложи справа от тарелок лезвием к ним, вилки слева острием вверх. Ложки

- суповую справа от тарелки, десертную - положи за тарелками параллельно краю стола ручками вправо. Для воды или сока поставь бокалы справа за приборами. Салфетки - на тарелки. Не забудь о ложках, ножах, вилках для закусок, салатов, масла.

*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 ставится 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 салфетницы.

***Задание педагогам «Где правильно?»**

Определить, где правильно сервирован стол в детском саду

***Необходимые требования к сервировке стола.**

- Соответствие мероприятию (обед, завтрак, праздничное мероприятие)

- Эстетичность.

- Тематическая направленность. (Новый год – снежинки... .)

Задача сервирующих стол – создать хорошее настроение и усилить аппетит.

***Последовательность сервировки.**

- *Скатерть*. Слово "скатерть" древнерусское, возможно, образовалось от "екать" и "терть" по типу "рукотерть" (старое русское название полотенца). Уже в средние века в обиходе были браные (с узором) скатерти.

- *Тарелки*. На Руси тарелки (называвшиеся тогда тарелями) появились на обеденных столах знати не раньше XVI века. Простой народ, да и не только он, многие бояре, дворяне, купеческое сословие обходились деревянными ложками.

- *Чашки, стеклянная посуда*.

- *Салфетки*. Салфетки появились в Европе в XV веке. Но еще долго и рот, и руки вытирали краем скатерти. Для России пора салфеток пришла после реформ Петра I, в начале XVIII века.

- *Столовые приборы*. На Руси первые серебряные ложки видели за столом князя Владимира в Киеве в X веке. До XVII века ножи были остроконечными. В ущерб "хорошему тону" ими нередко ковыряли в зубах.

- Цветы, икебаны.

Задание для педагогов «Сервировка стола»

Предлагается меню, следует правильно накрыть стол к завтраку, обеду и ужину.