

КОУЧ-СЕССИЯ С ПЕДАГОГАМИ

Тема: «Воспитание у детей культуры поведения за столом»

Организация детского питания напрямую связана со столовым этикетом и решением воспитательных задач – формированием у детей культуры поведения за столом. Знакомство и овладение навыками столового этикета позволяет ребенку быть уверенным в себе.

Научить ребенка правильно вести себя за столом, умело пользоваться столовыми приборами, быть обходительными в застольном общении – задача, как воспитателя, так и родителей.

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.

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.

Психологические аспекты организации питания детей требуют внимания к качеству предлагаемых детям блюд, соответствие пищи требованиям растущего организма, разнообразию меню и непосредственно процедуре приема пищи.

Гостевой этикет предполагает, что воспитатель знакомит дошкольников с правилами в различных этикетных ситуациях, связанных с общением. Проводятся специальные дидактические занятия по темам: «Друзья у меня в гостях», «Я в гостях у друга», «Как дарить подарки» и др.

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.

Воспитатель руководствуется задачами, сформулированными в программах, но чтобы проследить последовательность и постепенность задач по формированию культурно- гигиенических навыков, мы предлагаем их с учетом возрастных особенностей ребенка.

Дети раннего возраста (до 2 лет)

- Закрепить умение садиться на стул, пить из чашки (с 1 года 2месяцев).

- Сформировать умение пользоваться ложкой, приучить самостоятельно есть разнообразную пищу, пользоваться салфеткой после еды (вначале с помощью взрослого, а затем по словесному указанию), выходя из-за стола, задвигать свой стул.

- Научить самостоятельно есть густую пищу ложкой (с 1 года « месяцев).

- Научить есть из тарелки, пользоваться чашкой, есть с хлебом (с 1 года 5 месяцев).

- Приучать мыть руки перед едой с помощью взрослого, правильно пользоваться полотенцем (с 1 года 6 месяцев).

Дети первой младшей группы (от 2 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 еду, говорить спасибо.

Дети второй младшей группы (от 3 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 до 5 лет)

- Совершенствовать приобретенные умения: пищу брать 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: прямо сидеть, не класть локти на стол, бесшумно пить и пережевывать пищу, правильно пользоваться ножом, вилкой, салфеткой.

* * *

Воспитать у детей привычку есть разнообразную пищу – дело достаточно трудное, но выполнимое. Каждая мама знает, какой у ребенка аппетит; насколько разнообразную пищу он ест или у него избирательное отношение к ней; приучен ли ребенок к самостоятельности или его надо кормить. Иногда в

семье не уделяется должное внимание формированию правильного отношения к еде. У одних выражена привычка употреблять однообразную пищу (например, сосиски или макароны), у других – только любимые блюда, а некоторые просто не приучены самостоятельно питаться.

Во время приема пищи на чистом столе должны находиться общие предметы, необходимые во время еды: солонка, хлебница, салфетница с салфетками, по возможности ваза с цветами. За столом следует разрешать детям при необходимости обращаться к сидящим за столом, при этом не следует одергивать детей, делать им бесконечные замечания. Воспитателю целесообразно находиться за столом вместе с детьми, поскольку своим присутствием взрослые воспитывают положительное отношение к любой еде, помогает малышам. Зачем за столом с детьми должен обязательно сидеть взрослый? Прежде всего, чтобы создать дружескую атмосферу, научить детей расслабляться, отдыхать. А еще своим примером он исподволь, ненавязчиво приучает детей к хорошим манерам, может оказать помощь в трудный для ребенка момент. Не следует допускать, чтобы прием пищи превратился в поле битвы за хорошие манеры детей. Хорошие манеры приобретаются путем многократных упражнений, а также благодаря среде, в которой постоянно вращаются дети.

Приучая малыша к новому блюду, рекомендуется подавать ребенку не весь его объем, а немного, при этом обязательно показывая, что его порция поменьше.

Прежде всего, следует обеспечить постоянное, без исключений, выполнение установленных гигиенических правил ребенком, объясняя их значение. На первых порах важно помочь ребенку освоить тот или иной навык. Не следует торопить малыша, если он сосредоточенно повторяет одно и то же действие (например, мылит руки). Тем более не следует выполнять это действие за него. Осваивая навык, ребенок обычно стремится многократно выполнить определенное движение. Постепенно он приучается все более самостоятельно и быстро справиться с поставленной задачей. Взрослый только напоминает или спрашивает, не забыл ли ребенок сделать то или другое, а в дальнейшем предоставляет ему почти полную самостоятельность. Но проверять, правильно ли дети выполняют данную ему работу, приходится на протяжении всего дошкольного возраста. Хорошо сформированные действия выполняются ребенком легко и быстро, по собственной инициативе, без напоминаний. Если он и забудет о каком-либо из них, например, сядет за стол, не вымыв руки, то малейшего напоминания оказывается достаточно, чтобы он (даже несколько смущенно) исправил свою ошибку. Но если у ребенка своевременно сформированы соответствующие навыки, то выполнение их требует от него больших усилий.

Общение с детьми во время еды требует тщательной психологической подготовки. Хорошо известно, что поддержать беседу во время еды – это мастерство, научиться которому не так уж легко. Главное – беседы не должны носить ни обучающего, ни назидательного характера. Разговор следует вести на нейтральные темы. Можно поговорить, например, о продуктах, из которых приготовлен обед, о том, что из еды детям больше всего нравится и т.д. Пожелание «Приятного аппетита» - обязательно.

Знание правил столового этикета формирует у ребенка уверенность. Введение определенных правил должно быть постепенным, обучающим. Мы предлагаем провести с детьми четыре занятия по теме: «Столовый этикет»:

1. Посуда и столовые приборы.
2. Как правильно и красиво накрыть стол.
3. Поведение за столом.
4. Чаепитие друзей.

К каждой теме дается краткий текст, который воспитатель соотносит с возрастом детей.

Тема: «Посуда и столовые приборы»

Сервировка стола – искусство, с которым хорошо знакомы все мамы и бабушки, но каждый ребенок с удовольствием поможет взрослым накрыть стол. Для этого необходимо знать, какой посудой мы пользуемся. Она различна по материалу изготовления и по назначению. Есть посуда стеклянная, деревянная, металлическая, глиняная (керамическая), даже пластиковая и бумажная. Из фарфора и хрусталя сделана самая красивая и нарядная посуда.

В одной посуде мы готовим еду. Это, к примеру, кастрюли, сковороды, горшочки. Из другой – едим и пьем, называя ее столовой, чайной, кофейной.

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: мяса, рыбы, дичи. К ним добавляется гарнир: картофель, овощи, рис, макароны. Иногда мелкую столовую тарелку ставят как подставную под тарелку с супом.

В тарелку поменьше – закусочную – кладут салаты и холодные закуски: колбасу, ветчину, сыр, шпроты. 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. Чашка и блюдце дружат и очень скучают друг без друга. Не разлучайте их и всегда ставьте на стол вместе: чашку на блюдце. Тогда капельки чая никогда не попадут на скатерть.

Для холодных жидкостей – воды, сока, киселя, компота – удобны бокалы и стаканы.

Какая еще посуда есть в вашем доме? Для хлеба на стол ставится хлебница, для масла – масленка, для сыра – сырница. А для чего нужны салатница, супница, селедочница, икорница, сахарница, кофейник, молочник, большой и маленький фарфоровые чайники? Все это для того, чтобы удобно было есть и пить.

Но одной посуды недостаточно – нужны столовые приборы: ножи, вилки, ложки. 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 вилок едят рыбу. Чтобы отделить рыбу от косточек, на кончике ножа сделаны специальные изгибы, а в середине вилки, между вторым и третьим зубчиками – углубление. Чтобы не разрезать тонкие рыбные кости, рыбный нож, в отличие от столового, тупой. Для фруктов и фруктовых салатов используются десертные или фруктовые столовые приборы. Столовой ложкой мы едим супы и молочные каши; для бульона, компота, мороженого и других сладких блюд используется ложка поменьше – десертная; для чая и кофе – чайная или кофейная ложечка. Половник необходим для разливания супа, нож для масла, лопаточка для торта, щипцы для сахара, вилочка для лимона, ложка с длинной ручкой для варенья – все эти приборы, в нужный момент оказываясь на столе, помогают нам красиво и правильно есть. Кроме того, на стол ставятся приборы для специй – соли, горчицы и перца – и к ним маленькие ложечки. На праздничный стол не ставят солонку с дырочками: вытрясать соль из такой солонки не совсем удобно, гораздо проще достать ее ложечкой.

Воспитателю. Прочтите сказку К.Чуковского «Федорино горе», организуйте игры: настольное лото «Посуда», «Разрезные картинки» и др.

Тема: «Как правильно и красиво накрыть стол»

И в праздник, и в обычный день на обеденном столе должно быть красиво, но сервировка праздничного стола отличается особой торжественностью.

С чего начинается сервировка стола? На стол стелют скатерть – белую или цветную, но обязательно чистую. Ее края опускают со всех сторон стола одинаково, но не ниже сидений стульев. Каждому человеку за столом

выделяется место – часть стола, где для него стоят тарелки и бокалы, лежат приборы.

Чтобы выяснить размеры этой части, сделайте следующее упражнение: поставьте стул к столу и сядьте, затем положите руки на стол так, чтобы было удобно. Вот вы и заняли свою часть стола. В длину она 50-70 сантиметров, а в ширину до середины стола. Обычно середину скатерти заглаживают в складку, и она делит стол по длине на две равные части. Только помните, что, когда вы сидите за столом, локти не должны лежать на столе, только кисти рук.

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, а не упираясь в стол. 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: ими мы будем пользоваться в первую очередь, так как обычно застолье начинается с закусок.

Когда хозяйка уберет со стола закусочные приборы и тарелки, поставит на стол второе горячее блюдо и подаст для него столовые тарелки, мы возьмем в руки столовые приборы. 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. Расстояние от края стола до ручек приборов и края закусочной тарелки примерно 2 сантиметра (два-три пальца), до хлебной 5 сантиметров.

Бокал для воды ставится с правой стороны от закусочной тарелки за ручкой столового ножа.

Полотняные салфетки кладут каждому гостю на закусочную тарелку. Бумажные салфетки не раскладывают, а ставят в салфетнице.

Приготовив место для каждого гостя, займемся общей сервировкой. Разместим на столе приборы со специями, салатницу с салатом, тарелки с закусками. В баночках, под которые ставятся подставные тарелочки, - шпроты и сардины. У каждого блюда – приборы для расклада: для салата – салатные ложка и вилка, для закусок – маленькие вилочки. Закуски с общего блюда на свою тарелку следует перекладывать ими, а не вилкой. Стол можно украсить цветами или свечами.

На праздничный стол ставится супница, и мама разливает суп в тарелки на глазах у гостей. Когда гости переходят ко второму горячему блюду, на стол выставляется большое блюдо с мясом и гарниром: хозяйка раскладывает это угощение в тарелки либо гости делают это сами.

Стол постоянно должен быть красивым, и если произойдет неприятность (кто-то прольет воду или испачкает скатерть), хозяйка накроет это место плотной салфеткой и поставит сверху тарелку с закуской.

Воспитателю: Прочтите стихотворение Ю. Тувима «Овощи». Можно организовать «Праздник красивого застолья».

Тема: «Поведение за столом»

Приятно сидеть за столом среди красивых людей и есть вкусную еду! Даже говорят: аппетит приходит во время еды. Но чтобы хорошо выглядеть во время застолья, надо соблюдать правила столового этикета.

Одно из них – красиво сесть за стол. Мужчины и мальчики помогают дамам. Кавалер, ухаживающий за дамой, легко и красиво отодвигает стул от стола. Надо взять стул за спинку, приподнять его и передвинуть. Чтобы стул не выскользнул из рук, следует браться не за верхнюю часть спинки, а за боковины, большие пальцы рук – с внешней стороны. Дама встает между стулом и столом, как можно ближе к столу, чуть сгибая ноги в коленках. Кавалер придвигает стул к ее ногам. Она садится и обязательно словами и улыбкой благодарит его за помощь.

Следующее правило – уметь пользоваться салфеткой. Полотняную салфетку, сложенную пополам, кладут на колени, чтобы она защищала костюм от крошек и капель. Ею нельзя вытирать нос или лоб, можно лишь промокнуть уголки губ. Когда мы едим, салфетка лежит на коленях. Выходим из-за стола, кладем ее аккуратно сложенной между пирожковой и закусочной (столовой) тарелками. Когда совсем закончили трапезу, положим салфетку на пирожковую тарелку. Эта салфетка во время всего застолья не меняется. Если она упала на пол, ее надо поднять, отряхнуть и снова положить себе на колени.

Бумажные салфетки меняют со сменой блюд и по мере надобности. Промокнув губы, сложите салфетку так, чтобы следы губ оказались внутри ее, и положите салфетку под закусочную тарелку. Закончив есть блюдо, вытрите салфеткой губы, затем руки (а не наоборот) и положите ее на использованную тарелку. Новое блюдо на новой тарелке едим новыми приборами и пользуемся новой бумажной салфеткой.

Важное правило – пользоваться ножом и вилкой. Ножом нарезают на маленькие кусочки мясо, колбасу, ветчину, сыр, огурцы, помидоры, яблоки, груши. Владея этими столовыми приборами, мы легко нарежем удобные для еды кусочки, ломтики и дольки. Тогда зубам будет значительно легче раскусить, а желудку перемолоть и переварить пищу. А на человека, пытающегося прожевать большие куски, смотреть неприятно.

В правой руке держат нож, лезвием вниз, в левой – вилку, зубчиками вниз, если пищу (мясо, колбасу, сыр) надо прокалывать, или зубчиками вверх,

если кладем на вилку гарнир. Следует правильно держать нож и вилку: ручки (черенки) приборов находятся в ладонях, придерживаем их большими и средними пальцами, а кончики указательных опираются на них. Оба прибора одновременно либо в руке, либо на тарелке. Положим нож и вилку на тарелку, возьмем в руки кусок хлеба или бокал с водой. Когда мы прожевываем пищу или что-то рассказываем, нож и вилку держим в руках так, чтобы кончики приборов лежали на краю тарелки.

Во время перерыва в еде кладем приборы на тарелку так: нож лезвием к центру тарелки ручкой вправо – к правой руке, вилку зубчиками вниз ручкой влево – к левой руке. Когда закончили есть, нож кладем так же, а вилку – слева от ножа, зубчиками вверх.

Не следует резать мясо на несколько кусочков, а затем, отложив нож, есть только вилкой: мясо быстро остынет и станет невкусным. Отрезаем кусочек, съедаем, отрезаем следующий. Вот несколько простых, но важных советов:

- чтобы не испачкаться, отрезаем кусочек подальше от себя;
- вилку держим крепко, чтобы кусок не выскользнул, и под небольшим наклоном;
- нож двигаем легко и свободно вдоль зубчиков вилки, отрезая небольшой кусочек, чтобы легко его прожевать;
- если вилка осталась в большом куске, то, придерживая этот кусок ножом, вынем вилку; проткнем ею отрезанный кусочек и поднесем ко рту.

Нож не только разрезает пищу, он помогает положить гарнир на вилку. Двигая по тарелке вилку зубчиками вверх, набираем на нее гарнир, а нож придерживает его, словно заборчик. Никогда не следует накладывать гарнир на вилку ножом.

Ко рту подносим только вилку, а не нож. Если вас попросили подать столовые приборы. Протяните правой рукой нож или вилку ручкой к попросившему. Держите прибор в том месте, где его ручка соединяется с лезвием.

То, что можно легко разделить вилкой, едим без ножа: вареную картошку, котлеты, омлет. Вилку держим в правой руке, а левой придерживаем тарелку: большой палец лежит на краю тарелки, остальные – под краем.

Как есть суп.левой рукой придерживаем суповую тарелку. Столовая ложка в правой руке: ее ручка лежит на среднем пальце, а большой и указательный ее придерживают. Ко рту ложку подносим чуть наискось, не захватываем ее губами, а сливаем содержимое в рот. Очень горячий суп не прихлебываем и не дуем на него, подождем, пока он немного остынет. Наклонять или нет тарелку, чтобы собрать из нее остатки супа? В гостях мы не доедаем суп, а дома можно осторожно, чтобы не испачкать скатерть, наклонить

тарелку от себя. Чтобы капельки супа не капали на стол или одежду, ведем ложку в тарелке не к себе, а от себя. Тогда капли упадут в тарелку. Во время еды не кладем ложку на стол: она либо в руке, либо в тарелке. Если еще едим, ложка лежит углублением вниз, закончили есть – положим углублением вверх. Ее ручка направлена к правой руке.

Как есть бульон. Бульон подают в чашке с блюдцем. На блюдце под ручкой чашки лежит десертная ложка. Иногда хозяйки кладут десертную ложку не на блюдце, а на стол, справа от чашки. Во время еды чашку поворачиваем ручкой влево и придерживаем ее левой рукой. Удобнее поворачивать чашку рукой к себе, а не от себя (по часовой стрелке).

Десертной ложкой едим бульон из чашки. Как суп, его остатки можно допить. Для этого повернет чашку ручкой вправо и правой рукой поднесем ее ко рту, левой же придерживаем блюдце. Есть специальные бульонные чашки – с двумя ручками: их не надо поворачивать, но и допивать из них не следует.

Как есть хлеб. Кусок хлеба берем из хлебницы рукой, стараясь не касаться других кусков, и кладем на свою пирожковую тарелку.левой рукой отламываем от куска небольшой кусочек и съедаем. Если нет хлебной тарелки, заменим ее бумажной салфеткой. Пирожок к бульону тоже лежит на этой тарелке, но мы его не разламываем, а подносим левой рукой ко рту и откусываем. Не рекомендуется с помощью хлеба класть еду на вилку – для этого используют нож. Только совсем маленькие дети так поступают. Нельзя играть хлебом: делать из него шарики и катать по столу.

У каждого из нас может случайно разбиться бокал, пролиться вода, салат попасть на скатерть. В таком случае обязательно скажите хозяйке дома: «Простите меня, я это сделал нечаянно». Но не привлекайте к своей ошибке большого внимания, т. е. не хмурьте брови, не плачьте, не жалуйтесь. чтобы не произошло подобных неприятностей, не протягивайте руки через стол к блюду, стоящему от вас далеко, а попросите передать или положить вам на тарелку угощение. Не кладите на тарелку более двух закусок, например, колбасу, ветчину, шпроты, огурец, помидор и др. Съешьте одно – положите другое.

За столом мы не только едим, но и общаемся: разговариваем, слушаем, улыбаемся. Но разговариваем негромко, немного и со свободным от пищи ртом. Как вы думаете, можно ли сказать так: «Ой, опять гороховый суп. Я его не люблю»; «Как плохо пахнет. Это невкусно»; «Посмотрите, макароны, как червяки». Объясните почему? Никогда не говорим за столом плохо о приготовленных блюдах, а также о том, что может испортить аппетит и настроение.

Уважая сидящих рядом, мы не поворачиваемся к ним спиной: сидим прямо, поворачивая только голову. Из-за стола выходить не спешим. Взрослые всегда подскажут, когда это удобнее сделать. но есть правило: первой садится за стол и выходит из-за стола хозяйка дома.

Существует много правил поведения за столом, но они легко запоминаются. Соблюдать правила столового этикета приятно и необходимо, они помогают нам хорошо выглядеть во время застолья и создают добрые отношения между людьми.

Воспитателю: Побеседуйте с детьми, о том какие правила поведения за столом следует помнить и выполнять. Предложите детям закончить фразы:

§ Есть и пить надо...(беззвучно и аккуратно), не оставляя на скатерти следов пищи;

§ Не склоняться низко ...(над тарелкой), лишь слегка наклонить...(голову);

§ На столе лежат только кисти рук, локти на стол...(не ставим);

§ Обе руки либо свободны, либо...(заняты): нож в правой руке, вилка ...(в левой);

§ Если вилка или ложка в правой руке, то левая...(придерживает тарелку);

§ За столом нельзя говорить...(громко или с полным ртом);

§ Если во рту пища, воду...(не пьют);

§ Если ложка или вилка упала на пол, не спешим ее поднимать, попросим другую, но при выходе из-за стола...(поднимем ее);

§ Упавшую на пол полотняную салфетку...(поднимаем сами) и не меняем на другую;

§ Бумажные салфетки меняем...(по мере надобности и при новом блюде);

§ Не спешим в еде, но и не сидим...(долго) за одним блюдом;

§ Всегда благодарим за угощение хозяйку добрыми словами ... («Спасибо, очень вкусно!») или «Спасибо, такая вкусная солянка»).

Тема: «Чаепитие друзей»

Сервировка чайного стола имеет свои особенности. Напротив стула на стол ставится чашка, под ней – блюдце. Ручка чашки смотрит вправо. Под ней на блюдце лежит чайная ложка ручкой к краю стола. Слева от чашки – пирожковая тарелка, на ней полотняная салфетка. Чайная салфетка меньше столовой. Справа от чашки можно положить нож для масла, повернутый острием к чашке.

На чайный стол ставят различные сладости: торт в коробке или на тортнице, в вазочках печенье, конфеты, орешки, пирожные – каждое угощение отдельно. Конфеты можно подать в коробке. Сахар – в сахарнице, лимон, нарезанный кружочками, - на тарелке.

Для торта кладется специальная лопаточка, для сахара – щипцы, для лимона – маленькая вилочка. Этими приборами мы пользуемся, когда берем угощение с общего блюда, если в сахарнице нет щипцов, берем сахар рукой,

стараясь не касаться других кусочков. Рукой с общего блюда можно взять хлеб, печенье, конфету, яблоко, грушу, апельсин.

На столе стоят два фарфоровых чайника: большой – для кипятка, маленький – для заварки. Чайник, в котором на плите кипятят воду, на стол не ставится. Зато на столе может красоваться самовар, из которого хозяйка разливает гостям горячий чай.

Воспитателю. Организуйте игру «Кукольное чаепитие»

Гостевой этикет.

Ребенок любит ходить с родителями в гости и приглашать к себе друзей. Он может чувствовать в чужом доме свободно или, наоборот, скованно, может быть радушным или равнодушным и эгоистичным. 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 надо обучать детей правилам выбора, преподнесения и принятия подарка. Изучению гостевого этикета можно посвятить три занятия.

1. Друзья у меня в гостях.
2. Я в гостях у друга.
3. Как дарить подарки.

К каждой теме предлагаю краткий текст для организации беседы.

Тема: Друзья у меня в гостях.

Гости в доме – это праздник, потому что собираются друзья. Прежде чем приглашать гостей, надо подумать, зачем это делается: вместе поиграть – это одна ситуация, а отметить свой день рождения – другая. И подготовка к приему гостей будет другой, основательной. Пригласить в гости можно друзей, детей из группы. Братьев и сестер, тех, с кем интересно и весело. Желательно, чтобы в компании были мальчики и девочки. Для них можно нарисовать пригласительные открытки.

Накануне праздника следует чисто убрать квартиру, поскольку в неубранный дом приглашать нельзя. Как же надо готовиться? Хорошо бы подготовить сувениры, т.е. небольшие памятные подарки для гостей и призы для победителей и пр. Следует обдумать игры, конкурсы, развлечения. В этом помогут взрослые они же возьмут на себя приготовление угощений. Накрывать стол и подавать угощение гостям должен виновник праздника.

Каждого гостя надо встретить и, когда все соберутся, пригласить к столу. За столом мальчиков и девочек лучше рассадить попеременно. Мальчики будут ухаживать за девочками, а хозяин праздника - за всеми гостями.

Для развлечения можно приготовить лотерею с призами, аттракционы, детский концерт. Главным сюрпризом дня рождения может быть праздничный пирог со свечами.

Можно ли кричать, плакать, злиться на своих гостей? Конечно, нет. Гостям должно быть хорошо и уютно в вашем доме.

А что можно хозяину праздника? Веселиться со всеми, говорить комплементы, добрые и приятные слова, угощать их. В конце праздника он должен поблагодарить своих гостей за отличный праздник. Можно сказать : «Спасибо вам! Мы так весело провели время» или « Я так рад, что у меня такие веселые и замечательные гости».

Когда гости разойдутся, надо помочь маме убрать дом после праздника. Вместе и убирать веселее, и быстро справишься с посудой.

Теперь повторим правила этикета, которые надо соблюдать, принимая гостей:

- В доме должно быть чисто и красиво.
- Нарядные хозяева встречают гостей.
- Для гостей готовится вкусное угощение.
- У входной двери гостя встречает хозяин праздника.
- Надо уделить внимание каждому гостю.
- За подарки обязательно говорят «спасибо».
- Гостям можно подарить небольшие сувениры.
- Провожая гостей, надо их поблагодарить за то, что пришли и радовались вместе с хозяевами дома.

Для воспитателя. Организуйте сюжетную игру «В гости»; Прочтите сказку «Лиса и журавль»; сказку С.Маршака «Кошкин дом».

Тема: Я в гостях у друга.

Как надо готовиться, собираясь на день рождения друга, чтобы все поняли, что ты хороший гость?

Во-первых, надо приготовить подарок для друга и цветы для его мамы. Во-вторых, обдумать свое участие в общем веселье. Можно подготовить исполнение песни, стихотворения, игра на музыкальном инструменте – то что ты умеешь хорошо делать. Праздник пройдет весело, если каждый сделает что-то хорошее и веселое для других. В-третьих, надо взять с собой хорошее настроение и доброжелательное отношение ко всем, кто будет в гостях. Нельзя обижать новорожденного своими капризами, ссорой с друзьями.

В конце праздника надо поблагодарить хозяев дома. Можно сказать: «Какой был хороший праздник, спасибо всем».

Теперь повторим правила этикета, которые надо соблюдать:

- Гости приходят с подарками и цветами.

- Гости всегда хорошо одеты, приносят сменную обувь, так как в гостях не ходят босиком.

- Хозяином праздника является новорожденный, родители только помогают ему.

- Гости приходят с хорошим настроением, с приготовленными для праздника выступлениями. Если гость отказывается выступать, не надо его заставлять.

- Гости благодарят хозяев за праздник в его конце.

- Нельзя капризничать, кричать, плакать, ссориться, обижать и обижаться, говорить плохие слова.

Для воспитателя. Можно инсценировать приход Вини-Пуха в гости к Пятачку, прочесть сказку К. Чуковского «Муха-Цокотуха».

Тема: Как дарить подарки.

Подарки, которые нам дарят – это свидетельство того, что нас любят, и хотят порадовать. Есть подарки купленные в магазине. Их обычно дарят взрослые. Есть подарки самодельные, сделанные своими руками, они хранят тепло наших, рук. Можно нарисовать открытку, картину, сделать аппликацию или поделку. В семье обязательно кто-то подскажет, что и как лучше сделать.

Другу можно подарить альбом и карандаши, ручку и блокнот, пластилин, игрушку, книгу, сладости. Но те вещи и игрушки, которыми пользовался сам, дарить нельзя. Это не принято: подарки должны быть новыми. Чтобы подарить другу щенка, котенка, черепаху, рыбок, попугайчика или хомячка, надо предварительно поговорить с его родителями: согласны ли они принять в дом живое существо.

Очень хороший подарок – цветы, большой букет или один красивый цветок. Они красивы, приятно пахнут, их дарят маме и бабушке, в гостях – хозяйке дома.

Выбирая подарок маме, посоветуйтесь с папой или бабушкой. С мамой обговорите подарок для папы, с дедушкой или родителями – для бабушки. Не бойтесь спрашивать у взрослых совета. Заранее о своем подарке не рассказывайте. И хотя очень хочется рассказать, потерпите до праздника. Тогда будет приятный неожиданный сюрприз.

Дарим мы подарки не только к дню рождения, но и к именинам, а также к другим праздникам: к Новому году – 31 декабря, Рождеству – 7 января, Дню влюбленных – 14 февраля, к женскому дню – 8 Марта.

Надо уметь красиво преподнести свой подарок. Для этого необходимо самому хорошо выглядеть, т.е. быть чистым и опрятным. Улыбаясь и глядя в глаза тому, для кого подарок, говорить добрые слова. Маме можно сказать:

«Мамочка, любимая, поздравляю тебя с днем рождения! Желаю тебе счастья! Это мой подарок для тебя!». Бабушке – «Дорогая бабушка! Мы с папой дарим тебе цветы и поздравляем с праздником. Мы тебя очень любим!»

Тот, кто получает подарок, тоже должен соблюдать некоторые правила этикета:

- принимают подарок стоя, а не сидя;
- улыбаются дарителю и благодарят за подарок;
- подарок желательно рассмотреть;
- любой подарок принимают с радостью; если он не понравился или преподнесли два одинаковых подарка, подумайте о том, что вас хотели порадовать, поблагодарите за внимание и любовь, что важнее любого подарка.