

**Конспект открытого занятия по столовому этикету на тему:
«Знакомство с ножом как столовым прибором».**

Цель:

1. Расширить знания детей о столовом этикете.
2. Познакомить детей с историей возникновения ножа, рассказать об отличии кухонного ножа от столового, о правилах безопасного обращения с ножом.
3. Закрепить умение правильно сервировать стол, если в меню есть блюда, которые едят с помощью ножа и вилки.
4. Вызвать у детей желание красиво сервировать стол и соблюдать правила этикета.

Демонстрационный материал: пластиковая посуда, салфетки и салфетница, набор кухонных и столовых ножей, дидактические игры «Что чем едят?», «Накрой стол»; алгоритм «Правила пользования ножом», призы для детей.

Ход занятия

- Ребята, мы с вами продолжаем знакомиться со столовым этикетом. А что же такое этикет?

- Это правила хорошего тона, т.е. поведения везде: дома, на улице, в гостях, в общественных местах и т.д.

- А столовый этикет – это умение культурно вести себя за столом во время приема пищи, правильно пользоваться столовыми приборами.

- Ребята, расскажите, как нужно вести себя за столом во время приема пищи? (*ответы детей*).

Правила поведения за столом

1. Перед едой необходимо вымыть руки с мылом.
2. Спокойно сесть за стол, не ссутулиться, сидеть красиво, не болтать ногами.
3. Не раскладывать руки на столе, на столе находятся только кисти рук.
4. Есть бесшумно, пережевывать пищу с закрытым ртом.
5. Не разговаривать во время еды.
6. Возле тарелки ничего не накладывай, остатки еды клади на край своей тарелки.
7. Поев, не забудь поблагодарить за угощение.

- Сейчас я загадаю вам загадку, и если вы ответите правильно, то здесь появятся несколько столовых приборов:

1. Всех кормлю с охотой я, а сама безротая (*ложка*).
2. У нее зубцы стальные, длинные и острые, ею подцеплять кусочки очень даже просто нам (*вилка*).
3. Он из стали и прекрасно режет овощи и мясо, только лезвие не трожь, ну конечно это... (*нож*).

- Молодцы ребята, вы правильно отгадали загадки. (Воспитатель открывает шкатулку и достает столовые приборы).

- С ложкой и вилкой вы уже хорошо знакомы, научились ими правильно пользоваться. А сегодня я хочу вам рассказать о новом для вас столовом приборе – ноже.

- Нож – один из самых **древних предметов быта**. Первые ножи появились еще у **первобытных людей**. Они научились делать ножи из камня, брали **узкие каменные пластины** и затачивали их с одной стороны. И такими примитивными ножами разделывали туши добытых животных, резали мясо.

Затем ножи стали изготавливать из рогов и костей. Они были легче каменных.

Позже люди научились плавить металл, и делать ножи с **медными** лезвиями, потом **бронзовыми** и, наконец, **стальные**, которые дошли до наших дней. (*Показ картинок древних ножей*).

- А сейчас давайте рассмотрим, как выглядит современный нож (*демонстрация набора кухонных и столовых ножей*).

- Нож состоит из лезвия и рукоятки. Лезвие может быть широким и узким, острым и закругленным. Ножи бывают кухонные и столовые. Кухонный нож – верный помощник на кухне. Вот посмотрите, какие они бывают разные по назначению: для разделки мяса, нарезки хлеба, чистки рыбы и овощей.

А столовые ножи, как правило, с закругленным лезвием. Их не затачивают остро, чтобы не порезаться за столом во время приема пищи. Столовый нож – верный наш помощник, причем действует он в «союзе» с вилкой. Например: если в тарелке лежит большой кусок мяса, то не нужно его засовывать в рот целиком или отрывать куски зубами. Гораздо удобнее (и культурнее), придерживая мясо вилкой, отрезать от него маленькие кусочки, а затем вилкой класть их в рот.

- Сейчас мы прервемся на физминутку, а затем я познакомлю вас с блюдами, которые едят с помощью ножа и вилки.

- Если то, что я скажу правильно – хлопаем в ладоши, если нет – топаем ногами.

Есть руками.
Глотать большие куски.
Не чавкать.
Ковырять в зубах пальцами.
Класть в рот небольшие кусочки.
Чавкать.
Говорить во время еды.
Вытирать рот рукавом.
Спешить.
Пить залпом.
Выплевывать косточки на стол.
Хорошо пережевывать пищу.
Объедаться.
Пользоваться салфеткой.
Сильно дуть на суп.
Бросать салфетку на стол.

Дидактическая игра «Что чем едят»(дети рассматривают картинки и называют блюда, которые едят с помощью ножа и вилки).

- С ножом, ребята, нужно обращаться очень аккуратно, для этого запомните правила обращения с ножом:

1. Никогда не трогать пальцами лезвие ножа, потому что можно порезаться.
2. В правой руке держат нож лезвием вниз, а в левой – вилку зубчиками вниз, если пищу надо прокалывать.
3. Резать продукты кухонным ножом только на специальной дощечке, а столовым ножом – на тарелке.
4. Если нужно что-нибудь отрезать, держите свою левую руку подальше от лезвия ножа.
5. Детям пользоваться ножом можно только с разрешения взрослых и под их присмотром.

- А теперь, ребята, предлагаю показать нашим гостям как вы умеете правильно накрыть стол. *(Дети выкладывают алгоритм на магнитной доске).*

- Так мы накрывали стол к обеду, пока не познакомились с ножом. А сейчас я покажу вам как накрыть стол, если в меню есть блюда, которые едят с помощью ножа и вилки. Нож мы кладем справа от тарелки (лезвием к тарелке), а вилку располагаем слева.

Я предлагаю вам самостоятельно накрыть столы.

А чтобы приготовить ваши ручки к работе, сделаем пальчиковую гимнастику «Помощники»

Раз, два, три, четыре, - *попеременно ритмично ударяют кулачок об кулачок*

Мы посуду перемыли, - *одна ладонь скользит по другой.*

Чайник, чашку, ковшик, ложку - *загибают пальчики, по одному на каждое название посуды.*

И большую поварёшку.

Мы посуду перемыли, - *одна ладонь скользит по другой.*

Только чашку мы разбили -*снова загибают пальчики.*

Ковшик тоже развалился,

Нос у чайника отбился,

Ложку мы чуть-чуть сломали.

Так мы маме помогали. (*Сжимают и разжимают кулачки.*)

(дети сервируют стол, воспитатель подсказывает, как правильно расположить столовые приборы).

По окончании воспитатель подводит итог занятия (вопросы детям):

1. Ребята, кто приходил к нам сегодня на занятие? Как мы помогли Незнайке и чему его научили?
2. С каким новым столовым прибором вы сегодня познакомились?
3. Какие правила обращения с ножом вы запомнили? Перечислите.
(Дети с воспитателем выкладывают на доске алгоритм пользования ножом).
4. Дети, назовите, какие блюда едят с помощью ножа и вилки.
5. С какой стороны от тарелки кладут нож во время сервировки стола?

- Молодцы, ребята, вы хорошо сегодня поработали, запомнили правила, а пользоваться столовым ножом мы с вами будем во время обеда, когда в меню будут блюда, которые едят с помощью ножа и вилки.

Воспитатель благодарит детей и вручает им призы