Муниципальное дошкольное образовательное учреждение детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности

по социально-личностному развитию детей № 23.

**Деловая игра для воспитателей.**

 **«Этикет и культура питания в детском саду»**

 Подготовила:

Воспитатель: Нестерова И.М.

г. Комсомольск-на Амуре 2021г

Цель: систематизировать знания педагогов по вопросам этики и культуры питания в детском саду.

Задачи: 1. Формировать и закреплять профессиональные знания, умения и навыки педагогов по культуре питания и сервировке столов.

 2. Способствовать развитию педагогического мышления, создать благоприятную атмосферу для творческой работы всех участников игры.

**Принципы деловой игры:**

практическая полезность;

 максимальная занятость;

перспективы творческой деятельности каждого педагога.

 **Критерии оценки деятельности в деловой игре:**

- уровень активности участников;

- педагогическое мастерство;

- умение находить оптимальные или наиболее простые и действенные решения;

 - творческий подход к решению задач игры.

**Ход деловой игры:**

Уважаемые педагоги! Сегодня мы собрались, чтобы поделиться опытом работы по этике и культуре питания в детском саду. Поскольку дети проводят большую часть дня в детском саду, то именно на воспитателей и младших воспитателей ложится обязанность научить ребенка полезно, вкусно, красиво и, самое главное, аккуратно питаться. Ребенок учится не только правильно вести себя за столом, но и уверенно пользоваться столовыми приборами, быть опрятным и вежливым, приобретает определенные навыки культуры питания – жевать бесшумно закрытым ртом, не разговаривать, пользоваться салфеткой по мере необходимости, благодарить за еду.

 Соблюдение детьми гигиенических требований – одна из обязанностей воспитателя во время проведения процесса кормления. Дети после окончания еды вытирают салфеткой рот, благодарят за еду и выходят из-за стола. Культуру еды часто относят к гигиеническим навыкам, но она имеет этический аспект - ведь поведение за столом основывается на уважении к сидящим рядом, а также к тем, кто приготовил пищу. Большое значение при проведении процесса кормления имеет все то, что включает в себя понятие этикет.

 В своей работе педагоги часто сталкиваются с некоторыми трудностями: не хватает знаний не только у младших воспитателей, но и у самих педагогов. Нет желания: младшие воспитатели не хотят помогать педагогу, делают так, как им уже привычно, а педагоги, не желая конфликтовать с ними, пускают всё на самотек.

 Нет возможностей: в детских садах элементарно не хватает необходимой для правильной сервировки стола посуды.

 Чтобы исправить сложившуюся ситуацию мы проведём с вами деловую игру «Этикет и культура питания в детском саду» -

Как вы думаете, что обозначает термин ЭТИКЕТ?

Этикет –(от фр. etiquette–ярлык, этикетка) — это совокупность правил поведения, составная часть культуры общества, своеобразный ритуал, который выражается в детально разработанных правилах поведения, организующих жизнь общества.

ЭТИКЕТ ЗА СТОЛОМ — это правила, которые связаны с поведением детей за столом и воспитанием навыков культуры еды.

Что обозначает термин СЕРВИРОВКА?

 Сервировка (от фр. service) термин в кулинарии, который обозначает ряд связанных процессов при приёме пищи: - процесс накрытия стола, с размещением на нём столовых приборов- сервировка стола; украшение блюд для придания им внешне интересного вида- сервировка блюда; также сервировка- процесс подачи блюд гостям, в данном случае детям.

 **Итак, мы начинаем нашу игру.**

 Приглашаю поиграть и проблемы порешать.

Что-то вспомнить, повторить, что не знаем- подучить.

 А подводить итоги игры будет наше уважаемое жюри.

Наша сегодняшняя игра командная.

Участвуют 2 команды – «Ложечки» и «Вилочки».

 А жребий поможет вам выбрать свою команду.

 **I тур – Разминочный –**

 1.Какие фрукты едят руками? (мандарины, виноград, вишня, черешня, абрикосы, сливы)

 2. Какие фрукты едят с помощью вилки и ножа? (яблоки, груши, бананы, арбуз, дыню, ананас, апельсин)

 3. Чем берут хлеб из хлебницы и как его едят? (щипцами, рукой с салфеткой, рукой. Отламывают кусочками или (откусывают в славянской кухне)

4. Как нужно наклонять тарелку с супом? (от себя, набирают суп ложкой соответственно)

5. В какой руке держать вилку? (в левой, нож в правой)

6.Куда класть использованную бумажную салфетку? (Использованную салфетку можно аккуратно скомкать или же сложить пополам. Затем положить рядом с собой на скатерть или под тарелку)

 7.С какой стороны нужно убирать посуду? (с левой)

 8. Куда нужно положить ломтик лимона, отжав его в чае? (на блюдце)

(памятка «Едим фрукты по правилам этикета».)

**2. В какой возрастной группе можно учить детей пользоваться ножом и вилкой? (старшая группа)**

**3.Роль педагога в воспитании культуры поведения дошкольников заключается? …** (в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи,  - в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми)

**4. Какие педагогические методы и приемы наиболее эффективны в воспитании у детей культуры поведения за столом?**

Формы привития культуры питания в детском саду разнообразны. Одной из них является дежурство. Дежурным по столам выдают нарядную форму, состоящую из колпачков и фартучков. Все эта одежда хранится в «Уголке дежурного».

**1.С какого возраста вводится дежурство по столовой?**

Ответ: Дети начинают **со второй младшей группы**, в конце учебного года. Дежурный помогает накрыть стол, за которым сам кушает. Дошкольник расставляет кружки, кладет салфетки, ложки, ставит хлебницы.

**В средней группе** дети закрепляют навыки сервировки стола. Во втором полугодии обязанностей прибавляется: расставить блюдца, которые предварительно поставила на стол младший воспитатель, поставить салфетницы, убрать после еды хлебницы и стаканы с салфетками.

**В старшей и подготовительной группах** дежурные могут самостоятельно сервировать стол и прибираться после приема пищи. В обязанности дежурных входит не только расстановка посуды, но и, например, складывание тканевых салфеток. Это занятие очень способствует развитию мелкой моторики руки.

**2 тур -«Найди ошибку».**

Играющим на слайдах представлены фото сервировки стола. Игроки должны найти на слайдах ошибки и объяснить, как надо правильно сделать. -ребёнок низко наклоняется над тарелкой -ребёнок неправильно держит ложку -ребёнок наклоняет тарелку к себе, а не от себя -мебель не соответствует росту ребёнка -тарелка со вторым блюдом поставлена одновременно с первым -чашки поставлены без блюдец -края скатерти лежат на стуле -хлеб не накрыт салфеткой. В заключении игрокам предлагается самим выполнить правильную сервировку своего стола.

**3 тур – Сервировка стола.**

Вы должны правильно расположить приборы на столе?

***Материал для инсценировки:*** посуда для сервировки стола.

*После инсценировки команды обмениваются мнениями и делают выводы.*

 Мы дежурные сегодня.

Станем быстро помогать,

Аккуратно и красиво

Все столы сервировать.

Что сначала нужно сделать?

Будем руки чисто мыть.

Потом фартуки наденем,

Начнем скатерти стелить.

Мы салфетницы поставим,

А на самый центр стола –

Хлеб душистый, свежий, вкусный.

Хлеб всему ведь «голова».

Вокруг хлебниц хороводом

Блюдца с чашками стоят.

Ручки чашек смотрят вправо,

В блюдцах ложечки лежат.

Мы тарелки всем поставим,

Вилки, ложки и ножи.

Не спеши, как класть подумай,

А потом уж разложи.

От тарелки справа нож,

Ложка рядышком лежит.

Нож от ложки отвернулся,

На тарелочку глядит.

Ну а слева от тарелки

Нужно вилку положить.

Когда станем, есть второе,

 Будет с вилкой нож дружить

**4 тур. Как осуществляется подача блюд и прием пищи в обед?**

 осуществляется в следующем порядке:

    -  во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;

     - разливают III блюдо;

     - в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);

     - подается первое блюдо;

     - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);

     - по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;

     - дети приступают к приему первого блюда;

     - по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;

     - подается второе блюдо;

     - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

- после приёма пищи полоскание рта.

 **5 тур–«Народная мудрость»**

 Закончи пословицу:

1. Ешь пирог с грибами… (а язык держи за зубами).

 2. К обедне ходят по звону… (а к обеду по зову).

3. Матушка рожь кормит всех сплошь… (а пшеничка – по выбору).

4. Сухая ложка… (рот дерет).

 5. Голод не тетка ,… (пирожка не подсунет).

6.Ножик туп – хозяин глуп, скатерть черна -… (хозяйка глупа).

7. Без соли, без хлеба…. (худая беседа).

8. Не единым хлебом… (жив человек).

**Инсценировка «За столом»**

***Цель:*** совершенствовать педагогическое мастерство педагогов по воспитанию культуры поведения за столом: актуализирование проблемы, обмен опытом.

***Материал для инсценировки:*** хорошо подготовить все необходимое для обеда, можно использовать игрушечную посуду.

***Ход инсценировки:***

I-я группа педагогов изображают обедающих детей, используя все приготовленное для этого. Их задача – совершить как можно больше ошибок: кушать неопрятно, громко разговаривать и т. д.

II-я группа педагогов изображает «воспитателя» и «помощника воспитателя», методически правильно работающих с детьми.

Задача противоположной команды отметить все нарушения со стороны «детей», а также отметить и дополнить (по необходимости) методы и приемы, применяемые «воспитателем».

*После инсценировки команды обмениваются мнениями и делают выводы.*

 Подведение итогов.