

## **«Как формировать культуру поведения за столом у детей дошкольного возраста».**

### **Семинар-практикум для педагогов.**

**Цель:** закрепить знания педагогов по формированию у детей культуры поведения за столом.

Здравствуйте, уважаемые коллеги!

(В начале семинара педагоги делятся на 4 группы.)

Давайте вспомним, что такое этикет?

Этикет – это правила, которые человек должен выполнять в данном обществе при определенных обстоятельствах (какими формулами вежливости пользоваться, как вести себя в общественных местах, за столом и т.п.) и по которым складывается о нем первое впечатление, имеющее зачастую решающее значение для дальнейшего общения.

Что в себя включает столовый этикет?

Столовый этикет включает в себя правила поведения за столом, пользования столовыми приборами и салфетками, культуры еды и питья.

1 задание (по группам)

Показать способы оформления салфеток на стол.

Как мы все знаем, начинается застольное поведение и соблюдение этикета с сервировки стола, т.е. умение правильно и красиво накрыть стол.

2 задание. Зарисовать и рассказать:

1 группа – сервировка чайного стола.

2 группа – сервировка закусочного стола.

3 группа – сервировка стола для семейных обедов.

4 группа – сервировка стола для праздничных обедов и ужинов.

Чайное застолье. Сервировка чайного стола имеет свои особенности и различные варианты в зависимости от того, какие угощения к чаю предлагаются. Стол накрывается цветной скатертью, к которой подходят чайные салфетки размером от 30х30 до 35х35см. напротив стула на столе ставится чашка с блюдцем в 4-5 см от края стола. Ее ручка направлена вправо, под ручкой чашки на блюдце – чайная ложка, ручкой к стулу. Нож для масла кладут либо справа от чашки, либо на пирожковую (десертную) тарелку, поставленную слева от чашки, ближе к краю стола. Полотняная салфетка кладется на тарелку. Десертную вилку или ложку для пирожных можно положить между тарелкой и чашкой или перед чашкой параллельно краю стола. Бумажные салфетки подают в том случае, если они потребуются

для предлагаемого угощения. На стол ставят вазы с фруктами, конфетами, печеньем, пирог или торт в тортнице вместе с лопаточкой для раскладывания. Покупной торт и конфеты в коробках подают на блюде вместе с щипцами для раскладывания, пирожные в бумажной розетке с общего блюда берутся рукой. Сахарница наполняется кусковым быстрорастворимым сахаром, сахарный песок обычно не подается, либо в сахарницу вставляется чайная ложечка, которой гость насыпает песок в свою чашку, не опуская ее в чай. Варенье в вазе дополняется ложкой с длинной ручкой, розетки ставятся стопкой рядом или перед каждым гостем за чашкой. Для любителя чая с молоком или сливками ставится молочник с молоком. Лимон, разрезанный тонкими кружочками, выкладывают на тарелку, к нему прилагается двухзубцевая вилочка. На подносе или сети ставятся два фарфоровых чайника: для кипятка и заварки. Иногда чашки не расставляют, а подают уже наполненные чаем. Тогда при сервировке их ставят рядом с местом хозяйки, находящимся у самовара.

**Закусочный стол.** Закусочные столы накрывают в тех случаях, когда надо принять большое количество гостей, приходящих в разное время. Такие столы удобны тем, что гости могут сами обслужить себя. При небольшом количестве гостей можно всем одновременно сидеть за общим столом. Все угощения должны стоять на столе, а приборы берут сами гости – это создает атмосферу непринужденности. Накрывают закусочные столы так. В центре стола и по краям группами ставят графины с алкоголем. По краям стола группами ставят стопкой закусочные и пирожковые тарелочки, небольшими группами кладут приборы, рядом – разбитые на несколько штук салфетки. Гости сами берут себе все необходимое. На каждом блюде должен лежать соответствующий прибор, которым было бы удобно взять кушанье с общей тарелки. Например, для закусочного торта, поданного целиком и нарезанного на порции, надо положить специальную лопаточку, в салат следует положить ложку со специальной широкой вилкой, на блюдо с канапе, бутербродами, закусочными пирожками кладут закусочные щипцы.

При небольшом количестве гостей можно одновременно поставить все для чая, т.е. чашки, чайники с чаем и кипятком, сладкие торты, пирожные, печенье, конфеты, фрукты. Но в этом случае на стол ставят меньше число закусок, вина и сладкого. Тарелки с угощением не должны стоять вплотную – это создает впечатление беспорядочного нагромождения. Закусочный стол можно накрывать и белой и цветной скатертью, т.к. чай подается одновременно с закусками.

**Стол для семейных обедов.** Сервируют стол для семейного обеда в основном так же, как для завтрака. Для каждого члена семьи ставят столовую тарелку, на нее – закусочную, а с левой стороны от нее пирожковую. Слева от каждой мелкой тарелки кладут вилки (столовую и закусочную), справа – ножи. Между столовым и закусочным ножами кладут столовую ложку. Ложки и вилки

лежат вогнутой стороной вверх, ножи острием к столовой тарелке. В центре стола размещают солонку, перечницу, вазочку с цветами и пепельницу. Салфетки, сложенные треугольником или колпачком, кладут на закусочную тарелку. В зависимости от числа сидящих за столом, ставят 2-3 тарелки с тонкими ломтиками черного и белого хлеба, разложив их так, чтобы хлеб находился по возможности, близко к каждому прибору. Количество судков с перцем, соусами, горчицей, солью зависит от числа обедающих. Судки с приправами лучше всего располагать ближе к средней линии стола. Так же сервируют стол для домашнего ужина, только столовую ложку не кладут.

Праздничные обеды и ужины. Стол накрывают белоснежной, хорошо накрахмаленной скатертью. У каждого человека, сидящего за столом должны быть все необходимые приборы. Приборы размещают на столе в таком порядке. По краю стола на одинаковом расстоянии друг от друга ставят мелкие столовые тарелки и на каждую кладут салфетку, сложенную треугольником или колпачком. С правой стороны от тарелок раскладывают ножи: сначала большой стальной нож, повернув его лезвием к тарелке, затем рыбный нож. Между ножами кладут ложку вогнутой стороной вверх. С левой стороны от тарелок, также вогнутой стороной вверх, кладут вилки сначала столовую затем закусочную. Ножи, вилки для десерта размещают вверху-над тарелками: ближе к тарелкам – вилку ручкой влево, выше – нож ручкой вправо, еще выше-ложечку, ручкой тоже вправо. В некоторых случаях десертные ножи и вилки подают прямо на тарелочках при подаче сладкого блюда, но при этом никогда не кладут их крест –накрест. Над тарелкой слева ставят тарелочку для масла, на нее кладут нож для масла. На противоположных концах стола ставят хлебницы с тонкими ломтиками хлеба. По всей свободной площади расставляют блюда, тарелки, салатницы, вазочки с закусками и соусники. К каждому блюду подают общие приборы: лопатки, ложки, щипцы, вилки.

3 задание. Определите «Что перепутала хозяйка»  
Решите такие ситуации. Например,

Если лежат возле тарелки 2 вилки (вилка для закуски, вилка для второго блюда) и 2 ножа (для закуски и второго блюда). Какой будет порядок пользования ими? (ответ: первыми берем те, которые лежат дальше от центра тарелки.)

Представьте, вы едите холодные закуски (для этого нужна тарелка, нож и вилка), как вы расположите вилку и нож, если вы еще не закончили есть, а вам, например, нужно выйти из-за стола? И как вы расположите вилку и нож, если вы закончили есть?

4 задание. Чем можно украсить стол? (цветами). Назовите требования к ним.

Можно поставить цветы в вазе, но высота букета не должна превышать 25 см., чтобы не мешать сидящим видеть друг друга. Цветы желательно

подбирать без сильного запаха, забирающего аромат еды, а цветочные листья и ветки не спускающиеся на блюдо. Растения должны быть безупречно чисты, нельзя допускать, чтобы на стол осыпались лепестки, листья и пыльца растений. Более удобны на столе невысокие цветы в низких широких вазах.

Цветы к утреннему завтраку. На стол поставить несколько цветов в небольшом стакане или вазе из керамики или фарфора. Если посуда яркая, цветы должны быть однотонными, если светлая-ярких расцветок. Весной это распустившиеся веточки березы, цветущей спиреи, ранние садовые цветы, летом – ромашки, астры.

В зимнее время приятно на кухне на столе иметь зеленую композицию в виде миниатюрного садика из черенков комнатных растений. Можно также поставить пророщенные в воде на тарелках или в плоской вазочке срезанные с корнеплодов моркови, свеклы, петрушки и зелень лука. Зимой можно украсить стол букетом из сухих цветов, ажурных веточек липы, лиственницы с полевыми цветами.

4 задание. Расписать, какими навыками этикета владеют дети?

1 группа – в младшей группе

2 группа – в средней группе

3 группа – в старшей группе

4 группа – в подготовительной к школе группе.

5 задание. Какие методические приемы можно использовать на занятиях по этикету?

1 группа – в младшей группе

2 группа – в средней группе

3 группа – в старшей группе

4 группа – в подготовительной к школе группе.

6 задание. Придумать дидактическую игру (время дается 5 минут каждой группе) и презентовать ее.

Молодцы, поработали сегодня хорошо. Хотелось бы сделать небольшой вывод. Профессиональная обязанность воспитателя – обучить ребенка правилам поведения за столом, т.к. знание правил столового этикета позволяет человеку быть уверенным в себе, красиво и правильно вести себя за столом, а значит, быть приятным в застольном общении.  
(Педагогам раздаются памятки «Семь великих и обязательных «не».)

Используемая литература:

Курочкина И.Н. Этикет для детей и взрослых

Насонкина С.А. Уроки этикета

Ребенок в детском саду №2/2003