

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГОРОДА МОСКВЫ
"ШКОЛА С УГЛУБЛЁННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ №982
ИМЕНИ МАРШАЛА БРОНЕТАНКОВЫХ ВОЙСК П.П.ПОЛУБОЯРОВА"
ДОШКОЛЬНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ №6**



**«Уроки этикета для малышей»
Столовый этикет
Воспитатель Ерохина Е.И.**

Москва 2017 г.

Немного истории...



«Этикет» — французское слово, означающее «установленный порядок поведения где-либо». Не удивляйтесь, но не случайно оно стоит рядом со словами «этика» и «этикетка». Этика занимается нормами поведения, а этикетками изначально назывались специальные карточки, на которых фиксировались основные правила. Такие этикетки раздавались во Франции при королевском дворе Людовика XIV, чтобы каждый мог свериться, — правильно ли он поступает в той или иной ситуации. Но, конечно же, общие правила этикета — те, которые мы применяем и сейчас — появились задолго до «этикеток». От того, как мы себя ведем, во многом зависит и наш успех, и отношение окружающих к нам. Вопросы воспитанности, поведения, манер волновали людей давно — первая книга об этом так и называлась — «О правилах поведения» и была издана еще в 1204 году. С тех пор, естественно, много воды утекло — и мы уже другие, и правила не совсем те. Но хорошее осталось хорошим, а плохое — плохим, тут и само время не властно.

- Как сервировать стол, встречать и провожать гостей?
- Как правильно вести себя за столом, есть те или иные блюда? И т.д.



ПОГОВОРИМ О СЕРВИРОВКЕ...

В жизни мы за столом проводим достаточно много времени, в первую очередь – за столом мы едим. Одним из секретов хорошего аппетита является сервировка.

Сервировка стола – это не просто подготовка его к завтраку, обеду, ужину или чаю. Это своего рода искусство, которое в большей степени зависит от вкуса человека, накрывающего стол.

Сервировать стол – это значит, разумно, аккуратно и обязательно симметрично расставить на нем все предметы сервировки.

Правила сервировки продиктованы требованиями наибольшего удобства. Существуют различные виды сервировки стола: для завтрака, обеда и, наконец, праздничная, торжественная.



ПРИМЕРЫ СЕРВИРОВКИ



КАК СЕРВИРОВАТЬ СТОЛ?

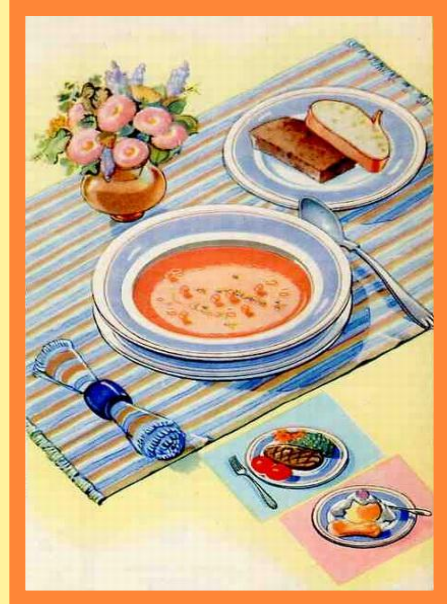
- ❑ Тарелка ставится напротив стула.
- ❑ От края стола до тарелки - 1,5-2 см.
- ❑ На расстоянии 5-15 см слева от тарелки - хлебница.
- ❑ Справа от тарелки - нож, лезвием к тарелке, слева - вилка. Если ножа нет, то ложка и вилка - справа.
- ❑ Расстояние между тарелкой и приборами - 0,5 см.
- ❑ Чашка всегда ставится на блюдце ручкой влево, а ложка должна находиться на блюдце ручкой вправо.
- ❑ После еды столовые приборы: ложку, нож, вилку нужно положить на тарелку параллельно, ручками влево.



СЕКРЕТЫ ХОРОШЕГО АППЕТИТА

КРАСИВО, ЧИСТО, ВКУСНЫЙ ВИД — Вот что рождает аппетит!

- ❑ Не делайте за столом замечаний.
- ❑ Не рассказывайте страшных историй.
- ❑ Не говорите о проблемах.
- ❑ Не запугивайте, не упрекайте.
- ❑ Накладывайте еды столько, сколько сможете съесть.
- ❑ Украсьте блюдо.
- ❑ Хвалите предлагаемое блюдо, а ребенка за старание, воспитанность.





Забавные Блюда



Из моркови
и петрушки
и вареных
овощей

Эти кушанья-
игрушки
детям
кажутся
вкусней



Из морковки
и петрушки
и вареных
овощей.

Эти кушанья
– игрушки.

Детям
кажутся
вкусней.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА !!!





ПЕРЕД ЕДОЙ.

ПЕРЕД ЕДОЙ

Обязательно
– вымой руки
перед едой!

И после...



Как сидеть за столом...

Если театр
начинается с
вешалки, то прием
пищи... нет, даже
не с салфетки, а
с одежды, в
которой мы сели
за стол. И с
осанки...

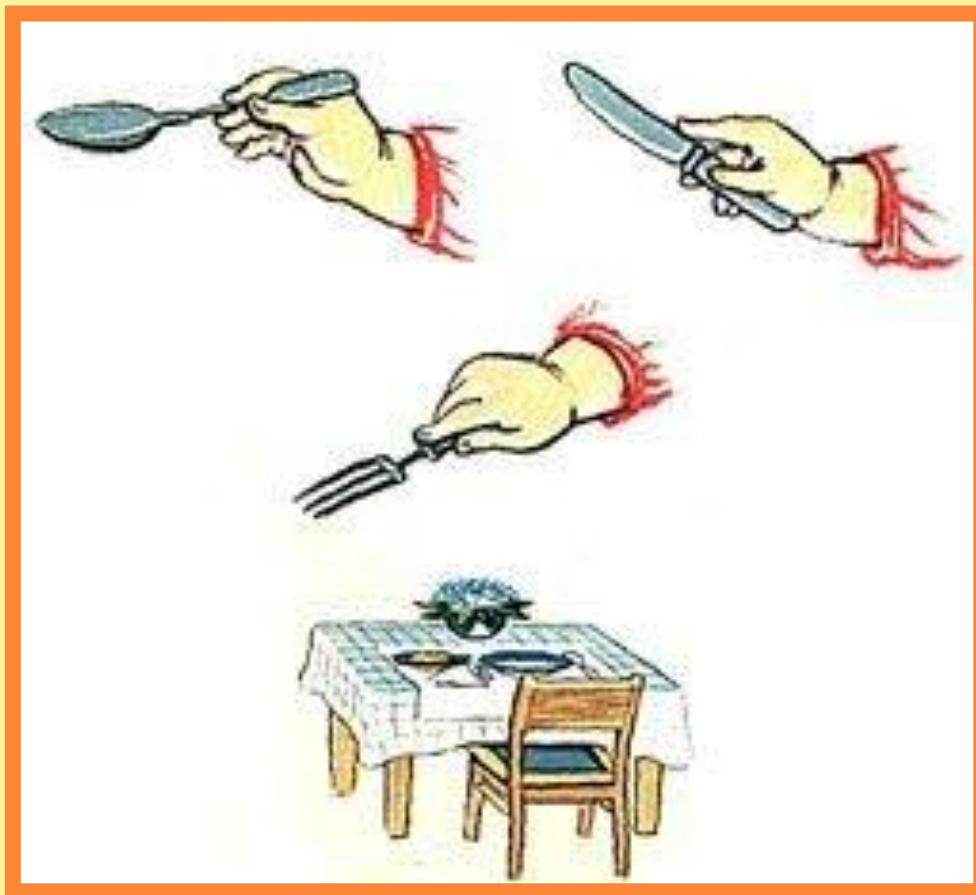


ПРАВИЛА ПОВЕДЕНИЯ ЗА СТОЛОМ

- ❑ Правильно держат вилку, ложку, нож.
- ❑ Не стучат ложкой, вилкой о прибор.
- ❑ Не едят с целого куска.
- ❑ Не выбирают кусок на тарелке.
- ❑ Не вылизывают тарелку, не выливают остатки супа в ложку, не пьют из тарелки.
- ❑ Суп сначала пробуют, набирая треть ложки, а направляют ложку в рот боковой частью.
- ❑ Суп помешивают бесшумно.
- ❑ Не наклоняются низко над тарелкой.
- ❑ Не чавкают.
- ❑ Дичь, мясо, блины, пироги, птицу едят с помощью ножа, отрезая по кусочку, а не делят на части сразу всю порцию.



КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ СТОЛОВЫМИ ПРИБОРАМИ



О ПРАВИЛАХ ПОВЕДЕНИЯ ЗА СТОЛОМ

- ❑ Помешивать чай следует бесшумно.
- ❑ Вначале следует попробовать чай с ложечки.
- ❑ Косточки из компота, варенья следует положить сначала на ложечку, а затем на блюдце.
- ❑ Блины, пироги едят с помощью вилки и ножа, причем отрезать следует по одному кусочку.
- ❑ Булочки, печенье, яблоки не выбирают, а берут те, которые лежат ближе.
- ❑ Допивая оставшийся чай или компот, голову не запрокидывают.
- ❑ Неприлично брать чашку, отставляя при этом мизинец.
- ❑ Нельзя облизывать пальцы.



Вредно для здоровья

ЕСТЬ ТОРОПЛИВО,
ЖЕВАТЬ ПЕРЕДНИМИ ЗУ-
БАМИ.



Смешно и неприятно

ГРЫЗТЬ КОСТЬ, КРЕПКО ЗА-
ЖАВ ЕЕ В КУЛАКЕ.

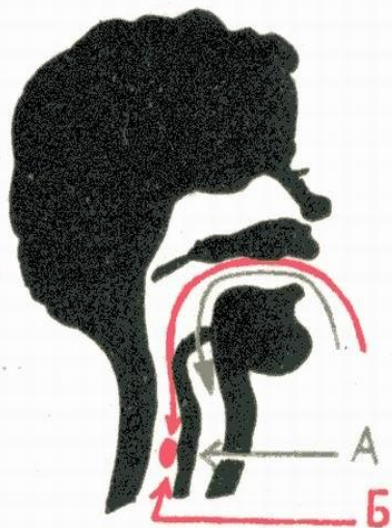


Некрасиво и опасно

РАЗМАХИВАТЬ РУКОЙ, ДЕР-
ЖА В НЕЙ ЛОЖКУ, ВИЛКУ,
НОЖ ИЛИ НАПОЛНЕННЫЙ
СТАКАН.

НАУЧИТЕ ВАШЕГО РЕБЕНКА
ВЕСТИ СЕБЯ ЗА СТОЛОМ
ХОРОШО.

Когда я ем , я глух и нем



А глотка
Б Дыхательное горло



А теперь проследим за тем, что делает язык. Он тоже не остается без работы: подталкивает куски пищи, перемешивает ее. Когда пища хорошо пережевана и смочена, язык делает из нее мягкий шарик и толкает его в пищевод.

Но раз все идет само собой и никаких усилий не требуется, то многие дети, не обращая внимания на еду, начинают разговаривать. Маленькие дети не знают, а старшие забывают про «маленький язычок», который вместе с мягким нёбом то закрывает, то открывает отверстие между полостью рта и полостью носа.

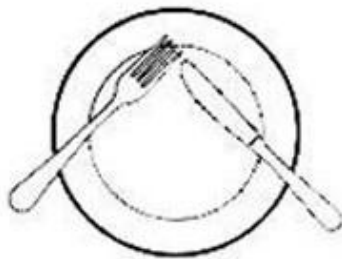
А ведь если разговаривать с полным ртом, маленький язычок и мягкое нёбо могут в это время приоткрыть полость носа, и кусочки пищи окажутся в носу.

Есть и другая — большая опасность: пища может попасть в дыхательное горло. Особый хрящ — надгортанник — прикрывает вход в гортань, когда мы глотаем пищу. Если же смеяться, разговаривать, глубоко вздыхать в то время, когда собираешься проглотить пищу, надгортанник приоткрывает отверстие, ведущее в гортань, и пища может оказаться в дыхательном горле и даже в легких. А чтобы удалить попавшую в легкие пищу, потребуется срочная и сложная операция.

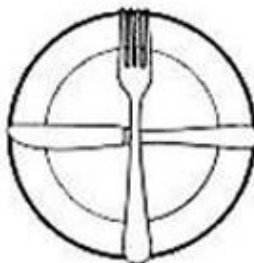
Узнав обо всем этом, вы вряд ли будете торопливо есть, разговаривать во время еды или отвлекаться.

Помните, что старая русская пословица «когда я ем, я глух и нем» — мудрая пословица.

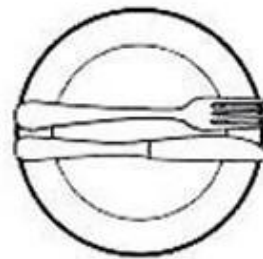
После еды...



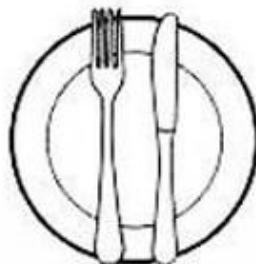
ПАУЗА



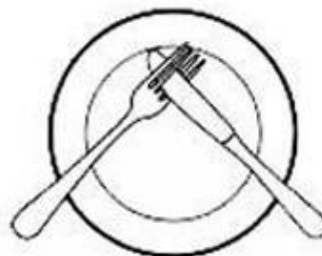
ОЖИДАНИЕ
ВТОРОГО БЛЮДА



ПРЕВОСХОДНО



ЗАКОНЧИЛ



НЕ
ПОНРАВИЛОСЬ



ССЫЛКИ

- <http://nkozlov.ru/library/s318/d3330/?resultpage=8#.WIpHxFOLSM9> «Питание детей от года до пяти»
- И. Панкеев «Энциклопедия этикета» Москва «ОЛМА» – ПРЕСС 2003 г.
- Н.М. Метенова «О правилах хорошего тона за столом»

