Государственное бюджетное образовательное учреждение

средняя образовательная школа №657

дошкольное отделение №1

Конспект

Практикума для родителей

«Учимся искусству быть гостем и принимать гостей».

Средняя группа №3

Подготовила воспитатель

Соболева Г.Ю.

Москва

2014

Школа хороших манер.

Круглый стол.

Тема «Учимся искусству быть гостем и принимать гостей».

Задачи: установить партнерские отношения с семьями воспитанников

объединить усилия для развития и воспитания детей

создать атмосферу общности интересов

активизировать и обогащать воспитательные умения родителей

по воспитанию столового этикета у детей

взаимодействие с родителями по воспитанию культуры поведения

у детей за столом

Ход нашей встречи.

Добрый вечер, уважаемые родители! Сегодня мы поговорим о простых вещах, с которыми мы сталкиваемся каждый день, но которым мы не придаем должного значения. По сути же, эти мелочи мешают нам быть счастливыми и правильно воспитывать детей. Поговорим о хороших манерах.

Много лет вырабатывались правила поведения, этикета. Насколько важным было выполнение этих правил, говорит тот факт, что двести – триста лет тому назад отдельные нормы поведения приравнивались к законам и не соблюдавших их граждан наказывали.

Существуют ли в наше время секреты воспитания культуры поведения? Надеемся, вместе мы найдем ответ на этот вопрос.

Как вы думаете, что принято называть хорошими манерами?

(Рассуждения родителей)

В обществе хорошими манерами считаются скромность, сдержанность, деликатность, умение контролировать свои поступки, тактично общаться с людьми.

По мнению великого английского писателя Джонатана Свифта, хорошими манерами обладает тот, кто наименьшее количество людей ставит в неловкое положение.

С чего же начинать воспитание культуры поведения?

(Рассуждения родителей).

Воспитание культуры поведения следует начинать с создания теплой обстановки дома, с взаимной вежливости, терпимости и сочувствия. Надо при этом учитывать возраст ребенка.

Главным в воспитании навыков культурного поведения и хороших манер является личный пример взрослых, особенно ваш, уважаемые родители. Именно Вы авторитет для ребенка. И именно с вас ребенок берет в первую очередь пример во всем.

Сегодня мы будем говорить «О правилах хорошего тона за столом».

Что такое этикет?

Как в гостях вести себя?

Как цветы преподнести?

Как подарок подарить?

Как веселым в праздник быть?

Как накрыть красивый стол?

Что есть с вилкой и ножом?

Ложку как в руке держать?

Что салфеткой накрывать?

Как родных благодарить?

Как игрушку попросить?

Другу что сказать в ответ?

Знает это этикет.

Он – порядок поведенья.

Он подскажет без затей,

Как с хорошим настроеньем

Быть приятным для друзей.

Что такое этикет?

Как в гостях вести себя?

Как цветы преподнести?

Как подарок подарить?

Как веселым в праздник быть?

Как накрыть красивый стол?

Что есть с вилкой и ножом?

Ложку как в руке держать?

Что салфеткой накрывать?

Как родных благодарить?

Как игрушку попросить?

Другу что сказать в ответ?

Знает это этикет.

Он – порядок поведенья.

Он подскажет без затей,

Как с хорошим настроеньем

Быть приятным для друзей.

Поведение — это образ жизни и действий. Культура поведения — это все то, что выработало человечество в области поведения, т. е. обычаи, традиции, нравы, привычки, этикет, а также связанные с поведением этические и эстетические взгляды.

Этикет — установленный в обществе порядок поведения, включающий в себя совокупность правил, регулирующих внешнее выражение взаимоотношений людей, проявляемое в обхождении, обращениях и приветствиях, поведении в общественных местах, манерах и внешнем облике человека.

СТОЛОВЫЙ ЭТИКЕТ.

Столовый этикет включает в себя правила поведения за столом, пользования столовыми приборами и салфетками, культуры еды и питья. Но начинается застольное поведение и соблюдение этикета с сервировки стола, т. е с умения правильно и красиво накрыть на стол.

1.СЕРВИРОВКА ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА.

Сервировка стола зависит от следующих условий: праздничный или ежедневный стол; предлагаемое меню; число участников застолья. Праздничный стол более красив и торжествен, ежедневный не требует обилия тарелок и столовых приборов, но он также чист и красив, возбуждает аппетит и создает хорошее настроение.

Сервировка праздничного стола начинается незадолго до прихода гостей, чтобы блюда не потеряли свежести и аромата. Удобен широкий и длинный стол, за которым гости не мешают друг другу и не стеснены в движениях. За круглым столом диапазон общения значительно шире, чем за квадратным или длинным, но он хорош для небольшой компании.

Во многом красота сервировки зависит от столового белья: скатерти и полотняных

салфеток — чистых, свежих, накрахмаленных, отглаженных.

Подходящая по размеру скатерть накрывает стол полностью и спускается углами вдоль его ножек, а с боковин на 25—30 см, но не ниже сиденья стула.

Для особо торжественных случаев используется белая скатерть, для других событий — цветная пастельных тонов, для детских праздников — с веселым и ярким рисунком.

Наилучшая для праздничного стола — полотняная скатерть. Клеенчатая или полиэтиленовая — для узкого семейного круга.

Как вы думаете, почему не рекомендуется накрывать праздничный стол клеенчатой скатертью или поверх полотняной класть полиэтиленовую?

САЛФЕТКИ.

Существуют разного вида салфетки, предназначенные для застолья.

Полотняные, в тон скатерти, размером от 350 х 35 см, до 620 х 62 см, которыми гости пользуются во время застолья. Во время сервировки их кладут на закусочные или пирожковые тарелки, всем гостям одинаковой формы.

Складывая салфетку, стараемся как можно меньше крутить ее в руках. Гость должен легко и быстро ее развернуть и быть уверенным, что до него ею никто не пользовался. Как украшение могут применяться красивые кольца, в которые вставляются полотняные салфетки.

Плотные красивые салфетки, накрытые для каждого персонально, могут заменить скатерть. Но в особо торжественных случаях желательно ими не пользоваться. Они нужны, чтобы прикрыть грязное или мокрое место на скатерти, возникшее из-за неловкости гостя. Сверху на эту салфетку ставят салатницу или другое большое блюдо.

Бумажные салфетки вставляются в салфетницу, из которой гость при необходимости сам ее возьмет. Не рекомендуется их разрезать на мелкие треугольники: каждому гостю пригодится целая салфетка, причем не одна.

ТАРЕЛКИ И СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ.

Для сервировки необходимы тарелки и столовые приборы.

1. Глубокие и мелкие столовые тарелки — первые для супа (первого горячего блюда), вторые для второго мясного и рыбного горячего блюда;

2. Глубокие поменьше — десертные — для неполной порции супа и для сладких блюд;

3. Мелкие небольшие — пирожковые (хлебные) для хлеба и бульонных пирожков,

4. Десертные — для сладостей.

5. Закусочные — для холодных закусок; тарелки для фруктов обычно яркие.

Психологи утверждают, что цвет посуды влияет на поведение за столом:

Например, белая воспринимается нейтрально,

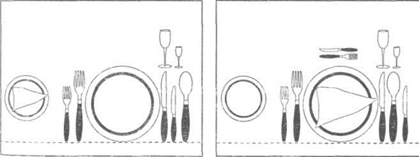
но желтая вызывает чувство сытости,

красная приводит к нервозности,

голубая — к дискуссиям и спорам.

Немного истории:

Первая вилка — из двух зубцов — появилась 800—700 лет назад, в XVIII в. она превратилась в трех- и четырех зубцовую, в XIX в. стала похожа на современную. В России при Петре I начали пользоваться вилками, как и индивидуальными тарелками и салфетками. Салфетки впервые появились две тысячи лет назад.

Сервировка индивидуальной части стола по меню обеда: . Суп, холодная закуска, мясное блюдо (рис. 1, а). 2. Холодная закуска, суп, мясное блюдо, десерт (рис. 1, б). 

*Практическая часть: предложить родителям сервировать стол.*

Последовательность сервировки.

1. Скатерть

2. Тарелки

3. Чашки, стеклянная посуда.

4.Салфетки

5.Приборы со специями.

6.Цветы, икэбаны.

Посуда.

1. Столовые глубокие тарелки.

2. Закусочные (для бутербродов)

3. Мелкие столовые тарелки.

4. Десертные тарелки для сладких блюд (фрукты, ягоды)

5. Креманки (для компота, мороженого)

Тарелки нужно ставить на стол напротив стульев.

От края стола до тарелки – 1,5-2см

На расстоянии 5- 12 см слева от тарелки – пирожковая (хлебница)

Справа от тарелки нож, лезвием к тарелке, ложка, справа – вилка.

Если ножа нет, то ложка и вилка кладется справа.

Расстояние между тарелкой и приборами 0,5 см, чашка от тарелки находится на расстоянии 0,5см.

Чашка, ручкой влево, обязательно ставится на блюдце.

На блюдце следует положить чайную ложку ручкой вправо, т.е. в противоположную сторону ручки чашки.

*Как пользоваться столовыми приборами.*

*Задание для родителей: подойти к столу и выбрать правильную карточку,*

*зачитать и прикрепить на доске.*

1.Вилку надо держать зубцами вверх, при этом ручка упирается в ладонь.

2.Если подано пюре или каша, то вилку следует держать как ложку, помогая ножом. 3.Вилку и ложку при временном прекращении еды необходимо положить на бортик тарелки, а после еды – на тарелку параллельно ручками влево: нож острием влево, вилку – выпуклостью вверх.

4.Нельзя вылизывать тарелку, есть с ножа, перекладывать приборы и брать их до еды.

5.Хлеб следует отламывать пальцами левой руки.

6.Яичницу нужно есть с помощью вилки и ножа.

7.Котлету, рыбу, а также запеканку, рулеты только вилкой, без ножа, дичь птицу едят с помощью ножа, сначала надо срезать мясо, оставшееся – взять в руку. Мясо отрезать ножом по кусочку и отправлять отрезанный кусок в рот. Не следует разрезать весь кусок сразу.

8.Суп сначала следует попробовать. Убедиться горячий или нет. Набирать1\3 ложки, не наклоняться вперед, ложкой справа налево коснуться края тарелки боковой частью направить в рот. Не следует стучать ложкой о тарелку, чавкать.

9. При доедании супа тарелку наклонять от себя.

10.Чай надо помешивать бесшумно.

11.Варенье в чай не принято класть.

12.Нельзя запрокидывать голову, когда пьешь чай, отставлять мизинец. Косточки от компота положить сначала в ложку, а затем на блюдце.

*Следующее задание для вас мамы и папы: «Выбери правильный ответ»*

*Тема «Правила поведения за столом».*

1.Кто первым должен садиться за стол – девочки, мальчики?

(Садятся девочки. Мальчики помогают девочкам сесть за стол; они должны подойти слева, взять за спинку стул, развернуть его спинкой к себе и со словами «Пожалуйста» или «Прошу садиться» предлагают сесть).

2. Должна ли девочка ждать, когда ей пододвинут стул?

(да)

3.Сидеть нужно прямо, занимая стул полностью, прикасаясь к спинке. Не следует наклоняться над тарелкой, расстояние от груди до стола – 4 пальца ладони.

Ноги согнуты под прямым углом, руки слегка прижаты к туловищу.

(все правильно)

4.Можно ли подпирать подбородок, щеки, раскачиваться на стуле?

(нет).

5. Куда кладут использованную салфетку?

( использованную салфетку кладут справа под бортик тарелки)

6. Суп сначала пробуют, а потом едят, набирая 1\3 ложки, направляя в рот боковой частью?

(Ответ: да)

*Следующее задание. Вопросы острого блюда.*

*(Вопросы написаны на салфетках, разнообразно сложенных)*

1.Обязательно ли подавать чашку с чаем на блюдце?

2. Сколько чая наливать в стакан?

(Ответ: подавать чай следует на блюдце, наливать -0,5-1см от края)

3.Куда и как следует положить приборы после еды?

(Ответ: на тарелку, параллельно ручками влево)

4. Кто первым садится за стол: хозяин или гости?

(Ответ: хозяйка, но не начинает есть, пока не сядут все гости)

5. Всегда ли нужна чайная ложка при подаче чая?

(Ответ: всегда, т.к. по правилам хорошего тона нужно сначала попробовать с ложки, а потом пить из чашки).

6. О чем не следует говорить за столом во время еды?

(Ответ: о болезнях, страданиях, не делать замечаний по поводу некачественного приготовления блюд, о проблемах)

*Памятки для вас.*

Чтобы ребенок соблюдал все правила поведения за столом…

Для этого необходимо:

-поощрять успехи в выполнении правил

-Наделить волшебными свойствами ложку, нож, вилку, а также напитки, конфеты, фрукты, которые помогут вам интереснее изложить какое – то правило.

-составлять сказки, стихи, песни на тему сервировки и правил поведения.

-Использовать кукол, зверей, сказочных героев, которые, например, забыли эти правила и радостно учатся у детей.

*Знают ли ваши дети правила поведения за столом?*

1.Правильно держат вилку, ложку, нож

2. Не стучат ложкой, вилкой о прибор

3. Не едят с целого куска

4.Не выбирают кусок на тарелке

5.Не вылизывают тарелку, не выливают остатки супа в ложку, не пьют из

Тарелки

6.Суп сначала пробуют, набирая треть ложки, а направляют ложку в рот боко-

вой частью

7.Суп помешивают бесшумно

8.Не наклоняются низко над тарелкой

9.Не чавкают

10.Дичь, мясо, блины, пироги, птицу едят с помощью ножа, отрезая по кусочку, а не делят на части сразу всю порцию.

*Все вместе сервируем столы к чаепитию.*

Чтение стихотворений детьми: Все сумею, все успею,

Все сумею сделать.

Прежде чем на стол поставить

Тортик и сгущенку,

Не забуду постелить чистую скатерку.

Чашки, ложки ставлю в ряд,

Чай готовлю для ребят,

Чтобы понял каждый гость:

Очень ему рады,

Я поставлю здесь цветы-

Будет стол нарядным.

Не набивай ты полный рот,

А то подавишься вот-вот.

Если будешь торопиться,

Можешь сильно подавиться.

Ты кушай не спеша, тогда

Вкусней покажется еда.

Если в гости ты пришел,

Руки вымыл, сел за стол,

Просто молча не сиди,

Угощенье похвали.

Если сел ты за стол-

Не стучи ногой об пол!

Аккуратен будь везде,

И особенно в еде!

«Пей чай - позабудешь про печаль»

«Чай пить – не дрова рубить».

*Чаепитие.*