

АДМИНИСТРАЦИЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД КРАСНОДАР  
Муниципальное казённое учреждение муниципального образования город Краснодар  
«КРАСНОДАРСКИЙ НАУЧНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ ЦЕНТР»

Юридический адрес: Коммунаров ул., 150, г. Краснодар, 350000

Фактический адрес: Дунайская ул., 62, г. Краснодар, 350059 тел./факс (861) 235-15-53

<http://www.knmc.centerstart.ru/>, e-mail: [info@knmc.kubannet.ru](mailto:info@knmc.kubannet.ru)

## РЕЦЕНЗИЯ

на методическую разработку «Столовый этикет»  
воспитателя МАДОУ МО г. Краснодар «Центр - детский сад № 127»

Яны Николаевны Ферккерт.

Посещение фуд-кортов, семейные или дружеские посиделки в кафе или ресторане – это уже неотъемлемая часть нашей жизни. Если в дошкольном детстве вы уделяете особое внимание навыкам культурного поведения ребенка за столом, то в дальнейшем у вас отсутствует повод краснеть за свое чадо, оказавшись в компании знакомых и незнакомых людей.

Автор разработки считает, что детство – стартовая площадка взрослой жизни. По тому, как взрослый человек ведет себя за столом, какими приборами ест, всегда можно определить степень его воспитанности. Отсюда и желание окружающих общаться с ним в дальнейшем, налаживать жизненные и деловые связи. Умения легко социализироваться – одна из составляющих успеха.

Методическая разработка рассказывает о том, что нужно знать детям о традиционных столовых приборах, как правильно пользоваться столовыми приборами, что можно и нужно делать, чего делать нельзя, как правильно сидеть за столом, описывает основные принципы правильного поведения за столом, предлагает консультацию для воспитателей, сценарии образовательных ситуаций и образовательные ситуации по гостевому этикету.

Практическая значимость заключается в привитии ребенку правил хорошего тона. Представленная информация в данной разработке, поможет легко обучить малыша всем тонкостям поведения во время еды. Главное в процессе обучения — регулярность и личный пример.

Методическая разработка соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта дошкольного образования и возрастным особенностям детей дошкольного возраста.

Данная методическая разработка рекомендована педагогам дошкольных образовательных организаций и будет полезна родителям воспитанников.

Рецензент:

Начальник отдела анализа и поддержки  
дошкольного образования МКУ КНМЦ

Подпись Н.В.Кабановой удостоверяю:

Директор МКУ КНМЦ

№ 882 «08» ноября 2021 г.



Н.В.Кабанова

Ф.И.Ваховский

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
муниципального образования город Краснодар  
«Центр развития ребенка - детский сад № 127»

# СТОЛОВЫЙ ЭТИКЕТ

Составила:  
Воспитатель Я.Н. Ферккерт

2021

## СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка	3
Консультация для воспитателей	6
Сценарии образовательных ситуаций	9
Образовательные ситуации по гостевому этикету	16

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Умение вести себя за столом – один из показателей воспитанности ребенка. Порой поведение малыша в процессе употребления пищи может испортить настроение не только маме и папе, но и окружающим. Поэтому правила этикета за столом для детей нужно постепенно вводить с первых лет жизни. Определимся, чему и в каком возрасте начинать обучать, чтобы не сталкиваться с негативными ситуациями.

Остановимся подробнее на особенностях обучения принятым правилам за столом в соответствии с возрастом ребенка.

2-3 года – учим правильно держать ложку, приучаем к аккуратности.

3-4 года – формируем элементарные навыки культуры питания: учим пользоваться столовой и чайной ложками, салфетками.

4-5 лет – улучшаем полученные навыки: умение брать пищу небольшими порциями, тщательно пережевывать, есть бесшумно, правильно пользоваться рекомендуемыми столовыми приборами.

5-7 лет – учим правильно пользоваться и вилок, и ножом; есть аккуратно, бесшумно, за столом сидеть ровно; обращаться с просьбой, благодарить.

Для стимулирования у малышек желания учиться правилам этикета желательно приобрести **специальные детские столовые приборы**. При этом необходимо учитывать следующие моменты:

- ✚ детские приборы меньше размером, чем столовые приборы для взрослых;
- ✚ рекомендованный материал для изготовления: силикон, пластик (для малышек), нержавеющая сталь, реже – мельхиор или серебро (для детей от 3-лет);
- ✚ «детский дизайн» для того, чтобы вызвать у ребенка интерес и желание использовать по назначению;

состав набора: ложка столового типа, вилка, нож, чайная ложка.

### Что нужно знать детям о традиционных столовых приборах

О том, какие столовые приборы существуют, дети узнают от окружающих. В помощь – игры, иллюстрации в книгах, мультфильмы. Ребенок должен знать, какие тарелки используют для супа, а какие для второго.

Можно провести эксперимент. Например, жидкость («супчик») наливаем в глубокую тарелку и переливаем в мелкую. Жидкость выливается. Таким образом, ребенок видит, почему именно эти тарелки нужны для супа. Простейшая познавательно исследовательская деятельность.

Конечно, нужно объяснить и показать, что столовой ложкой едят суп, а вилкой второе блюдо. Расширяя знания, взрослый показывает дошкольнику, как нож используется для нарезания котлеты, мяса на мелкие кусочки, чтобы удобно было класть в рот и пережевывать пищу. При этом нож необходимо держать в правой руке, а вилку в левой.



**Информирование детей происходит только с учетом их возрастных особенностей. Например, информация об использовании ножа за столом абсолютно не нужна 2-3 летнему малышу. К 5-ти годам эти знания уже необходимы.**

Закрепление знаний и умений происходит в быту и сюжетно-ролевых играх. Дети играют с кукольной посудой, закрепляя при этом приобретенные знания. Помогает и заучивание специальных четверостиший.

#### Как правильно пользоваться столовыми приборами

В 1-2 года у ребенка еще слабо развита моторика. Поэтому самому держать ложку ему сложно. Мама учит, как зачерпнуть небольшую порцию, как поднести ко рту так, чтобы еда не вылилась на стол.

При этом малыш хорошо понимает, что такое ложка, для чего она нужна, делает первые попытки есть самостоятельно.

В 3 — 4 года дошкольник еще осваивает навыки аккуратного принятия пищи. При этом он уже ест самостоятельно. Мама знакомит ребенка с вилкой. Она показывает, как ее держать и правильно захватывать кусочки мяса или гарнира.

В 5 — 6 лет процесс обучения усложняется. Ребенка знакомят с ножом. Родители объясняют, что ножом режут крупные кусочки пищи в своей тарелке. Чтобы было удобно, нож держат в правой руке, а вилку в левой.

В 7 лет ребенок знает для чего нужен столовый этикет для детей и при правильном обучении владеет столовыми приборами.

#### Основные принципы правильного поведения за столом

Правила поведения для дошкольников за столом – это столовый этикет, определяющий допустимые манеры поведения во время приема пищи.

#### **Что можно и нужно делать:**

- ✚ обязательно мыть руки перед едой;
- ✚ полотняные салфетки необходимо развернуть и положить на колени;

- ✦ только необходимое количество пищи класть на свою тарелку;
- ✦ есть и пить, не издавая звуков;
- ✦ пережевывать пищу только с закрытым ртом;
- ✦ использовать столовые приборы по назначению;
- ✦ суп доедать ложкой, слегка наклонив тарелку от себя;
- ✦ если захотелось попробовать блюдо, находящееся не рядом, необходимо вежливо попросить передать;
- ✦ из общей тарелки перекладывать общей ложкой или вилкой необходимое количество в свою тарелку;
- ✦ после еды пользоваться бумажными салфетками;
- ✦ положить приборы на стол после приема пищи;
- ✦ поблагодарить в конце трапезы.

### Чего делать нельзя:

- ✦ разговаривать с полным ртом еды;
- ✦ указывать на присутствующих пальцами или столовыми приборами;
- ✦ откусывать большие куски;
- ✦ высасывать напиток через соломинку до последней капли;
- ✦ выбирать лучший кусок с общей тарелки – берется тот, что ближе;
- ✦ обмакивать хлеб в соус;
- ✦ крошить хлеб вокруг себя;
- ✦ наклоняться к чашке, вместо того чтобы поднести ее ко рту, когда пьешь;
- ✦ пачкать скатерть.

### Как правильно сидеть за столом:

- ✦ Локти на стол не класть.
- ✦ Нельзя вертеться и задевать окружающих.
- ✦ Неприлично раскачиваться на стуле и болтать ногами.
- ✦ Нужно слегка наклонить голову и на эту высоту подносить вилку или ложку при приеме пищи.

# Воспитание у детей культуры поведения за столом

(консультация для воспитателей)

Организация детского питания напрямую связана со столовым этикетом и решением воспитательных задач – формированием у детей культуры поведения за столом. Знакомство и овладение навыками столового этикета позволяет ребёнку быть уверенным в себе. Задача воспитателей, а также родителей – научить дошкольника правильно вести себя за столом, умело пользоваться столовыми приборами, быть обходительными в застольном общении.

Уже с раннего возраста следует вырабатывать правильное отношение к еде, разным блюдам, умение пользоваться столовыми приборами и салфетками. Воспитатель учит детей мыть руки перед едой, правильно сидеть во время приёма пищи: не откидываться на спинку стула, не расставлять локти и не ставить их на стол. Педагог должен следить, чтобы во время еды воспитанники не спешили, не отвлекались и не играли столовыми приборами, не набивали рот и не разговаривали при этом и т. д.

Обучать правилам поведения за столом можно как на специально организованных занятиях, так и во время приёма пищи. Завтракая и обедая вместе с детьми, воспитатель должен демонстрировать им красоту этикета. Разумность и необходимость его соблюдения.

Формировать культурно-гигиенические навыки необходимо последовательно и постепенно с учётом возрастных особенностей ребёнка.

Обучение правилам этикета начинается с 3-х летнего возраста с последующим усложнением на каждом возрастном этапе дошкольного детства.

Во время приёма пищи на чистом столе должны находиться общие предметы, необходимые во время еды: солонка, хлебница, салфетница, по возможности ваза с цветами.

По необходимости следует разрешить детям обращаться к сидящим за столом людям, при этом не следует одёргивать, делать им бесконечные замечания. Воспитателю целесообразно находиться за столом вместе с детьми, поскольку взрослый человек способен создать дружескую атмосферу. Своим примером он ненавязчиво приучает их к хорошим манерам, может оказать помощь в трудный момент. Не следует допускать, чтобы приём пищи превратился в поле битвы за хорошие манеры детей. Они приобретаются путём многократных упражнений, а также благодаря среде, в которой постоянно находятся воспитанники.

Приучая малыша к новому блюду, рекомендуется подавать не весь его объём, а немного, делая акцент на том, что его порция меньше.

Прежде всего следует обеспечить постоянное выполнение установленных гигиенических правил, объясняя их значение. На первых порах важно помочь ребёнку освоить тот или иной навык. Не следует торопить дошкольника, если

он сосредоточенно повторяет одно и то же действие (например, намыливает руки). Ни в коем случае нельзя выполнять это действие за него. Осваивая новый навык, ребёнок обычно стремится многократно выполнить определённое движение. Постепенно он приучается всё более самостоятельно и быстро справляться с поставленной задачей. При этом взрослый только напоминает или спрашивает, не забыл ли дошкольник сделать необходимое действие. В дальнейшем воспитатель предоставляет ему почти полную самостоятельность, но постоянно проверяет соблюдение навыков. Хорошо сформированные действия выполняются ребёнком легко и быстро, по собственной инициативе и без каких-либо напоминаний. Если он и забудет о чём-то, например, сядет за стол не вымыв руки, то малейшего напоминания оказывается достаточно, чтобы он исправил свою ошибку.

Общение с детьми во время еды требует тщательной психологической подготовки. Известно, что поддерживать беседу – это мастерство, научиться которому не так уж легко. Главное разговоры не должны носить ни обучающего, ни назидательного характера. Темы должны быть нейтральными, например, можно поговорить о продуктах, из которых приготовлен обед, о том, что из еды детям больше всего нравится, и т. д. При этом пожелание «приятного аппетита» - обязательно!

Введение определённых правил должно быть постепенным, обучающим. Следует обратить внимание и на гостевой этикет. Воспитатель должен ознакомить дошкольников с правилами в различных этикетных ситуациях, связанных с общением.

Как правило, дети любят ходить с родителями в гости и приглашать к себе друзей. Они могут чувствовать себя в чужом доме свободно или, наоборот, скованно, могут быть радушными или равнодушными и эгоистичными. Знание гостевого этикета способствует освоению навыков доброжелательного общения. Поэтому дошкольников надо обучать правилам поведения в гостях и приёма их в своём доме. В гостевых отношениях большую роль играет этикет подарка, и важно учить детей правильно его выбирать, преподносить и принимать.

Психологические аспекты организации питания детей требуют внимания к качеству предлагаемых им блюд, соответствию пищи требованиям растущего организма, разнообразию меню и процедуре приёма пищи.

Воспитать у детей привычку есть разнообразную пищу – дело достаточно трудное, но выполнимое. Каждая мама знает, какой у ребёнка аппетит; насколько разнообразную пищу он ест, приучен ли ребёнок к самостоятельности или его надо кормить. Иногда в семье не уделяется должного внимания формированию правильного отношения к еде. У одних выражена привычка употреблять однообразную пищу (например, сосиски или макароны), у других – только любимые блюда, а некоторые просто не приучены самостоятельно питаться.

Все эти задачи – слагаемые культуры поведения за столом. Решать их необходимо прежде всего на уровне семьи, но и не без помощи педагогов детского сада.

### **Задачи по формированию культурно-гигиенических навыков с учётом возрастных норм**

<b>Возраст</b>	<b>Задачи</b>
Дети раннего возраста (от 1 года до 2 лет)	Закрепить умение садиться на стул, пить из чашки ( с 1 года 2 мес.). Сформировать умение пользоваться ложкой, приучить самостоятельно есть разнообразную пищу, пользоваться салфеткой после еды (вначале с помощью взрослого, а затем по словесному указанию), выходя из-за стола, задвигать свой стул. Научить самостоятельно есть густую пищу ложкой ( с 1 года 2 мес.) Научить есть из тарелки, пользоваться чашкой, есть с хлебом ( с 1 года 5 мес.). приучить мыть руки перед едой с помощью взрослого, правильно пользоваться полотенцем ( с 1 года 6 мес.)
Дети первой младшей группы (от 2 до 3 лет)	Закрепить умение самостоятельно мыть руки перед едой, насухо вытирать лицо и руки полотенцем, опрятно есть, держать ложку в правой руке, пользоваться салфеткой, полоскать рот по напоминанию взрослого. Сформировать умение выполнять элементарные правила культурного поведения: не выходить из-за стола, не закончив приём пищи, говорить «спасибо»
Дети второй младшей группы (от 3 до 4 лет)	Научить самостоятельно и аккуратно мыть руки, лицо, правильно пользоваться мылом, расчёской, насухо вытираться после умывания, вешать полотенце на место. Сформировать навыки приёма пищи: не крошить хлеб, правильно пользоваться столовыми приборами, салфеткой, пережёвывать пищу с закрытым ртом.
Дети средней группы (от 4 до 5 лет)	Совершенствовать приобретённые умения: брать пищу понемногу, хорошо пережёвывать, есть бесшумно, правильно пользоваться столовыми приборами (ложкой, вилкой, ножом), салфеткой, полоскать рот после еды.
Дети старшей группы (от 5 до 6 лет)	Закрепить умение правильно пользоваться столовыми приборами (вилкой, ножом); есть аккуратно, бесшумно, сохраняя правильную осанку за столом. Продолжать прививать навыки культуры поведения за столом: выходя из-за стола, тихо задвигать стул, благодарить взрослых.
Дети подготовительной группы (от 6 до 7 лет)	Закрепить навыки культуры поведения за столом: сидеть прямо, не класть локти на стол, бесшумно пить и пережёвывать пищу, правильно пользоваться ножом, вилкой, салфеткой.

# Сценарии образовательных ситуаций

## № 1

### Тема: «Посуда и столовые приборы»

#### Предварительная работа с детьми:

1. Прочитать сказку К. Чуковского «Федорино горе»
2. Организовать игры: настольное лото «Посуда», «Разрезные картинки» и др.

#### Содержание беседы

Сервировка стола – искусство, с которым хорошо знакомы все мамы и бабушки, но каждый ребёнок с удовольствием может помочь взрослым накрыть стол. Для этого необходимо знать, какой посудой мы пользуемся. Она различна по материалу изготовления и назначению. Есть посуда стеклянная, деревянная, металлическая, глиняная (керамическая), даже пластиковая и бумажная. Из фарфора и хрусталя сделана самая красивая и нарядная посуда.

В одной посуде мы готовим еду. Это, к примеру, кастрюли, сковороды, горшочки. Из другой – едим и пьём, называя её столовой, чайной, кофейной.

Столовая глубокая тарелка предназначена для любого первого блюда, в котором много жидкости и пьём, называя её столовой, чайной, кофейной.

Мелкие тарелки тоже различаются размерами, каждая из них используется для определённых блюд. Самая большая – столовая – для вторых горячих блюд: мяса, рыбы, дичи. К ним добавляется гарнир: картофель, овощи, рис, макароны. Иногда мелкую столовую тарелку ставят как подставную под тарелку с супом.

В тарелку поменьше – закусочную – кладут салаты и холодные закуски: колбасу, ветчину, сыр, шпроты. Тарелка, которая ещё меньше, называется хлебной или пирожковой. Она нужна для того, чтобы пирожок или кусок хлеба не лежал на столе. Для сладостей и фруктов подаётся мелкая десертная тарелка.

Для чая, какао и кофе предназначены чашки с блюдцами. Чашка и блюдце дружат и очень скучают друг без друга. Не разлучайте их и всегда ставьте на стол вместе: чашку на блюдце. Тогда капельки чая не попадут на скатерть.

Для холодных жидкостей – воды, сока, киселя, компота – удобны бокалы и стаканы.

Для хлеба на стол ставится хлебница, для масла – маслёнка, для сыра – сырница. Помимо этого есть салатница, супница, селёдочница, икорница, сахарница, кофейник, молочник, большой и маленький фарфоровый чайники. Всё для того, чтобы было удобно есть и пить.

Но одной посуды недостаточно – нужны столовые приборы: ножи, вилки, ложки. Самые большие из них – столовые нож и вилка – предназначены для вторых горячих блюд. Для салатов, овощей и холодных закусок используются закусочные нож и вилка размером поменьше. Рыбным ножом и вилкой едят рыбу. На кончике этого ножа сделаны специальные изгибы, а в середине вилки, между вторым и третьим зубчиками – углубление, чтобы отделить мясо от костей. Такой нож, в отличие от столового, тупой. Для фруктов и фруктовых салатов используются десертные приборы. Столовой ложкой едят супы и молочные каши; для бульона, компота, мороженого и других сладких блюд используется ложка поменьше – десертная; для чая и кофе – чайная или кофейная ложечка. Половник необходим для разливания супа, нож для масла, лопаточка для торта, щипцы для сахара, вилочка для лимона, ложка с длинной ручкой для варенья – все эти приборы, в нужный момент оказываясь на столе, помогают нам красиво и правильно есть. Кроме того, на стол ставятся приборы для специй – соли, горчицы и перца – и к ним маленькие ложечки. Солонку с дырочками обычно не ставят: вытрясать соль не совсем удобно, гораздо проще достать её ложечкой.

## № 2

### Тема: «Как правильно и красиво накрыть на стол»

#### Предварительная работа с детьми:

1. Прочитать стихотворение Ю. Тувима «Овощи»
2. Организовать «Праздник красивого застолья»

#### Содержание беседы

И в праздник, и в обычный день на обеденном столе должно быть красиво, но сервировка праздничного стола отличается особой торжественностью. Начинают накрывать на стол с того, что стелют скатерть – белую или цветную, но обязательно чистую. Её края опускаются со всех сторон одинаково, но не ниже сидений стульев. Каждому человеку за столом выделяется место, где для него ставят тарелку и бокалы, кладут приборы. Чтобы выяснить размеры этой части, сделайте следующее: поставьте стул к столу и сядьте, затем положите руки на стол так, чтобы было удобно. Вот вы и заняли свою часть стола: длиной 50 – 70 см, шириной до середины стола. Обычно середину скатерти заглаживают в складку, и она делит стол по длине на две равные части. Когда вы сидите за столом, локти не должны лежать на нём.

У стола ставят стулья по количеству человек, участвующих в застолье. Напротив каждого стула – закусочная тарелка, слева от неё хлебная. Между ними – закусочная и столовая вилки зубчиками вверх так, чтобы они не упирались в стол. Справа от закусочной тарелки – столовый и закусочный ножи, повернутые лезвием к тарелке. Столовые нож и вилка располагаются ближе к закусочной тарелке, но не под её краями, закусочные приборы –

дальше от тарелки: ими нужно пользоваться в первую очередь, так как обычно застолье начинается с закусок.

Когда хозяйка уберёт закусочные приборы и тарелки, поставит на стол второе горячее блюдо и подаст для него столовые тарелки, следует взять в руки столовые приборы. Есть такое правило: начинаем пользоваться теми приборами, которые лежат дальше от тарелки. Суповую ложку необходимо положить между ножами, углублением вниз. Если же застолье начинается с первого горячего блюда, тогда при сервировке столовую ложку кладут справа от закусочного ножа. Расстояние от края стола до ручек приборов и края закусочной тарелки должно быть примерно 2 см (2-3 пальца), до хлебной – 5 см.

Бокал для воды ставится с правой стороны от закусочной тарелки за ручкой столового ножа.

Плотняные салфетки кладут каждому гостю на закусочную тарелку. Бумажные салфетки не раскладывают, а ставят в салфетницы.

Приготовив место для каждого гостя, следует заняться общей сервировкой. Нужно разместить на столе приборы со специями, салатницу с салатом, тарелки с закусками. В баночках, под которые ставятся подставные тарелочки, - шпроты и сардины. У каждого блюда – приборы: для салата – салатные ложка и вилка, для закусок – маленькие вилочки. Закуски с общего блюда на свою тарелку следует перекладывать ими, а не вилок. Стол можно украсить цветами или свечами.

На праздничный стол ставится супница, и хозяйка разливает суп в тарелки на глазах у гостей. Когда переходят ко второму горячему блюду, на стол выставляется блюдо с мясом и гарниром. Гости могут сами разложить еду по тарелкам, либо это делает хозяйка.

Стол постоянно должен быть красивым, и если произойдёт неприятность (кто-то прольёт воду или испачкает скатерть), можно накрыть это место плотной салфеткой и поставить сверху тарелку с закуской.

### № 3

#### Тема: «Поведение за столом»

##### **Предварительная работа с детьми:**

Провести беседу о том, какие правила поведения за столом следует помнить и выполнять. Предложить ребятам закончить фразы:

- Есть и пить надо...*(беззвучно и аккуратно)*, не оставляя на скатерти следов пищи;
- Не склоняться низко... *(над тарелкой)*, лишь слегка наклонить... *(голову)*;
- На столе лежат только кисти рук, локти на стол... *(не ставим)*;
- Обе руки либо свободны, либо... *(заняты)*: нож в правой руке, вилка... *(в левой)*;

- Если вилка или ложка в правой руке, то левая... (*придерживает тарелку*);
- За столом нельзя говорить... (*громко или с полным ртом*);
- Если во рту пища, воду... (*не пьют*);
- Если ложка или вилка упала на пол, не спешим её поднимать, попросим другую, но при выходе из-за стола... (*поднимем её*);
- Упавшую на пол полотняную салфетку... (*поднимаем сами*) и не меняем на другую;
- Бумажные салфетки меняем... (*по мере надобности и при новом блюде*);
- Не спешим в еде, но и не сидим... (*долго*) за одним блюдом;
- Всегда благодарим за угощение хозяйку добрыми словами... («Спасибо, очень вкусно!» или «Спасибо, такая вкусная солянка»).

### **Содержание беседы**

Приятно сидеть за столом среди красивых людей и есть вкусную еду! Даже говорят: аппетит приходит во время еды. Но чтобы хорошо выглядеть во время застолья, надо соблюдать правила столового этикета.

Одно из них – красиво сесть за стол. Мужчины и мальчики помогают дамам и девочкам. Кавалер легко и красиво отодвигает стул от стола. Для этого нужно взять его за спинку, приподнять и передвинуть. Чтобы стул не выскользнул из рук, следует брать не за верхнюю часть спинки, а за боковины, большие пальцы рук с внешней стороны. Дама встаёт между стулом и столом, как можно ближе к столу, чуть сгибая ноги в коленях. Кавалер передвигает стул к её ногам. Она садится и обязательно словами и улыбкой благодарит его за помощь.

Следующее правило – уметь пользоваться салфеткой. Полотняную салфетку, сложенную пополам, кладут на колени, чтобы она защищала костюм от крошек и капель. Ею нельзя вытирать нос или лоб, можно лишь промокнуть уголки губ. Когда мы едим, салфетка лежит на коленях, выходим из-за стола – кладём её аккуратно сложенной между пирожковой и закусочной (столовой) тарелками. Когда совсем закончили трапезу, следует положить салфетку на пирожковую тарелку. Во время застолья её не меняют. Если она упала на пол, её надо поднять, отряхнуть и снова положить себе на колени.

Бумажные салфетки меняют со сменой блюд и по мере необходимости. Промокнув губы, сложите салфетку так, чтобы следы оказались внутри её, и положите салфетку под закусочную тарелку. Закончив есть блюдо, вытрите салфеткой губы, затем руки (а не наоборот) и положите её на использованную тарелку. Каждое новое блюдо следует есть новыми приборами и использовать чистую бумажную салфетку.

Важное правило – пользоваться ножом и вилок. Ножом нарезают на маленькие кусочки мясо, колбасу, ветчину, сыр, огурцы, помидоры, яблоки, груши. Владея этими столовыми приборами, мы легко нарежем удобные для

еды кусочки, ломтики и дольки. Тогда зубам будет значительно легче раскусить, а желудку перемолоть и переварить пищу. Неприятно смотреть на человека, пытающегося прожевать большие куски.

В правой руке держат нож, лезвием вниз. В левой руке вилка, зубчиками вниз, если пищу (мясо, колбасу, сыр) надо прокалывать. Или зубчиками вверх, если кладём на вилку гарнир. При этом ручки приборов находятся в ладонях, придерживаем их большими и средними пальцами, а кончики указательных опираются на них. Оба прибора должны быть одновременно либо в руке, либо на тарелке. Положим нож и вилку на тарелку, возьмём в руки кусок хлеба или бокал с водой. Когда мы прожевываем пищу или что-то рассказываем, нож и вилку держим в руках так, чтобы кончики приборов лежали на краю тарелки.

Во время перерыва в еде кладём приборы на тарелку так: нож лезвием к центру тарелки ручкой вправо – к правой руке, вилку зубчиками вниз ручкой влево – к левой руке. Завершив трапезу, нож кладём так же, а вилку – слева от ножа, зубчиками вверх.

Не следует разрезать мясо на несколько кусочков, а затем, отложив нож, есть только вилок: мясо быстро остынет и станет невкусным. Отрезаем кусочек, съедаем, затем отрезаем следующий.

#### **Несколько советов**

- Чтобы не испачкаться, отрезаем кусочек подальше от себя;
- Вилку держим крепко и под небольшим наклоном, чтобы кусок не выскользнул;
- Нож двигаем легко и свободно вдоль зубчиков вилки, отрезая небольшой кусочек, чтобы легко его прожевать;
- Если вилка осталась в большом куске, то, придерживая этот кусок ножом, вынем вилку, проткнём ею отрезанный кусочек и поднесём ко рту.

Нож не только разрезает пищу, он помогает положить гарнир на вилку. Двигая по тарелке вилку зубчиками вверх, набираем на неё гарнир, а нож придерживает его, словно заборчик. Никогда не следует накладывать гарнир на вилку ножом.

Ко рту подносим только вилку, а не нож. Если вас попросили подать столовые приборы, протяните правой рукой нож или вилку ручкой к попросившему. Держите прибор в том месте, где его ручка соединяется с лезвием.

То, что можно легко разделить вилок, едим без ножа: вареную картошку, котлеты, омлет. Вилку держим в правой руке, а левой придерживаем тарелку: большой палец лежит на краю тарелки.

#### **Как есть суп**

Левой рукой придерживаем суповую тарелку. Столовая ложка в правой руке: её ручка лежит на среднем пальце, а большой и указательный придерживают прибор. Ко рту ложку подносим чуть наискосок и, не захватывая её губами, отправляем содержимое в рот. Очень горячий суп не

прихлёбываем и не дуем на него, подождём, пока немного остынет. В гостях не доедаем суп, а дома можно осторожно, чтобы не испачкать скатерть, наклонить тарелку от себя. Чтобы капельки супа не капали на стол или одежду, ведём ложку в тарелке не к себе. А от себя. Тогда капли упадут в тарелку. Во время еды не кладём ложку на стол: она либо в руке, либо в тарелке. Когда едим, ложка лежит углублением вниз, а закончили – положили углублением вверх, а ручка направлена к правой руке.

### **Как есть бульон**

Бульон подают в чашке с блюдцем. На блюдце под ручкой чашки лежит десертная ложка. Иногда хозяйки кладут ложку не на блюдце, а на стол, справа от чашки. Во время еды чашку поворачиваем ручкой влево и придерживаем её левой рукой. Удобнее поворачивать чашку рукой к себе, а не от себя (по часовой стрелке).

Бульон едим десертной ложкой из чашки как суп, его остатки можно допить. Для этого повернём чашку ручкой вправо и правой рукой поднесём её ко рту, левой же придерживаем блюдце. Есть специальные бульонные чашки – с двумя ручками: их не надо поворачивать, но и допивать из них не следует.

### **Как есть хлеб**

Кусок хлеба берём из хлебницы рукой, стараясь не касаться других кусков, и кладём на свою пирожковую тарелку.левой рукой отламываем от куска небольшой кусочек и съедаем. Если нет хлебной тарелки, заметим её бумажной салфеткой. Пирожок к бульону тоже лежит на этой тарелке, но мы его не разламываем, а подносим левой рукой ко рту и откусываем.

Не рекомендуется с помощью хлеба класть еду на вилку – для этого используют нож. Так поступают совсем маленькие дети. Нельзя играть хлебом: делать из него шарики и катать по столу.

У каждого из нас может случайно разбиться бокал, пролиться вода. В таком случае обязательно попросите прощения у хозяйки дома и скажите, что это нечаянно. Не привлекайте к своей ошибке большого внимания, т. е. не хмурьте брови, не плачьте, не жалуйтесь. Чтобы не произошло подобных неприятностей, не протягивайте руки через стол к блюду, стоящему от вас далеко, а попросите передать или положить вам на тарелку угощение. Не кладите на тарелку более двух закусок, например, колбасу, ветчину, шпроты, огурец, помидор и др. Съешьте одно – положите другое.

За столом мы не только едим, но и общаемся: разговариваем, слушаем, улыбаемся. Разговаривать нужно не громко, немного и со свободным от пищи ртом. Никогда не говорим за столом плохо о приготовленных блюдах, а также о том, что может испортить аппетит и настроение.

Не поворачиваемся к собеседнику спиной: сидим прямо, поворачивая только голову. Не спешим выходить из-за стола. Взрослые всегда подскажут, когда это удобнее сделать. Основное правило: первой садится за стол и выходит из-за стола хозяйка дома.

Существует много правил поведения за столом, они легко запоминаются, а также помогают нам хорошо выглядеть во время застолья и создают добрые отношения между людьми.

#### № 4

### Тема: «Чаепитие друзей»

**Предварительная работа с детьми:** организовать игру «Кукольное чаепитие».

#### Содержание беседы

Сервировка чайного стола имеет свои особенности. Напротив стула на стол ставится чашка, под ней – блюдце. Ручка чашки смотрит вправо. Под ней на блюдце лежит чайная ложка ручкой к краю стола. Слева от чашки – пирожковая тарелка, на ней – полотняная салфетка. Чайная салфетка меньше столовой. Справа от чашки можно положить нож для масла, повернутый остриём к чашке.

На чайный стол ставят различные сладости: торт в коробке или на тортнице, в вазочках печенье, конфеты, орешки, пирожные – каждое угощение отдельно. Конфеты можно подать в коробке. Сахар – в сахарнице, лимон, нарезанный кружочками, - на тарелке.

Для торта кладётся специальная лопаточка, для сахара – щипцы, для лимона – маленькая вилочка. Этими приборами мы пользуемся, когда берём угощение с общего блюда. Если в сахарнице нет щипцов, берём сахар рукой, стараясь не касаться других кусочков. Рукой с общего блюда можно взять хлеб, печенье, конфету. Яблоко, грушу, апельсин.

На столе стоят два фарфоровых чайника: большой – для кипятка, маленький – для заварки. Чайник, в котором на плите кипятят воду, на стол не ставится. Зато может красоваться самовар, из которого хозяйка разливает гостям горячий чай.

# Образовательные ситуации по гостевому этикету

## № 1

### Тема: «Друзья у меня в гостях»

#### Предварительная работа с детьми:

- Организовать сюжетную игру «В гости»;
- Прочитать русскую народную сказку «Лиса и журавль», сказку С. Маршака «Кошкин дом».

#### Содержание беседы

Гости в доме – это праздник, потому что собираются друзья. Прежде чем их пригласить, надо продумать цель визита. Если вы хотите вместе поиграть – это одна ситуация, а отметить свой день рождения – другая. В последнем случае подготовка к приёму гостей будет более основательной.

Пригласить в гости можно друзей из группы, братьев и сестёр, всех тех, с кем интересно и весело. Желательно, чтобы в компании были мальчики и девочки. Накануне праздника следует чисто убрать квартиру, поскольку в неубранный дом приглашать гостей нельзя.

Для гостей можно подготовить сувениры, призы для победителей и пр. Следует обдумать игры, конкурсы, развлечения. В этом помогут взрослые, они же возьмут на себя приготовление угощений. Накрывать на стол и подавать угощение гостям должен виновник торжества.

Каждого гостя надо встретить. Только когда все соберутся, можно приглашать к столу. Мальчиков и девочек лучше рассадить вперемежку, чтобы первые ухаживали за девочками. Хозяин праздника ухаживает за всеми гостями.

Для развлечения можно приготовить лотерею с призами, аттракционы, концерт. Главным сюрпризом Дня рождения может быть праздничный пирог со свечами.

Ни в коем случае не следует кричать, плакать, злиться на своих гостей. Им должно быть хорошо и уютно в вашем доме. Хозяин праздника должен веселиться со всеми. Говорить комплименты, добрые и приятные слова, угощать гостей. В конце мероприятия нужно поблагодарить друзей за отличный праздник.

Когда гости разойдутся, надо помочь маме убрать дом после праздника. Вместе наводить порядок веселее и быстрее.

#### Правила этикета, которые надо соблюдать, принимая гостей:

- В доме должно быть чисто и красиво;
- Хозяева встречают гостей в нарядной и опрятной одежде;
- Для гостей готовится вкусное угощение;
- У входной двери гостя встречает хозяин праздника;
- Необходимо уделить внимание каждому гостю;

- За подарки обязательно говорят «спасибо»;
- Гостям можно подарить небольшие сувениры;
- Провожая гостей, надо их поблагодарить за то, что пришли и радовались вместе с хозяевами дома.

## № 2

### Тема: «Я в гостях у друга»

#### Предварительная работа с детьми:

- Инсценировка прихода Винни-Пуха в гости к Пятачку;
- Чтение сказки К. Чуковского «Муха-цокотуха».

#### Содержание беседы

Собираясь на День рождения, хороший гость должен, во-первых, приготовить подарок для друга и цветы для его мамы, а во-вторых, обдумать своё участие в общем веселье. Можно разучить песню, стихотворение, мелодию на музыкальном инструменте – то, что умеешь делать лучше всего. Праздник пройдёт весело, если каждый сделает что-то хорошее и весёлое для других. В-третьих, надо взять с собой хорошее настроение и доброжелательное отношение ко всем, кто будет в гостях. Нельзя обижать именинника своими капризами, ссорой с друзьями. В конце праздника надо поблагодарить хозяев дома.

#### Правила этикета, которые надо соблюдать:

- Гости приходят с подарками и цветами;
- Они всегда хорошо одеты, приносят сменную обувь;
- Хозяином праздника является именинник, его родители помогают ему;
- Гости приходят с хорошим настроением, подготовленными для праздника выступлениями (если гость отказывается выступать, не надо его заставлять);
- В конце праздника приглашённые благодарят хозяев за гостеприимство;
- Нельзя капризничать, кричать, плакать, ссориться, обижать и обижаться, говорить плохие слова.

**Тема: «Как дарить подарки»**

**Предварительная работа с детьми:** прочесть произведения А. Барто «Подари, подари», А. Милна «Винни-Пух и все-все-все» главу 6, Г. Остера «Как хорошо дарить подарки», М. Пляцковского «Подарки»

**Содержание беседы**

Подарки, которые нам дарят, - это свидетельство того, что нас любят и хотят порадовать. Есть подарки, купленные в магазине. Их обычно дарят взрослые. Есть подарки, сделанные своими руками. Можно нарисовать открытку, картину, оформить аппликацию или поделку. В семье обязательно кто-то подскажет, что и как лучше сделать.

Другу можно подарить альбом и карандаши, ручку и блокнот, пластилин, игрушку, книгу, сладости. Но те вещи и игрушки, которыми пользовался сам, дарить нельзя. Это не принято: подарки должны быть новыми. Чтобы подарить другу щенка, котёнка, черепаху, рыбок, попугайчика или хомячка, надо предварительно поговорить с его родителями: согласны ли они принять в дом живое существо.

Очень хороший подарок – цветы, большой букет или один красивый цветок. Они красивы, приятно пахнут, их дарят маме и бабушке – хозяйке дома.

Выбирая подарок маме, посоветуйтесь с папой или бабушкой. С мамой обсудите подарок для папы, с дедушкой или родителями – для бабушки. Не бойтесь спрашивать у взрослых совета. Заранее о своём подарке не рассказывайте. И хотя очень хочется рассказать, потерпите до праздника. Тогда будет приятный неожиданный сюрприз.

Дарим мы подарки не только ко Дню рождения, но и именинам, другим праздникам: к Новому году – 31 декабря, Рождеству – 7 января, Дню влюблённых – 14 февраля, Дню защитника Отечества – 23 февраля, женскому дню – 8 марта.

Надо уметь красиво преподнести свой подарок. Для этого необходимо самому хорошо выглядеть, т. е. быть чистым и опрятным. Улыбаясь и глядя в глаза тому, для кого приготовлен подарок, говорите добрые, приятные слова.

Тот, кто получает подарок, тоже должен соблюдать некоторые **правила этикета:**

- Принимают подарок стоя, а не сидя;
- Улыбаются дарителю и благодарят за подарок;
- Желательно его рассмотреть сразу же, а не откладывать на потом;
- Любой подарок принимают с радостью;
- Если он не понравился или преподнесли два одинаковых подарка, подумайте о том, что вас хотели порадовать, поблагодарите за внимание и любовь. Ведь это важнее любого подарка!

# УДОСТОВЕРЕНИЕ О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ

Настоящее удостоверение выдано Ферккерт  
(фамилия, имя, отчество)  
Яне Николаевне

в том, что он(а) с 08 июля 2019 г. по 26 июля 2019

прошел(а) обучение в (на) Автономной некоммерческой организации  
(наименование)  
дополнительного профессионального образования

образовательного учреждения (подразделения) дополнительного профессионального образования)  
«Межрегиональный институт развития образования»

по «Образование и педагогика в дошкольных  
(наименование проблемы, темы, программы дополнительного профессионального образования)  
учреждениях с учетом ФГОС ДО»

в объеме 108 часов  
(количество часов)



[Signature]  
Ректор (директор)

[Signature]  
Секретарь

*Удостоверение является документом  
установленного образца о повышении квалификации*

Регистрационный номер ПК-Д01-22105-15

Город Ростов-на-Дону Год 2019