

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
детский сад комбинированного вида №15 «Пчелка» станицы Пшехской
Муниципальное образование Белореченский район

Консультация для родителей
на тему
«О правилах хорошего тона за столом»

Подготовила воспитатель:

Туманова Н. А.

ст. Пшехская

2024 г.

Консультация для родителей

«О правилах хорошего тона за столом»

Психологи определяют последовательность формирования первых навыков и привычек, не ставя знака равенства между ними.

Знания – это обобщенный опыт людей, отражающий объективную реальность окружающего мира. Знания позволяют ребенку подойти к пониманию целесообразности навыков, которым его обучает взрослый.

Навык – автоматизированный компонент сознательного действия, возникающий в результате многократного повторения. Он становится автоматизированным только после многократных повторов.

Умения - способ действия, рассчитанный на применение в любых условиях. Например, если малыш пользуется носовым платком только дома, и мама ему об этом напоминает, это навык. А если он это делает везде, можно сказать, что он перешел в умение.

Привычка – сложный способ действия с предметом или форма поведения, в определенной ситуации приобретающие характер потребности. Это то, без чего человек не может обойтись в повседневной жизни. В отличие от навыка здесь решающим оказывается не само действие, а умения, определяющие культуру поведения, составляющие духовную сторону жизни человека. Привычки складываются на основе культурных традиций общества.

Приобретение начальной культуры поведения не спонтанный процесс, а постепенный переход от первых обобщенных знаний к формированию навыков, которые трансформируются в умения и привычки.

Азбуке вежливости надо учить, не твердить детям, что надо быть постоянно хорошим, не читать назидательные лекции, а воспитывать примером, показом. Поэтому при формировании у ребенка культурно-гигиенических навыков имеет огромное значение поведение взрослого, где он – пример для подражания. Если в семье не принято сервировать стол, если взрослые едят кое-как, неряшливо, на ходу, то как же ребенок усвоит хорошие манеры? Но бывает одного положительного примера недостаточно. К сожалению, не действует он автоматически.

Умение правильно держать себя за столом, красиво есть считалось во все времена одним из критериев, по которым судили об общей культуре человека.

Во времена Петра Первого самой популярной была книга «Юности честное зерцало, или Показания к житейскому обхождению». В ней

излагались не только «грамматики, арифметики», но и правила культурного поведения в обществе.

С течением времени правила поведения за столом претерпевали изменения: иные детали этикета отмирали, новые возникали. Многие из наставлений сборника петровских времен кажутся нам забавными, но главное положение «содержать себя в порядке и по правилу» верно и в наше время.

Основные правила поведения за столом наши дети должны усвоить как можно раньше. Знания этих правил помогут им верно ориентироваться в дальнейшей жизни, усвоенные манеры закрепятся, будут обогащаться и совершенствоваться.

Правила поведения за столом: сидеть нужно прямо, непринужденно, на всем сидении стула, а не на краешке его.

Стул придвигается к столу на такое расстояние, чтобы не приходилось тянуться к тарелке, но и не так близко, чтобы появилось желание опереться локтями о стол. На столе могут быть только кисти рук. Если сидеть удобно, не нужно делать никаких лишних движений, не нужно думать, куда деть руки, они сами найдут естественное положение, и не будут тереть скатерть, поправлять волосы, чесывать лоб. Если блюдо едят одной рукой, другая на столе, а не под ним. Низко наклоняться нельзя. При еде нельзя издавать никаких звуков. Есть нужно бесшумно, стараясь не стучать приборами о тарелку.

Ложку держать нужно большим и указательным пальцем, при этом она лежит на среднем пальце. Никогда не следует наполнять ее до краев. К губам подносят немного наискось и в рот не засовывают.

При пользовании приборами, чашками, стаканами, пальцы должны быть вместе. Если оттопырится мизинец, то нужно мягко и настойчиво поправить руку ребенка.

Вилку держат левой рукой, нож - в правой так, чтобы ручки находились в ладонях, а указательные пальцы упирались на ручки сверху. Выпуклая часть вилки, обращена может быть и кверху, и книзу, так легче брать гарнир.

Разрезая кушанье, вилку и нож держат наклонно к тарелке, никогда вилку не ставят вертикально. Если едят вилкой и ножом, их все время держат в руках, даже в тот момент, когда пользуются одной вилкой, нож не откладывают. Если можно есть без ножа, то вилку держат правой рукой, помогая по необходимости кусочком хлеба.

Нож не используется для накладывания пищи на вилку.

Мясо отрезают с одного края небольшим движением ножа к себе. Нельзя все сразу нарезать (только маленьким детям допускается нарезать все мясо сразу). Прекращая еду на время, вилку и нож кладут крест-накрест: вилку слева зубцами вниз, нож справа острием влево.

По окончании еды не следует отодвигать от себя тарелку: знаком, что вы закончили

есть, будут лежащие на тарелке параллельно друг другу ручками вправо нож и вилка (зубцами вверх).

Если кто-то допустил оплошность за столом, достаточно просто сказать : «Извините».

Помните слова А. П. Чехова: «Хорошее воспитание не в том, что ты не прольешь соуса на скатерть, а в том, что ты не заметишь, если это сделает кто-то другой».

Приучайте детей есть аккуратно.

Существуют некоторые общие правила, как есть разные блюда. Нельзя дуть в тарелку, чашку или ложку, чтобы остудить. Детям такой пример нельзя показывать. Можно слегка помешать ложкой, но лучше подождать пока остынет.

Мясо в супе съедают после того, как съедена жидкость.

Клёцки, фрикадельки, макароны и овощи в супе бесшумно размельчить ложкой. Гущу съедать одновременно с жидкостью. Тарелку можно наклонять от себя.

Котлеты, тефтели едят одной вилкой без ножа, также гуляш и бефстроганов.

Дичь едят с помощью вилки и ножа. От косточки отделяют только мясо, насколько это возможно.

Рыба считается трудным кушаньем. Обычным ножом пользоваться не принято, для рыбных блюд есть специальные ножи с широким закругленным концом. Иногда подают 2 вилки: левой рукой едят, правой вынимают косточки. Если 1 вилка, едят правой рукой, кусочком хлеба придерживая рыбу; косточки с помощью вилки кладут на край тарелки или на маленькую отдельную тарелку.

Картофель и овощи едят не разрезая.

Хлеб кладут на специально предназначенную тарелку, отламывая небольшими кусочками. Масло кладут на свою тарелку, потом намазывают на свой хлеб постепенно, не на весь кусок сразу.

Бутерброды, поданные на общем блюде, каждый ест с помощью вилки и ножа, так же едят колбасу, сыр и ветчину.

Салаты берут с общей тарелки на свою тарелку, едят вилкой.

С пирогом справляются вилкой и ножом. Маленькие пирожки берут руками.

Кусок торта, пирожные берут лопаточками на свою тарелку и едят специальной вилкой или ложечкой. Сухие бисквиты, сдоба, слойки едят, отламывая рукой.

Компот подают в стакане, бокале. Блюдце для того, чтобы складывать косточки. Не принято ни стаканы, ни чашки подавать без блюдца.

Фрукты едят при помощи фруктового ножа и вилки.

Существует много правил, советов и рекомендаций по столовому этикету. Ребенка необходимо учить всему постепенно и регулярно: и дома, и в детском саду, и в школе.

И самые первые учителя – это родители.

Закончить хотелось бы словами Себастьяна Бранта: «Ребенок учится тому, что видит у себя в дому. Родители – пример тому».