**Классный час**

**«Этикет за столом»**

ЗАДАЧИ:

1. Познакомить детей с правилами сервировки стола и поведения за столом
2. Привить полезные умения и навыки, закрепляющие важные человеческие качества

(аккуратность, умение держаться за столом)

содействовать сплочению коллектива учащихся, созданию благоприятного психологического микроклимата

1. Воспитывать культуру застольного этикета и общения с людьми

ОБОРУДОВАНИЕ:

1. Скатерть для сервировки
2. Посуда, салфетки, приборы для сервировки
3. Иллюстрации поведения за столом
4. Правила поведения перед едой, во время еды, после еды
5. Пословицы и поговорки
6. Вступительное слово учителя.

Наш классный час посвящён сервировке стола и правилам поведения за столом. Сегодня вы учитесь в 4 классе. Но пройдёт совсем немало времени, и вы станете взрослыми. Многим из вас придётся общаться с разными людьми, быть может даже с иностранцами. И, конечно, не хотелось бы, чтобы вы чувствовали себя  неудобно и некомфортно за столом. Да и дома,  в семейном кругу, следует умело пользоваться ножом и вилкой, знать правила сервировка стола. Ведь внешний вид стола тоже может возбуждать аппетит.

 С древних времён на Руси традиция гостеприимства была в почёте. Есть такая  пословица: «Кто в гости не ездит, к себе не зовёт, тот недобрым слывёт». Хлебосольство и гостеприимство предполагает особый ритуал угощения. Поэтому не лишним будет вспомнить о правилах пользования столовыми приборами и салфетками.

1. Исторические сведения «О правилах этикета».

Правила и нормы поведения появились очень давно, вместе с возникновением общества, но менялись по мере его развития.

Пища – первая жизненная необходимость и поэтому древними и устойчивыми были нормы, регулирующие традиции, связанные с едой.

Правила поведения за столом в России впервые были зафиксированы в «Домострое» - литературном произведении XVI века. Описывая сервировку стола, автор подчёркивает: «ковши, перечницы, солонцы, скатерти должны быть чистые…», «огуречный рассол должен быть процежен через сито…», «ключники, повара, хлебники… и всякие стряпчие должны быть чисто одеты», «яства и питиё   чисто, без золы и плесени…», «ставя на стол, не плюй, не сморкайся…».

Шли годы, развивались торговые связи с другими странами, и жизнь заставила великого преобразователя Петра I напомнить о важности соблюдения правил поведения в быту и обществе. Они были сформулированы в произведении «Юности честное зерцало».

Так, одним из важных правил считается уважение к родителям и старшим: « В первых наипаче всего должны дети отца и мать в великой чести содержать, шляпу перед ними снимать…», « при них всем телом в окно не выглядывать, возле их не садиться…»

1. Правила поведения за столом.

Все мы хорошо усвоили лишь одно из правил поведения за столом – «Когда я ем, я глух и нем». Это важное правило. Все знают, что разговаривать во время еды опасно. Но есть ещё не менее важные правила. Например, нельзя раскачиваться на стуле, размахивать вилкой и ножом. Нельзя сидеть на краю стула. Сидеть нужно прямо, прикасаясь спиной к спинке стула. Нельзя ставить локти на стол и нужно стараться не задевать локтями соседей. Не следует держать ноги одна на другой или вытягивать их под столом. Чтобы не устать, нельзя переедать и навязывать гостю еду.

1. Правила хорошего тона, когда вы идёте в гости.

В гости нужно ходить без опоздания, а лучше на 5-15 минут раньше. Опаздывающего гостя можно ждать не более 15 минут и пригласить всех к столу. Если вы опоздали к столу, подойдите к хозяину и извинитесь. Хозяева не должны выяснять причину опоздания. Не надо здороваться за руку со всеми гостями: достаточно представить вошедшего и назвать его имя и отчество.

При знакомстве первой протягивает руку женщина. Ожидая приглашения к столу, мужчины стоят, за исключением пожилых, а женщины могут сидеть.

1. Байка.

Пригласив гостей к столу, хозяйка очень кратко должна представить гостям приготовленные блюда. Угощение не должно предлагаться навязчиво. Если гость отказывается от блюда, он не должен объяснять причину отказа. Нельзя критиковать блюда хозяев. Нельзя хвалиться блюдами, испробованными недавно в других гостях. В старину. Чтобы приучить детей не ставить локти на стол, под руки клали книги, и сели книга падал во время еды, то взрослые наказывали ребёнка лишением сладкого.

1. Конкурс  «Сервировка стола к обеду»  ( нож, вилка, ложка, салфетка, правило посадки).
2. Загадка о ноже и исторические сведения о происхождении ножа.

Если хорошо заточен, всё легко он режет очень.

Хлеб, картошку, свёклу, мясо, рыбу, яблоки и масло.

Наиболее древние орудия, найденные археологами при  раскопках, представляли собой орудия охоты и рыболовства. Среди древнейших орудий самое важное место занимали кремниевые ножи, служившие одновременно оружием и средством для разрезания пищи. Так что нож появился на заре человечества. Сотни тысяч лет потребовалось, чтобы примитивные ножи приобрели ручки, которые затем превратились в бронзовые и железные. Сначала ножи были в форме кинжалов, но Наполеон в конце XVII века запретил изготовление ножей с острым концом, так как на улицах часто происходили убийства. Держать на столе кинжалообразные ножи было небезопасно, так как они могли в любую минуту стать боевым оружием. Стоило разгореться страстям за обедом и ужином, мирная беседа могла перейти в спор. Не зря почтенные рыцари, входя в пиршенственную залу, оставляли мечи при входе. Из грозного орудия охоты и войны ножи превратились в мирные с округлённым концом приборы. Которыми мы пользуемся в настоящее время.

Со временем выработалось несколько видов столовых ножей. Появились ножи – пилки для того, чтобы резать сыр, специальные ножи для извлечения устриц из раковин, широкие ножи для рыбы. Выработался и особый этикет, регламентировавший правила пользования предметами сервировки ножами.

1. Загадка о вилке и исторические сведения о её происхождении.

При виде еды не считают ворон,

Бросаются дружно с обеих сторон:

Один – разрезает,

Другая – цепляет,

Обоим в тарелке работы хватает.

Вилка – столовый прибор с интересной судьбой. Что и говорить – предмет полезный, но не суждено было сыграть важную роль в истории человечества, какую сыграл нож. Поэтому о «додумались» о вилке через 5000 лет после изобретения ножа.

Возможно, предшественником вилки был рыболовный трезубец, ставший регалией Нептуна.

В XI  веке на вилке был один зубец, а с начала XX – четыре. Первая вилка в виде золотого шильца на ручке из слоновой кости была изготовлена для византийской принцессы в начале XI столетия. В XVI веке у французской королевы при 64 ложках была одна вилка, которую она хранила в особом футляре. Более широкое применение вилки произошло, когда в моду вошли пышные воротники. Положить пищу в рот оказалось невозможным, вот и пришлось удлинить руки.

В России вилка вошла в обиход при Петре I. В нашем обиходе распространены вилки разного типа, они отличаются размером. Есть специальные рыбные вилки с углублениями  для отделения костей от мякоти, вилки – лопатки. Самые маленькие – с двумя зубцами – для лимона, с тремя – для сладких блюд, с четырьмя – обеденные и для закусок.

1. Загадка о ложке и история её происхождения.

Без ложки обойтись труднее, чем без вилки, поэтому знают её давно почти все народы. Так были изобретены большие ложки – черпаки (половники) и ложки для еды. Форму им придавали различную: полусферическую, овальную, овальную с заострённым концом. Для изготовления ложек применяли разные материалы: дерево, кость , металл и даже керамику.

Ложки были известны уже 2000 лет назад. В Древнем Новгороде в обиходе были ложки, украшенные резьбой и росписью. Центром ложечного производства была Новгородская губерния.

Наши предки очень любили горячую пищу. Подать на стол чуть ли не кипящие щи было делом  чести хозяина. Не случайно Екатерина II , приглашая в гости Ломоносова, сказала ему: «Надеюсь, что щи будут такие же горячие, как и у Вас».  Деревянная ложка не обжигала губы. Вторая причина: дерево – очень пластичный материал. В руках умельца деревянная ложка превращалась в произведение искусства. Когда Пётр I путешествовал по Европе, принимавших его хозяев удивляло, что он пользовался только своими приборами и  постоянно возил с собой ложку, вилку, нож.

1. Правила пользования салфетками и исторические сведения о ней.

«Салфетка – слово пришлое». Название это заимствовано из немецкого языка, в который оно перешло из итальянского «салфетта».

В Древней Греции более 3000 лет назад салфетками служили листы фигового дерева, которыми рабы вытирали губы господ. Затем у древних римлян появились салфетки из асбеста, которые не стирали, а для очистки кидали в огонь.  Но позднее они исчезли из обихода, и в большинстве европейских стран салфетки появились в середине XVI века. До этого салфеткой служил ломоть хлеба, на худой конец - рукав одежды, а потом, когда появились скатерти, то и её край. Ещё в XVI веке в руководстве по этикету рекомендовалось использованную ложку вытереть скатертью. Особой популярностью салфетки пользовались в тех странах, где мужчины носили бороды.

В России ещё при Петре I салфетки были редкостью и распространились только в XVIII веке. В начале они предназначались только для избранных гостей. Сейчас салфетка – обязательный элемент сортировки стола. Они могут быть различных размеров, но должны быть квадратной формы, слегка подкрахмалены.

Существует много способов складывания салфетки, но во всех случаях необходимо придерживаться правил:

1. Как можно меньше касаться салфетки руками
2. Выбирать такую форму, чтобы гость мог легко и быстро её развернуть
3. Все салфетки складывать одинаково

               Можно класть и бумажные салфетки.

               Правила пользования салфетками:

1. не следует брать салфетку с тарелки, пока не подали на стол;
2. её кладут, сложив вдвое, на колени изгибом к себе;
3. закладывать салфетку одним из её углов за воротник не принято
4. пальцы, случайно испачканные во время еды, осторожно вытирают верхней половиной салфетки, можно вытирать губы этой же салфеткой, если нет бумажных
5. губы вытирают, промакивая их о верхнюю половину салфетки, некрасиво вытирать губы скользящими движениями
6. нельзя использовать салфетку в качестве носового платка
7. не следует, сев за стол, пристально рассматривать столовые приборы, а потом их вытереть салфеткой, заметив что-то
8. после еды не надо тщательно её складывать, надо положить справа от тарелки
9. если салфетка упала на пол, попросите дать вам другую
10. Конкурс: кто  лучше и красиво сложит бумажную салфетку.

     XII.   Итоги: ученикам раздаются рисунки, надо найти моменты, которые не следует делать за столом (дети делятся на 2 команды).