Урок культуры поведения на тему:

**«Правила поведения за столом и в столовой».**

Задача: научить правильно, пользоваться за столом ножом, вилкой и ложкой.

Цель урока: познакомить учащихся 5 класса с правилами культурного поведения за столом, сервировкой стола.

Презентация.

Слайд 1.

**Рассказ учителя.**

Тысячу лет назад люди не знали ни вилок, ни ножей, ни ложек. Воины, возвращавшиеся из походов, кинжалами и охотничьими ножами отрезали от туши куски мяса. Громко чавкая, сопя, они с треском разгрызали и высасывали мозговые кости. Измазанные жиром бороды и руки они вытирали о свои кожаные камзолы. Зрелище было отвратительным. Если бы вы оказались на таком пиршестве, у вас пропал бы всякий аппетит.

Вы, конечно, умеете пользоваться вилкой и салфеткой, вы нисколько не похожи на этих диких людей, но, между тем, вам часто взрослые делают замечания в связи с нарушениями правил поведения в столовой и за столом.

Все правила поведения за столом не выдуманы. Они возникли из уважения к тем, кто сидит вместе с вами за столом.

Уже более 200 лет назад существовала книга, по которой русские юноши и девушки учились вести себя за столом.

Слайд 2, 3.

**«Юности честного зерцало»** (чтение нескольких цитат из книги):

1. «Не хватай первым блюдо и не дуй в жидкое, чтобы везде брызгало.

2. Не сопи, егда яси.

3. Когда что тебе предложат, то возьми часть из того, протчее отдай другому.

4. Руки твои да не лежат долго на тарелке, ногами везде не мотай, не утирай губ рукою и не пий, пока пищи не проглотил.

5. Не облизывай перстов и не грызи костей, но обрежь ножом.

6. Хлеба, приложа к груди, не режь; ешь, что пред тобой лежит, а инде не хватай,

7. Над ествою не чавкай, как свинья, и головы не чеши.

8. Не проглотив куска, не говори.

9. Не замарай скатерти и не облизывай перстов.

10. Около своей тарелки не делай забора из костей, корок хлеба и протчего.

11. Не прилично им руками по столу везде колобродить, но смирно ести. А вилками и ножиком по тарелкам, по скатерти или по блюду не чертить, не колоть и не стучать, но должно тихо и смирно, прямо, а не избоченясь сидеть».

Сегодня мы познакомимся с основными правилами поведения за столом, чтобы вы не попали в неудобное положение.

Слайд 4.

Заранее подготовленный ученик накрывает стол скатертью, раскладывает правильно приборы, ставит цветы.

Учитель рассказывает и показывает, как накрыть на стол.

Как правильно накрыть стол?

Вилка должна лежать слева углублением вверх, ложка и нож справа.

Как правильно пользоваться приборами?

Слайд 5.

**Сев за стол, в первую очередь нужно обратить внимание на его** [**сервировку**](http://www.prostovkusno.com.ua/view_article.php?id=5)**, на то, в каком порядке расположены приборы возле тарелки. Важно запомнить, что все приборы, расположенные справа, берут и держат правой рукой, а лежащие слева – левой. Если еда окончена, нож и вилку кладут параллельно на правую сторону тарелки**

2 – 3 подготовленных ученика садятся за стол и показывают, как правильно держать вилку, ложку и нож (держать пальцами, а не сжимать в кулаке).

Слайд 6.

**Нож предназначен для того, чтобы слегка подправлять то, что берут вилкой, но никак не для накладывания пищи на вилку.**

**Когда едят одновременно ножом и вилкой, нож постоянно держат в руках, даже если в определенные моменты он не нужен. Когда пища уже во рту, нож с вилкой держат почти горизонтально над тарелкой, а не вертикально. Когда эти приборы уже не нужны, их кладут либо крест-накрест на тарелку, либо около тарелки: нож - справа, вилку - слева.**

**При употреблении пищи ложкой ее направляют в рот передней частью, слегка наклонив вперед. При этом прибор не отправляют в рот полностью. Когда суп (или любое другое первое блюдо) съеден, ложку кладут на тарелку, а не прислоняют к ее краю.**

**Передавая прибор, его необходимо держать за середину. Берут прибор за ручку.**

**По столовым приборам (если они поданы по всем правилам) можно узнать об очередности подаваемых блюд. Если поданы несколько вилок, начинают кушать той, которая находится дальше от тарелки.**

**Ножи и вилки заменяют по мере перемены блюд.**

Слайд 7.

**Вилку при пользовании ею рекомендуется держать в левой руке зубцами вниз так, чтобы конец её ручки слегка упирался в ладонь. Большим и средним** **пальцами нужно держать вилку за ребро ручки,**  **а указательный палец держать сверху, прижимая ручку вилки вниз. Остальные нужно слегка согнуть и прижать к ладони.**

**Мелкие куски пищи, а также некоторые гарниры к мясу или рыбе (картофельное пюре) невозможно есть вилкой. В этих случаях ею пользуются как ложкой: переворачивают её зубцами вверх так, чтобы плоская часть начала ручки вилки лежала на среднем пальце, слегка упираясь концом ручки в основание указательного пальца, указательным пальцем нужно придерживать вилку со своей стороны, а большим — сверху. Остальные пальцы рекомендуется слегка прижать к ладони. Пищу в этих случаях подхватывают на вилку, помогая кончиком лезвия ножа.**

**К некоторым блюдам, кусочки от которых легко отделяются вилкой, подают только вилку. В этих случаях ее держат в правой руке.**

Слайд 8.

**Нож рекомендуется держать так, чтобы конец его ручки упирался в ладонь правой руки, средний и большой пальцы нужно держать за бока начала ручки, а указательный палец — на верхней поверхности начала ручки ножа.**

**Этим пальцем ручку ножа прижимают вниз при отрезании нужного куска. Остальные пальцы должны быть несколько согнуты к ладони.**

**Ложку следует держать в правой руке так, чтобы конец ручки ложки лежал на основании указательного пальца, а начало ручки ложки — на среднем пальце. Большим пальцем при этом нужно слегка прижать ручку сверху к среднему пальцу, а указательным — поддерживать ее сбоку.**

Как правильно пользоваться салфеткой?

Слайд 9.

Основное назначение салфетки состоит в том, чтобы предохранить костюм каждого от попадания случайных брызг, капель, крошек. Ею обтирают также пальцы и губы во время и после еды.

Непосредственно перед едой салфетку нужно развернуть, сложить вдвое и положить изгибом к себе на колени.

Закладывать салфетку одним из ее углов или краем за воротникили лацкан пиджака не принято: это и неудобно, и неэстетично.

Пальцы, случайно испачканные во время еды, осторожно вытирают верхней половиной салфетки, не снимая ее с колен.

Для обтирания губ салфетку берут с колен двумя руками, укорачивают путем перевертывания ее концов в ладони и, приложив середину к губам, промокают их о верхнюю половину салфетки. Вытирать губы путем скользящих движений по ним салфеткой некрасиво.

Совершенно недопустимо использовать салфетку вместо носового платка или в качестве полотенца для сильно испачканных рук.

Как правильно сидеть за столом?

Слайд 10 и 11.

Не разваливаться, не болтать ногами, не жестикулировать, не разговаривать во время еды. Если локти лежат на столе, то они занимают место, предназначенное для тарелок. У французов есть поговорка: « Аппетит приходит во время еды». Действительно, чем красивее выглядит тарелка с едой, тем скорее у вас появится аппетит (показ красиво оформленных блюд).

Слады 12 и 13.

Как красиво есть. Викторина.

Слайд 14.

1. Почему не следует крошить котлету или сырник?

( Не только потому, что раскрошенная пища быстро стынет, делается невкусной, но и потому, что на такую тарелку неприятно смотреть).

2. Почему не следует выплёвывать на блюдце косточки от вишни, черешни, из компота?

(Очень некрасивое зрелище никак не поднимает аппетит у соседей по столу. Полагается сначала незаметно выплюнуть их в ложечку, а потом положить на блюдце, а если ложечка отсутствует, то надо наклониться к столу и незаметно выплюнуть прямо в блюдце).

3. Почему нельзя разговаривать с полным ртом?

(Во-первых, можно подавиться, а во-вторых, выронить пищу изо рта, поэтому следует сначала проглотить пищу, а потом уже разговаривать. Во время еды нельзя прихлёбывать громко, стучать ложкой по тарелке, нужно стараться есть беззвучно).

4. Почему нельзя есть с ножа?

(Можно поранить рот).

5. Как нужно держать вилку и нож, для того, чтобы разрезать пищу?

(Вилку нужно держать в левой руке, а нож – в правой, это касается и левшей).

6. Как поступить, если тебе нужно достать что-нибудь с другого края стола?

(Вежливо попросить соседа передать).

7. Почему ложку или вилку, которыми вы едите, нельзя класть на стол?

(Потому что можно запачкать скатерть).

8. Как пользоваться салфеткой?

(После еды вытереть сначала губы, а потом руки).

9. Правильно, неправильно? Слайды 15, 16, 17, 18.

Подведение итогов викторины.

Заключительное слово учителя.

Этикет за столом.

Слайд 19.

**1. Заведи правило – не садиться за стол, пока не помоешь руки.  
2. Научись сидеть за столом прямо, держа хорошую осанку.  
3. Не торопись за столом, даже если очень спешишь, еду нельзя хватать, плохо ее прожевывая и быстро глотая.  
4. Не отвлекайся на журналы, телефон или интернет во время еды.  
5. Ни в коем случае не потягивайся и не качайся на стуле, избегай отрыжки, причмокивания и прихлебывания, ведь громкие звуки и неуместные движения– признак невежливого человека!  
6. Не стоит тянуться через весь стол за чем-то нужным, а достаточно всего лишь попросить передать это.  
7. Вилку нужно держать в левой руке, а нож в правой.  
8. Не макай хлеб в тарелку.  
9. Не наклоняй тарелку на себя, чтобы доесть остатки супа, потому что ее можно опрокинуть. Правилами этикета разрешается оставить немного супа на дне.  
10.  После еды обязательно поблагодари за вкусные блюда хозяйку!**

Не катай шарики из хлеба, не кроши его зря, доедай все корки. Не забывай, сколько людей трудились, чтобы вырастить урожай, испечь хлеб.

**А для скольких людей на земле крошка хлеба – драгоценность!!!** Помни об этом всегда.