***Цели урока***: Совершенствовать умения п обобщить материал по

культуре поведения в разных ситуациях.

Развивать интерес к предмету.

Воспитывать общую культуру.

***Межпредметные связи***: История, литература, культура общения.

**Ход урока**

1. **Организационный момент**

Не секрет, что воспитанный человек — более приятный собеседник, чем тот, который не знаком с элементарными этическими нормами. Согласитесь, что правила этикета нужны каждому человеку не только в каких-то исключительных или в самых ответственных моментах, но также в повседневной жизни: в общении с одноклассниками, со своими родителями, в гостях, общественных местах и т.д..

Сегодня на уроке Вы познакомитесь с основами этикета во время воспроизведения знакомых вам обстоятельств. Правила хорошего тона, которые вы будете постигать, научат вас давать оценку сложившейся ситуации, умению находить правильные выходы из сложных обстоятельств.

Например, хорошо воспитанный и знакомый с нормами поведения школьник понимает, что опаздывать, сбегать с уроков, грубить не просто плохо, а вообще недопустимо. С самого детства человеку необходимо привить правила хорошего поведения, навыки социальной культуры в различных жизненных ситуациях.

В определенный момент каждому человеку нужно поздороваться, поблагодарить, попрощаться, в чем-то помочь, что-то спросить или что-то вежливо ответить. Как видите, буквально все в жизни связано с правилами хорошего тона.

Мы начинаем занятие, на котором, вы познакомитесь с правилами поведения в обществе, овладеете приемами, необходимыми для развития гармоничной личности.

1. **Изучение нового материала:**

Правила поведения во время еды, как и все другие, не выдуманы из головы. Каждое правило имеет свой смысл. Одни правила основаны на уважении к соседям по столу, другие на уважении к окружающим.

Может быть, когда-то в далекие времена, все было проще и удобнее — из большого общего котла люди брали куски баранины, зубами отдирали мясо от костей, так что жир стекал до локтей. Рядом валялись кости и объедки. Так выглядел обед. Но за те несколько десятков веков, которые отделяют нас от первобытного человека, кое-что изменилось, не правда ли? Люди отошли от подобных обычаев. И появились определенные правила поведения в общественном месте. Эти правила называют – ***Этикет***.

Слово ***«Этикет»***французского происхождения, на приемах при дворе у «Короля-солнца» Людовика XIV (1638 - 1715) гостям вручались карточки с изложением того, как они должны держаться в обществе. От названия карточки – «этикетка» и пошло слово этикет.

Давайте вместе сформулируем, а затем запишем определение слова «этикет».

***Этикет – установленный, принятый порядок поведения. Форм обхождения, совокупность норм и правил поведения людей в обществе.***

Вы, конечно, давно уже умеете пользоваться вилкой и салфеткой и на древних викингов не похожи, но, тем не менее, Вам нередко приходится еще слушать замечания:

«Уберите локти со стола»!

«Употребляйте волшебные слова»!

«Соблюдайте культуру поведения в общественном месте»!

Наверное, в душе вы думали не раз, что взрослые просто к вам придираются. Ну не все ли равно, как человек ест или ведет себя на улице! Нет, не все равно! Существуют строгие правила поведения в обществе.

Давайте мы их сейчас прочтем:

**Общие правила этикета:**

1. Не опаздывать.
2. Держать слово.
3. Не сплевывать на пол.
4. Прилюдно не чесаться.
5. Сдерживать негативные эмоции.
6. Громко не смеяться.
7. Делать все достойно, без суеты.
8. Понижать голос, не писклявить, говорить ясно, не бормотать и не глотать окончания.
9. При обращении к другим людям использовать вежливые слова.
10. При причинении неудобств другим людям - извиняться.
11. Обращаться к незнакомым или старше вас людям на «Вы».
12. Не говорить о других людях плохо в их отсутствие.
13. Одеваться опрятно.

Кажется все мы знаем эти правила, но всегда ли мы их выполняем?

Сейчас мы с вами разберем ситуации, которые могут возникнуть во время приема пищи.

***Прозвенел звонок и мы пошли в столовую. На столе уже стоят тарелки с манной кашей. Все берутся за ложки. — Фу!— вдруг, громко говорит один мальчик. — Какая противная каша. Сами ешьте эту гадость, а я не буду!***

Правила поведения и речи запрещают за общим столом плохо говорить о еде, критиковать блюдо и говорить, что, по-твоему, оно не вкусное, чтобы не портить аппетит другим. Самое главное – нельзя быть неблагодарным по отношению к тем, кто нас кормит, о нас заботятся.

А вот еще одна ситуация:

***Гости сидели за столом, и пили чаи с вареньем. Среди них был мальчик, который пришел в этот дом в первый раз и чувствовал себя очень неловко. Ему казалось, что все смотрят только на него, и он не знал, куда деть руки. Краснея под взглядами других гостей, он машинально играл стеклянной ложечкой для варенья. И тут случилось непоправимое. Нечаянно он сильно ударил ложечкой о край вазы, и хрустальная ложечка сломалась пополам.***

Если гость совершил какую-нибудь неловкость, не подавай виду, что заметил это. Англичане говорят: «Подлинное воспитание не в том, чтобы самому не делать ошибок, а в том, чтобы не замечать, когда их делают другие».

А все ли дети послушны и слушают старших?

На свете бывают непослушные дети, которые любят делать все наоборот. И поэтому таким детям нужно давать не полезный совет, а вредный совет. Такие советы дал, Григорий Остер в своем произведении.

Вы внимательно слушаете и думаете « а как бы вы поступили в данном случае».

Коли друг на день рождения

Пригласил тебя к себе,

Ты оставь подарок дома,

Пригодиться самому.

Сесть старайся рядом с тортом.

В разговоры не вступай:

Ты во время разговора

Вдвое меньше съешь конфет,

Выбирай куски поменьше,

Чтоб быстрее проглотить.

Не хватай салат руками,

Ложкой больше зачерпнешь.

Коли вдруг дадут орехи,

Сыпь их бережно в карман,

Но не прячь туда варенье —

Трудно будет вынимать.

Если руки за обедом

Вы испачкали салатом

И стесняетесь о скатерть

Пальцы вытереть свои,

Опустите незаметно

Их под стол, и там спокойно

Вытирайте ваши руки

Об соседские штаны.

Если вас зовут обедать,

Гордо прячьтесь под диван

Если все-таки достанут

И за стол посадят вас,

Опрокидывайте чашку,

Выливайте на пол суп,

Зажимайте рот руками,

Падайте со стула вниз.

А котлеты вверх бросайте —

Пусть прилипнут к потолку.

Дорогие ребята! Сядьте поудобнее и послушайте вместе с Машей и Мишей сказку, которую однажды вечером рассказала им мама.

...Жила-была девочка Даша. Пошла она одна лес, заблудилась и очень проголодалась. Вдруг видит: стоит избушка, а из ее открытых окон так вкусно пахнет! Девочка постучала в дверь и спрашивает: «Кто здесь живет? Можно войти?»

* Входи! — ответила старушка, выглянувшая в окно. — Я здесь живу с моими внуками.

Девочка вошла и не успела сделать двух шагов, как упала, поскользнувшись на валявшихся на полу макаронах. Когда она встала, то увидела мальчиков, сидевших за столом: один дул на горячий суп так сильно, что брызги летели во все стороны, другой устроил настоящую охоту за котлетой и, громко стуча вилкой, старался пронзить ее насквозь. И, наконец, наколол на вилку котлету и стал ее откусывать, измазал при этом нос и щеки и вытер их рукавом.

— Фу, как противно! — подумала Даша. — Лучше сяду с девочкой, которая пьет компот.

И тут же вскрикнула, потому что девочка стала выплевывать вишневые косточки так далеко, что попала ей прямо в лоб...

* Как вам не стыдно так некрасиво есть! — в слезах крикнула Даша. Все разом стали что-то отвечать ей, но понять ничего было нельзя, потому что говорили они с набитыми ртами.
* Извините, - вздохнула Даша, - но за столом с вами сидеть очень неприятно. Уж лучше я останусь голодной. И ушла.
* Плохой конец у сказки! — сказал Миша. — Надо было не уходить, а научить их, как вести себя за столом.
* Правильно! - улыбнулась мама. - Вот ты бы, например, что им сказал?
* На горячий суп дуть нельзя, а надо помешать ложкой, чтобы скорее остывал. И локти на стол класть тоже нельзя!
* А от котлеты надо отламывать кусочки вилкой, - добавила Маша. — И косточки от компота класть на блюдечко.
* Молодцы! — похвалила мама.

И вы, ребята, подумайте: что еще эти дети делали неправильно?

Великий русский ученый И. П. Павлов говорил, что «нормальная еда — это еда с аппетитом, еда с удовольствием». Достигается это вкусной и разнообразной пищей, обстановкой создающей хорошее настроение и красивой сервировкой стола.

* Что же такое сервировка стола?

Давайте запишем определение:

***Сервировать стол значит — подготовить его для приема пищи. Основная цель сервировки стола — создать определенный порядок на столе, обеспечить всех необходимыми предметами.***

Порядок сервировки стола — не прихоть той или иной хозяйки, он выработан годами, продиктован требованиями гигиены и необходимостью обеспечить сидящим за столом наибольшее удобство.

* Что же необходимо для того, чтобы накрыть стол к завтраку, ужину?

Для ответа на этот вопрос воспользуемся кроссвордом.

1. **Кроссворд**

*По горизонтали:*

1. В настоящее время еда бывает различной формы и расцветки. Для того чтобы подавать ее на стол, есть ряд вещей, которыми обычно пользуются. Все они выполняют из фарфора, стекла, металла и других материалов. (*Посуда*.)

*Историческая справка (слово предоставляется юным архивариусам)*

*Первая в России фабрика по производству посуды была построена купцом А. Гребенщиковым в 1724 г. в Москве в Алексеевской слободе. Там производили фаянсовую посуду белого цвета, покрытую эмалью.*

1. Они, несомненно, украсят любой стол, но принципиально важно, чтобы они не мешали общаться гостям. (*Цветы*.)
2. Как одним словом можно назвать нож, вилку и ложку? (*Прибор*.)

*Историческая справка*.

*В XVII в. начал формироваться современный вид столовых приборов (ножей, вилок, ложек). Вилка получила всеобщее распространение и приобрела ту форму, которую она имеет и по сей день — с тремя или четырьмя чуть согнутыми зубцами. Ложку стали делать плоской, а нож получил закругленный конец.*

1. Накрывая на стол, ее кладут на закусочную тарелку или справа от нее. Бумажные ставят в специальный стакан. (*Салфетка*.)

*Историческая справка (слово предоставляется юным архивариусам).*

*Салфетка — обязательный элемент сервировки стола. Надо сказать, что в Древней Греции около 3500 лет тому назад было принято, что во время еды раб или слуга утирал своему хозяину губы листком фигового дерева. Можно считать, что салфетки впервые стали употреблять в Древнем Риме около 2000 лет тому назад. В знаменитых домах ее шили из полотна и украшали вышивкой в виде вензелей из инициалов хозяина дома. Гости нередко уносили с собой эти красивые салфетки. В богатых семьях салфетки гостям меняли после каждого блюда. Их украшали художественной вышивкой из серебряных и золотых нитей.*

*По вертикали:*

1. Она — основа всей композиции стола. Ложки, салфетки, цветы должны с ней гармонировать. Классический материал для нее — лен, хлопчатобумажные ткани. *(Скатерть*.)



Итак, для того, чтобы накрыть стол нам необходимо: скатерть, салфетки, приборы, посуда и цветы.

Даже если стол буде очень красив, а блюда очень аппетитны, вечер может быть испорчен плохими речами.

Есть такая пословица: «Доброе слово и кошке приятно». Тем более добрые слова приятны и людям. Будем учиться произносить добрые слова. И первое такое слово « здравствуйте ».

А что означает слово « здравствуйте », вы знаете?

Верно, это слова приветствия, знак уважения людей друг к другу. А означают они пожелание здоровья, то есть будь здоров, не болей.

*Будь здоров, не болей —*

*Это просьба всех людей.*

*«Здравствуй» стоит лишь сказать —*

*И не надо объяснять:*

*Быть здоровыми хотим*

*И об этом говорим.*

*И. А. Агапова*

Когда человеку желают здоровья, вместе с этим ему желают жить подольше: «Будь здоров на сто пудов!»

И второе слово «пожалуйста».

* Часто ли вы его произносите?
* В каких случаях говорят это слово?
* Приведите примеры использования этого слова в разговорах в повседневной жизни.

**IV.** **Физ. минутка:**

А сейчас проверим вашу реакцию. Я буду давать вам задания, а вы должны выполнять их только тогда, когда услышите волшебное слово «пожалуйста». А если этого слова нет, выполнять задание не надо. Всем понятно условие игры? Тогда начнем.

* Пожалуйста, улыбнитесь.
* Пожалуйста, встаньте.
* Пожалуйста, посмотрите направо, теперь — налево.
* Пожалуйста, поднимите голову и посмотрите на потолок.
* Скажите: «Ура!»
* Пожалуйста, посмотрите на меня.
* Пожалуйста, поднимите вверх правую руку, теперь — левую.
* Пожалуйста, поднимите вверх обе руки,
* Пожалуйста, потянитесь, глубоко вздохните.
* Пожалуйста, опустите руки на колени.
* Пожалуйста садитесь.

Спасибо, наша физ. минутка закончена.

**V. Игры:**

А вам понравилось играть? Ну что продолжим?

Ответить на вопросы по правилам этикета.

**!!!Вопросы:**

* *Сколько времени ждут опоздавших гостей? (15 минут, затем хозяйка приглашает гостей за стол.)*
* *Что значит быть внимательной хозяйкой? (Это значит видеть гостей сразу и каждого в отдельности, найти время, чтобы со всеми хоть немного поговорить, а тем, кто впервые в доме, уделить побольше внимания.)*
* *Можно ли приходить в гости раньше назначенного времени? (Нет. Нужно приходить или вовремя, или на 5-10 минут позже.)*
* *Можно ли за общим столом шептаться? (Нет.)*

**!!! «Прочти пословицу».**

Команды получают наборы частей пословиц, которые нужно восстановить.

Предлагаемые пословицы:

* Будь как дома, но не забывай, что в гостях.
* Встречают гостя по платью, а провожают по уму.
* Добрый гость всегда в пору.
* В этом доме и вода, что мед.
* Для доброго гостя и ворота настежь.
* Праздник придет - гостей приведет.
* Дорогие гости, вас не вывести, стол не вынести?
* Запасливый гость без ложки не ходит.

**!!! «Кухня без секретов».**

Как пригласить гостей, как красиво накрыть стол, знаете ли вы и умеете? А слышали о тайнах приготовления блюд?

Угадать, о приготовлении каких блюд идет речь.

***Команды получают «рассказы с пропусками» о кулинарных* секретах.**

1.Засыпаем смолотый ... в джезву, добавляем по вкусу сахару и чуточку соли, добавляем воды и, слегка помешав, ставим на огонь. Как только шапка пены поднимется, снимаем джезву с огня, вливаем половину чайной ложки ледяной кипяченой воды, чтоб быстрее осела…, и подаем к столу. (Кофе.)

2. Кастрюля должна быть невысокой, широкой, чтобы ... в ней не было тесно. Вода должна заполнять ее на три четверти или две трети. Воду подсолить сразу после закипания. Варка длится 8-12 минут ... сварились, но блюдо еще не готово. Их нужно осторожно вынуть шумовкой и сложить в сотейник. Хороший кулинар обязательно убедится, что ... отбросили воду, сцедит ее, да еще слегка подсушит их. И только затем ... раскладываются на тарелки, поливаются сметаной, медом или сиропом. (Вареники.)

**VI. Подведение итогов урока:**

Наш урок подошел к концу.

Скажите: что же нового вы для себя узнали?

Хочется верить, что вы не будете забывать употреблять в разговорах вежливые слова.

Произносите добрые слова каждый день с улыбкой и к вам все будут относится по – доброму.

**VII. Домашнее задание: тест «насколько вы общительны».**