Классный час на тему

**«Этикет за столом»**

**О поступках людей**

Человек отражается в своих поступках

Ф. Шилер

Уметь ходить, уметь стоять, говорить, уметь быть вежливыми – это не пустяк.

 А.С. Макаренко

Поведение это зеркало, в котором каждый показывает свой облик.

 Гете

Распущенность в манерах всегда влечет за собой распущенность в принципах.

 С. Смайстлс

Грязная муха может опачкать всю стену, а маленький грязненький поступочек может испортить все дело.

 А. Чехов

**О ПОРОКАХ, СЛАБОСТЯХ И НЕДОСТАТКАХ.**

Высшее богатство – отсутствие подлости.

 Сенека

Жадность – корень всех зол.

 Д.Чостер

Апатия и лень – истинное загрязнение души.

 В.Г. Белинский

Это ужасно тяжелая работа – ничего не делать.

 О.Уайлд

Беду ни праздностью, ни ленью не поправишь.

 И.Сервантес

Привычка к праздной жизни для человека хуже всех бедствий.

 Л.Н.Толстой

**Цель:**

 Формирование культуры поведения, общения обучающихся.

**Задачи:**

1. Ознакомление с социальными нормами поведения во всех сферах жизни человека;
2. Поведение за столом.
3. Назначение предметов.
4. Умение накрывать на стол.
5. Что как едят. Сервировка стола.
6. Вести целенаправленную систематическую работу по воспитанию навыков и привычек культурного поведения.
7. Осуществлять связь воспитания культуры поведения с формированием этической культуры и нравственности.

Этикет за столом

Слово "Этикет" - французское слово- строго установленный порядок и формы обхождения при дворе монархов, в отношениях между дипломатами и т.п.

Как правильно и красиво сидеть за столом во время еды, пользоваться столовыми приборами и посудой и ,наконец, как эстетично есть и пить - эти и другие подобные вопросы вовсе непраздные, особенно если учесть что за последние годы все мы стали много коммуникабельнее, много общаемся с разными людьми, ездим а значит, и едим вне дома. И как. Порой неудобно чувствует себя человек, приглашенный на званый вечер или официальный прием не зная назначения многих разложенных перед ним приборов. Да и дома, в семейном кругу совсем нелишне умело орудовать вилкой и ножом, правильно пользоваться салфеткой и т. д. К сожалению, из всех немудреных правил поведения за столом

многие усвоили лишь одно-"когда я ем, то глух и нем",а оно, между прочим не самое главное, Ведь где еще пообщаться с родными и друзьями, как не за обеденным столом. А вот знать, как правильно расставить на столе кушанья, последовательность их подачи, уметь предупредительно поухаживать за соседкой по столу - все это для многих из нас загадка.

Очень трудно порой сказать человеку, что он не умеет правильно есть. Такое замечание, сделанное, хотя и тактично, часто вызывает обиду. Несомненно, лучше, если человек сам овладеет этой несложной наукой. Чтобы уверенно вести себя за столом, надо прежде всего знать ,предметы сервировки стола и их назначение. Вот почему именно с рассказа о них мы и начнем.

**ПРЕДМЕТЫ СЕРВИРОВКИ СТОЛА**

Для еды за столом используют разнообразную фарфоровую или фаян­совую посуду:

Закусочные тарелки диаметром 200 мм - для всех холодных и неко­торых горячих закусок;

столовые глубокие тарелки большие диаметром 240 мм и емкостью 600 см.куб и малые диаметром 200 мм и емкостью 300 см.куб) - для всех супов и каш.

бульонные чашки емкостью 300 см.куб для бульонов. Чашки бывают с одно или двумя, ручками, расположенными друг против друга.

мелкие столовые тарелки - диаметром 240 мм для всех вторых горячих блюд. В некоторых случаях тарелку подставляют под столовую глубо­кую тарелку с супом, а на торжественных приемах и банкетах - под закусочную тарелку. Под малую столовую тарелку с супом в качестве подставки используют закусочную тарелку.

пирожковые тарелки - для хлеба, булочек, ватрушек, пампушек, гренков и других хлебобулочных изделий. Пирожковые тарелки, если застолье семейное, а не официальное, можно заменить бумажными салфетками.

десертные тарелки (мелкие и глубокие диаметром 200 мм;) -для сладких (десертных) блюд. От закусочных малых и глубоких столовых та­релок они отличаются тем, что обычно разрисованы фруктами, ягодами и цветами. На десертных мелких тарелках подают сладкие пироги, фрукты и ягоды, а также кондитерские изделия, десертные тарелки вполне можно заменить закусочными и малыми столовыми тарелками.

Посуда, о которой мы вкратце рассказали, является основной, и знать о ней и ее назначении просто необходимо каждому культурному чело­веку.

К основным столовым приборам относятся ножи, вилки и ложки. При помощи столовых ножа и вилки едят блюда из мяса и мясных продуктов, изделия из теста кроме сладких;, пирог и, блины и др.

Рыбные нож и вилка необходимы для употребления блюд из рыбы. При отсутствии специальных приборов для рыбы пользуются двумя вилками. Нож и вилка для рыбы несколько меньше столовых.

Десертные нож и вилка понадобятся вам для сладких пирогов, некоторых пирожных и тортов, очищенных арбуза и дыни и др.

Ложек для еды требуется немало.

Вот они; ложка столовая для супов в глубоких тарелках.

* ложка десертная - .для многих сладких блюд,
* а также для супов, подаваемых в бульонных чашках,
* ложка чайная - для горячих напитков (чая, кофе с молоком или сливками, какао), подаваемых в чайных чашках или в стаканах. Чайную ложку вполне можно использовать вместо десертной.

**Как правильно пользоваться салфеткой.**

Скатерти придают столу праздничный, торжественный вид. Для торжественных случаев рекомендуется белоснежная, слегка подкрахмаленная скатерть, а для чайного стола - цветные.

Непременная деталь при сервировке стола, особенно в ресторане - салфетки. В зависимости от назначения их подразделяют на столовые и чайные, Столовые салфетки размером 46x46 см необходимы за столом практически во всех случаях и только для сервировки стола к чаю рекомендуются так называемые чайные салфетки размером 35x35, преимущественно цветные.

В семейном кругу вполне можно заменить бумажными. Бумажной салфеткой можно пользоваться только один раз, после чего ее нужно скатать в шарик и положить под борт тарелки, а после еды - на тарелку вместе с использованными приборами.

Полотняные салфетки можно свернуть вчетверо или сложить в форме конусного колпачка либо конверта. Известны и другие приемы складывания салфеток - "парус","космо","веер","тюльпан" и др.

Перед едой салфетку нужно развернуть, сложить вдвое и положить изгибом к себе на колени. Пальцы, испачканные во время еды, вытирают верх­ней половиной салфетки, не снимал ее с колен. Недопустимо использовать салфетку вместо носового платка или в качестве полотенца.

**Встреча гостей**.

Приглашая гостей на завтрак, обед или чай, как правило, догова­риваются лично, по телефону или письменно с указанием дня и времени. Делать это рекомендуется за несколько дней, чтобы гости заранее могли подготовиться к встрече. Если по каким-то причинам один из приглашенных не может прийти, он, обязан известить об этом хозяев заблаговременно. При этом он вовсе не обязан давать подробных объяснений, а хозяевам лучше не выяснять с пристрастием причину отказа.

Приходить в гости нужно точно в указанное хозяевами время; а лучше раньше на 5-15 мин. Опоздание во все времена считалось довольно грубым нарушением этикета, неприятным для самих хозяев и других гостей. Иуже совершенно недопустимо когда опаздывает, к примеру, сам хозяин. Опаздывающего гостя можно ждать не более 15 мин. и пригласить всех к столу. Если гости уже сидят за столом, опоздавший должен подойти к хозяйке или хозяину и извиниться.

Встречают гостей, как правило, хозяин с хозяйкой или один из них. здороваясь с гостем, хозяева приветствуют каждого, смотря в глаза, радушной улыбкой. Когда в гости приходят муж и жена, то первой здоровается с хозяевами жена - сначала с хозяином, а потом с хозяйкой, а затем муж - сначала с женой хозяина, а потом с хозяином.

**Последовательность подачи блюд.**

Этикетом рекомендуется такая последовательность подачи блюд: вначале предлагают холодную закуску(или закуски,), за ней следует горячая закуска, а после них - первое блюдо, например суп, затем - вторые горячие

блюда (вначале рыбное, а уж потом мясное) и, наконец, десерт - сладкое блюдо, а за ним фрукты. Если из меню исключить, например, горячую закуску, суп и горячее рыбное блюдо, последовательность подачи блюд останется прежней, т.е. после холодной закуски подают второе горячее мясное блюдо, а затем десерт.

 Столовые наборы необходимо располагать в таком порядке: справа от тарелки ножи и ложки, слева вилки. Ножи должны быть обращены лезвием к тарелке. Если намерены подать гостям суп, нужно положить ложку носиком вверх. Слева от тарелок раскладывают вилки, причем зубцами вверх. Нужно запомнить, что все приборы - ножи и ложки, расположенные справа от тарелки, берут и держат во время еды правой рукой, а все те, что расположены слева - левой рукой.

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. Вилку при пользовании ею рекомендуется держать в левой руке зубцами вниз так, чтобы конец ее ручки слегка упирался в ладонь. Нам подали второе блюдо "лангет".Это кушанье начинают есть с основного продукта, т.е. с мяса, отрезая от него небольшие кусочки. Ножом вы отрезаете от мяса небольшой кусочек, придерживая его вилкой, а затем накалываете на вилку и направляете в рот. Этикетом не рекомендуется кластьна стол локти, да еще подпирать ладонями подбородок или щеки. Нельзя садиться на край стула, раскачиваться на нем, класть руки на спинки соседних стульев, сидеть вразвалку, чтобы не показаться нескромным плохо воспитанным.

Неэтично двум подружкам шептаться за общим столом и вообще в обществе. Следует также всегда избегать излишней болтливости и очень громких разговоров за столом.

Мужчины за столом ухаживают за дамами. Внимание за столом мужчина оказывает женщине, сидящей от него справа. Он предлагает ей налить напиток подать то или иное блюдо, занимает ее беседой. Впрочем, женщина может при желании и сама положить кушанье к себе в тарелку. При этом она просит мужчину слева подать ей то или иное блюдо и, как только он поднесет его к ее тарелке, берет правой рукой прибор для перекладывания, кладет себе в тарелку это кушанье и возвращает прибор на блюдо, а мужчина после этого возвращает его на место.

Разговаривать за столом можно, не перебивая других. Но жестикули­ровать при этом не следует. Особенно вилкой ,ножом, ложкой.

Никогда не подносите нож ко рту!

При еде не чавкайте. девать следует только с закрытым ртом, не издавая при этом никаких звуков.

Если нож или вилка упали на пол, их не поднимают, а просят подать новые.

Если прервали еду, нож или вилку уложат крест - накрест. Окончив, есть, приборы кладут на тарелку параллельно друг другу, ручками немного

влево.

Некрасиво пользоваться за столом зубочистками. Недопустимо разговаривать с полным ртом, есть торопливо, как будто это последняя трапеза в вашей жизни. Нельзя вылизывать, или вымазывать тарелку после, съеденного блюда куском хлеба совершено недопустимо.

А как же быть с соусом? По мере необходимости следует левой рукой отложить небольшой кусочек хлеба и, положив его в тарелку, при помощи ножа и вилки пропитать соусом, а затем вилкой подать в рот. Причем соус рекомендуется есть таким образом вместе с мясом и гарниром.

Десертные блюда. Компоты, кисели, мороженое, желе, кремы и др. Едят их десертной или чайной ложкой.

Компот. Косточку выплевывают на кончик ложки и перекладывают на подставную тарелку.

А теперь представьте себе, что вы на дискотеке, юноша должен пригласить девушку, а потом должен проводить ее до места.

Ребята, сегодня мы затронули лишь некоторые вопросы культуры по­ведения, но все же хотя бы то, что мы говорили здесь вы будете соблюдать, то было бы очень хорошо.

**Список литературы**

1. Правила вежливости и светского этикета. — М.: Белый город, 2007. — 272 с.

2. Этикет на каждый день. — М.: Олма-Пресс, 2005. -304 с. : ил.

3. Пост, П. Энциклопедия этикета от Эмили Пост. Правила хорошего тона и изысканных манер на все случаи жизни / Пегги Пост. — М.: Эксмо, 2009.- 672 с.

4. Этикет. — М.: Мир энциклопедий Аванта+, Астрель, 2007. — 408 с. : ил.

5. Кузнецов, И.Н. Современный этикет. — 4-е изд. — М.: Дашков и К, 2008. — 496 с.