

Классный час
«Этикет. Культура питания»
(2 -4 класс)

Цель:

воспитывать культуру застольного этикета и общения с людьми.

Задачи:

- познакомить детей с правилами сервировки стола и поведения за столом
- привить полезные умения и навыки, закрепляющие важные человеческие качества (аккуратность, умение держаться за столом)
- содействовать сплочению коллектива учащихся, созданию благоприятного психологического микроклимата
- повысить творческую активность родителей

Оборудование:

- скатерть для сервировки
- посуда
- салфетки
- столовые приборы
- 3 папки с заданиями (смотри приложение2)
- карточки с правилами поведения за столом
- клей
- ножницы
- лист А3
- рисунок с изображением совы - символа мудрости
- мультимедийный проектор, компьютер, компьютерная презентация

Форма проведения:

работа учащихся и родителей в группах по выработке правил поведения за столом, умения сервировать стол, умения пользоваться столовыми приборами.

Место проведения: классная комната

Подготовительная работа: за неделю до занятия детям раздать слова сценки

ХОД ЗАНЯТИЯ

Организационный момент

Друзья, я очень рада
Приветствовать всех вас.
И для меня награда.
Сиянье ваших глаз.

Я знаю, каждый в классе гений,
Но без труда – талант не впрок
Успех придет к вам, без сомненья,
Вперед, за дело, любознательный народ!

Введение в тему

Учитель:

-У нас в классе проходит декада этикета.

Кроссворд

1. В старину это слово состояло из двух слов: "спаси бог". (**спасибо**)
2. В переводе с древнерусского это слово означало "сделай милость", "окажи любезность". (**пожалуйста**)
3. Вещь, которую дарят, подарили. (**подарок**)
4. Человек, соблюдающий правила приличия, воспитанный, учтивый. (**вежливый**)
5. Нормы и правила поведения в обществе. (**этикет**)
6. Имя короля, который впервые на своем приеме раздавал карточки с перечисленными правилами поведения. (**Людовик 14**)
7. От какого слова произошло слово этикет? (**этикетка**)

-Какое слово получилось по вертикали?

-Слово АППЕТИТ.

-Что означает это слово? (высказывания детей)

Вывод: аппетит-ощущение голода, желание есть.

Тема нашего занятия: "КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ"

Тысячу лет назад люди не знали ни вилок, ни ложек, ни ножей. Воины, возвратившиеся из похода, кинжалами и охотничьими ножами отрезали мясо от туши. 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.

Сценка для обсуждения

-А теперь ситуация из жизни современных ребят. (показывают дети)

Сценка "ГОСТИ".

Раздается резкий звонок. Соня открывает дверь. Появляются гости.

Матвей : Привет! А вот и мы!

Коля: Не ждали? Ну, ничего, не волнуйтесь, мы ведь, кажется, вовремя: ты ужинать собираешься?

Матвей: А где предки?

Соня: Папа с мамой ушли в театр. А я их жду, ужин приготовила.

Матвей: А мы тут шли мимо, голодные как собаки, думаем: дай зайдём к Соне.

Коля: Есть до чего хочется! Может ужинать будем?

Соня: Прошу к столу. (*достает тарелки, вилки...*)

Гости наперегонки бросаются занимать места

Матвей: Чур, это мое место!

Коля: А я поближе к салату.

Гости начинают есть, нарушая правила этикета, вилкой берут хлеб из хлебницы, подвигают себе поближе различные блюда выхватывают друг у друга.

Матвей: (*проливает соус на стол*). Ой!

Соня: Не переживай, я сейчас вытру!

Матвей: Ну, никакой культуры у тебя, Ленка! Народная мудрость гласит: культурный не тот, кто не проливает соус на стол, а тот, кто не замечает, когда это сделает кто-то другой! А ты сразу: вытру, вытру! Надо было культурно не заметить...

Коля: А вот рыбу, я не буду, я ее запах не люблю. Фу!

Матвей: Точно, и я не буду. Теперь вода вся отравлена, так в этой рыбе небось химии столько...

Коля: Да и есть ее больно хлопотно, того и гляди, подавишься. *(Вытирает руки о скатерть)* Какая ты некультурная, Ленка, даже салфеток не предложила. Совсем этикета не знаешь.

Матвей: Да, ну его этот этикет. Между прочим, этот ваш этикет иной раз приводит просто к трагедиям. Один мичман выпал за борт корабля и погиб в зубах акулы, хотя имел при себе кортик. Он был чересчур воспитан и помнил правила хорошего тона: рыбу ножом не режут! *(мальчики громко хохочут)*.

Коля: А сыра у тебя нет? Жуть как люблю сыр! Нет? Какая жалость!

Матвей: Я наелся. Давайте пить чай

Коля: А мне кофе.

Звонок в дверь.

Соня: Это наверное, папа с мамой вернулись. *(Идет открывать)*.

Мальчики вскакивают из-за стола.

Матвей: Ой, нам пора! Нас уже дома потеряли! *(Идут к двери)*

Соня: Это не папа с мамой. Это соседка, вернула книгу.

Коля: Может, мы еще посидим...

Соня: Мне еще уроки надо доделать.

Матвей: Все-таки некультурная ты, Сонька! В открытую намекаешь гостям, что им пора уходить. Да, ладно, мы не гордые. Пошли. *(Уходят)*.

Обсуждени

Учитель:

-Вам понравилось как вели себя дети? (нет)

-Что они сделали неправильно?

(высказывания детей:

пришли без приглашения, без приглашения решили поужинать, наперегонки садятся, дерутся за место, проливают соус, некультурно делают замечания Соне, говорят отрицательно про блюда, которые им не нравятся, спрашивают про дополнительные блюда; вытирают руки о скатерть, Соня не положила салфеток)

- Желаете быть похожими на этих детей? (нет)

Работа в группах.

Класс заранее делится на 3 группы с учетом пожеланий учащихся.

К каждой группе прикрепляются родители - помощники. Группе выдается задание. Дети совместно с родителями выполняют его в группе, а затем каждая группа проводит защиту.

Задания для групп:

1 группа

Сервировка стола.

Для выполнения задания используй текст и приборы для сервировки стола.

Задание

1. Сервировка стола. Что это? Узнать и рассказать.

2. Узнать и рассказать какая бывает сервировка.
- 3.Познакомиться с сервировкой стола к обеду.
4. Засервировать (накрыть) стол к обеду.

Сервировка стола.

У французов есть такая поговорка «Аппетит приходит во время еды». И действительно, чем красивее выглядит тарелка с едой, тем с большим аппетитом человек ест.

Сервировка– это подготовка стола к завтраку, обеду, ужину, празднику, чайной церемонии. Сервировка стола -это расстановка в определенном порядке всех необходимых для организации приема пищи предметов: скатертей, посуды, приборов, салфеток.

Стол не следует сервировать задолго до начала еды: блюда теряют свой привлекательный вид остывают.

Есть сервировка стола повседневная. Это, когда мы накрываем стол на завтрак, обед, ужин и вечерний чай. А еще есть сервировка стола праздничная. Очень часто мы встречаем гостей и любим это делать.

Рекомендуемая последовательность сервировки стола:

1. Скатерть
2. Тарелки
3. Столовые приборы
4. Стеклянная посуда
5. Салфетки
6. Специи
7. Вазы с цветами

К обеду стол сервируют следующим образом.

- На поверхность стола положить скатерть.
- Скатерть должна опускаться с каждой стороны стола на 20-30 см.
- На расстоянии 2-3 см от края стола ставят тарелки — глубокие на мелкие.
- Тарелки ставим против стула.
- Нож расположи справа от тарелок лезвием к ним, вилку - слева острием вверх. Также справа ложку для первого блюда. Ложка носиком вверх Она должна быть крайней, так как ее будут использовать в первую очередь.
- Перед острием ложка ставят стакан для воды или сока.
- Слева от тарелки кладут свернутую салфетку. Можно положить на месте тарелки или поверх нее.
- На столе должны находиться хлебница, специи и ваза с цветами.

Учитель:

- Итак, стол накрыт! И сейчас мы постараемся раскрыть тайны культурного обращения с такими хорошо нам известными предметами.

2 группа

Столовые приборы и их назначение

Для выполнения задания используйте текст и столовые приборы.

Задание

1. Столовые приборы. Что это? Узнать и рассказать.
2. Узнать и рассказать как пользоваться столовыми приборами.

Столовые приборы и их назначение.

Столовые приборы — набор инструментов для манипуляций с пищей непосредственно за столом.

Обычно блюда едят с помощью ложки, вилки и ножа.

Они также могут являться украшением стола.

Обычно блюда едят с помощью ложки, вилки и ножа.

Ложку держат всегда в правой руке тремя пальцами, нож тоже, а вот вилку в левой.

Вилку можно держать как ложку. Вилкой можно пищу накалывать.

Если подано блюдо, которое надо резать ножом (например, мясо куском), то вилку держат в левой руке, а нож — в правой.

Разрезая кушанье, вилку держат наклонно, иначе вилка может соскользнуть по гладкой поверхности и разбросать содержимое тарелки по столу.

Мясо и другие блюда следует разрезать ножом постепенно, кусок за куском, по мере того, как эти куски съедены.

После окончания приема пищи вилку, нож, ложку следует положить на тарелку, а не на скатерть. На тарелку кладут и использованную салфетку.

Во время еды нужно стараться, чтобы руки были прижаты к телу, а кисти рук свободно двигались.

Из истории вилки

У вилки очень интересная история. Известно даже точное время и место ее рождения. 1072 год, Константинополь, императорский дворец. Первая вилка была сделана в единственном экземпляре из золота, ее ручку сделали из слоновой кости и украсили перламутром. Эта вилка была изготовлена специально для вдовы императора Михаила Дуки – принцессы Марии Иверской. Она сама придумала и заказала этот столовый прибор, так как считала для себя унизительным есть руками.

Учитель:

Конечно, ребята, очень важно то, как выглядит стол во время приема пищи, внешний вид блюда и самого человека, но самое важное – как человек умеет есть. Люди, которые едят неаккуратно, некрасиво, портят другим аппетит. С ними неприятно общаться, их никто не захочет пригласить на праздничный ужин или даже просто составить компанию за обедом в столовой.

3 группа

Правила поведения за столом

Задание

Составить памятку "Правила поведения за столом".

Для этого:

1. Прочитайте и отберите необходимые, по вашему мнению, карточки по данной теме.

2. Приклейте отобранные карточки на лист бумаги.

3. Зачитайте готовую памятку. (читает 1 человек)

Как вести себя за столом.

- Тканевую салфетку перед началом еды рекомендуется развернуть и разместить на коленях, а после еды положить на стол.
- Садиться на стул нужно не на краешек, а полностью, чтобы чувствовать спинку стула. Сев на стул, его нужно придвинуть к столу, но не близко. Сидеть нужно прямо, но свободно.
- Не болтать ногами, не жестикулировать, не разговаривать во время еды.
- Локти на стол не клади, только кисти рук.
- Закуски и салаты с больших блюд клади не теми ложками, которыми ешь сам, а теми, что на блюде.
- Ложку или вилку с едой подноси к чуть склоненной голове, но никогда не наклоняйся к тарелке.
- Прожевывай пищу обязательно с закрытыми губами - ни быстро, ни медленно, не чавкай и не разговаривай с полным ртом. На тарелку клади ровно столько, сколько съешь. Когда трапеза закончена, нож и вилку клади на тарелку параллельно друг другу справа.
- Хлеб берут рукой, не откусывают от куска, а отламывают кусочки и кладут в рот.
- Торт, пирожное и другие сладости с кремом не нужно брать руками. Их едят маленькой ложкой
- Не принято дуть на горячую еду, чавкать, облизывать пальцы, размахивать вилкой, ложкой или ножом.

Учитель:

- Ну вот, стол уже накрыт. Как пользоваться столовыми приборами мы знаем, наверное, можно и за стол садиться? Почему нет? (нужно помыть руки)
А зачем нужно мыть руки перед едой? (высказывания детей)

Рефлексия

Учитель:

- Зачем нам нужно знать правила поведения за столом? (Ответы детей.)
- Где в жизни эти знания пригодятся? (ответы детей).
- Дорогие ребята, мне очень хочется, чтобы вы запомнили, как надо вести себя за столом. И когда пригласят вас в гости, пусть все увидят, что за столом сидит воспитанный человек, которого захочется пригласить еще раз. А родители вам расскажут о других правилах культурного поведения за столом, о которых мы сегодня не говорили

ПРИЛОЖЕНИЯ

1 группа

Сервировка стола.

Для выполнения задания используй текст и приборы для сервировки стола.

Задание

1. Сервировка стола. Что это? Узнать и рассказать.
2. Узнать и рассказать какая бывает сервировка.
3. Познакомиться с сервировкой стола к обеду.
4. Засервировать (накрыть) стол к обеду.

2 группа

Столовые приборы и их назначение

Для выполнения задания используйте текст и столовые приборы.

Задание

1. Столовые приборы. Что это? Узнать и рассказать.
2. Узнать и рассказать как пользоваться столовыми приборами.

3 группа

Правила поведения за столом

Задание

Составить памятку "Правила поведения за столом".

Для этого:

1. Прочитайте и отберите необходимые, по вашему мнению, карточки по данной теме.
2. Приклейте отобранные карточки на лист бумаги.
3. Зачитайте готовую памятку. (читает 1 человек)

Сервировка стола.

У французов есть такая поговорка «Аппетит приходит во время еды». И действительно, чем красивее выглядит тарелка с едой, тем с большим аппетитом человек ест.

Рекомендуемая последовательность сервировки стола:

1. Скатерть
2. Тарелки
3. Столовые приборы
4. Стеклянная посуда
5. Салфетки
6. Специи
7. Вазы с цветами.

К обеду стол сервируют следующим образом.

1. На поверхность стола положить скатерть.
Скатерть должна опускаться с каждой стороны стола на 20-30 см.
2. На расстоянии 2-3 см от края стола ставят тарелки — глубокие на мелкие. Тарелки ставим против стула.
3. Нож расположи справа от тарелок лезвием к ним, вилку - слева острием вверх. Также справа ложку для первого блюда. Ложка носиком вверх Она должна быть крайней, так как ее будут использовать в первую очередь.
4. Перед острием ложки ставят стакан для воды или сока.

5. Слева от тарелки кладут свернутую салфетку. Можно положить на месте тарелки или поверх нее.
6. На столе должны находиться хлебница, специи и ваза с цветами.

Столовые приборы и их назначение.

Столовые приборы — набор инструментов для манипуляций с пищей непосредственно за столом.

Обычно блюда едят с помощью ложки, вилки и ножа.

Они также могут являться украшением стола.

1. Ложку держат всегда в правой руке тремя пальцами, нож тоже, а вот вилку в левой.
2. Вилку можно держать как ложку. Вилкой можно пищу накалывать.
3. Если подано блюдо, которое надо резать ножом (например, мясо куском), то вилку держат в левой руке, а нож — в правой. Разрезая кушанье, вилку держат наклонно, иначе вилка может соскользнуть по гладкой поверхности и разбросать содержимое тарелки по столу.
4. Мясо и другие блюда следует разрезать ножом постепенно, кусок за куском, по мере того, как эти куски съедены.
5. После окончания приема пищи вилку, нож, ложку следует положить на тарелку, а не на скатерть. На тарелку кладут и использованную салфетку.
6. Во время еды нужно стараться, чтобы руки были прижаты к телу, а кисти рук свободно двигались.

Правила этикета.

1. Тканевую салфетку перед началом еды рекомендуется развернуть и разместить на коленях, а после еды положить на стол.
2. Садиться на стул нужно не на краешек, а полностью, чтобы чувствовать спинку стула. Сев на стул, его нужно придвинуть к столу, но не близко. Сидеть нужно прямо, но свободно.
3. Не болтать ногами, не жестикулировать, не разговаривать во время еды. Локти на стол не клади, только кисти рук.
4. Закуски и салаты с больших блюд клади не теми ложками, которыми ешь сам, а теми, что на блюде.
5. Ложку или вилку с едой подноси к чуть склоненной голове, но никогда не наклоняйся к тарелке.
6. Прожевывай пищу обязательно с закрытыми губами.
7. На тарелку клади ровно столько, сколько съешь.
8. Когда трапеза закончена, нож и вилку клади на тарелку параллельно друг другу справа.

9. Хлеб берут рукой, не откусывают от куска, а отламывают кусочки и кладут в рот.

10. Торт, пирожное и другие сладости с кремом не нужно брать руками. Их едят маленькой ложкой.

11. Не принято дуть на горячую еду, чавкать, облизывать пальцы, размахивать вилкой, ложкой или ножом.