**ГОСТЮ ПОЧЕТ – ХОЗЯИНУ ЧЕСТЬ (ГОСТЕПРИИМСТВО)**

Цель:

* Содействовать сплочению коллектива обучающихся, созданию благоприятного психологического микроклимата.
* Воспитывать культуру застольного этикета и общения с людьми.
* Приобщать детей к национальной духовно-нравственной культуре. Культивировать позитивное отношение ребенка к жизни и к самому себе. Вырабатывать доброжелательное, уважительное отношение к людям. Способствовать освоению речевого этикета.

Оснащение:

* Изречение Э. Роттердамского: “Вежливость порождает вежливость”.
* Пословицы и поговорки о гостеприимстве.
* Исторические сведения “О правилах этикета”, “О салфетке, ноже, вилке, ложке”.
* Скатерть и салфетки.

Содержание

1. Вводная беседа

2. Вопросы “Застольный этикет”

3. Исторические сведения “О правилах этикета”

4. Сервировка стола

5. Исторические сведения “О происхождении ножа, вилки, ложки, салфетки”

6. Заваривание чая

1. Вводная беседа

С Древних времен на Руси традиция гостеприимства была в почете. Есть такая пословица: “Кто в гости не ездит, к себе не зовет, тот недобрым слывет”.

Сегодня мы с вами поговорим о правилах приема гостей, о нормах поведения, о правилах пользования столовыми приборами и салфетками, вариантами их складывания.

**Уметь принимать гостей** – большое искусство. И хорошие хозяева знают, что дело это нешуточное. К приходу гостей у вас должно быть все готово. Нельзя допустить, чтобы в присутствии гостей вы в суматохе приводили себя в порядок. Хозяева всегда должны быть тактичными. Нельзя гостям делать замечания, поучать их. Если вы устали – этого никто не должен заметить. Хозяева не имеют права на плохое настроение. Будет праздник удачным или нет, зависит в основном от хозяев дома.

Роль гостеприимных хозяев, безусловно, приятна, но не менее приятно ходить в гости. Давайте поговорим о **правилах этикета**, которые нельзя забывать, **если вы собираетесь** в гости или ждете гостей.

В качестве разминки давайте вспомним как нужно себя вести в разных моментах: “Застольный этикет”.

2. **Вопросы: “Застольный этикет**”

“Точность не только вежливость королей, но и каждого воспитанного человека”.

* За сколько минут до начала праздника необходимо прийти в гости? (За 5-10 мин.)
* Если Вы опоздали, следует ли объяснять причину опоздания? (Да).
* Если Вам сказали: "Дорогие гости, чувствуйте себя, как дома", значит ли это, что Вы можете разгуливать по всей квартире, заходить на кухню, в спальню и т.д. (Нет. Это бестактно).
* Вас пригласили к столу, как правильно нужно сидеть? (Прямо, не напряженно, слегка опираясь на спинку стула, руки до еды на коленях или подлокотниках, во время еды локти не ставить на стол). Существует байка: в старину, чтобы приучить детей не ставить локти на стол, под руки клали книги, и если книга падала во время еды, то взрослые их наказывали лишением сладкого.
* Какие продукты можно брать руками? (Хлеб, печенье, пирожки, целые фрукты, целые помидоры, огурцы, а так же сахар – рафинад, если не поданы щипцы).
* Какие продукты можно есть только при помощи вилки? (Мягкие продукты: омлет, котлеты, яичницу, каши, запеканку).
* Если еда прервана, как кладут приборы? (На край тарелки).
* Если еда закончена, как кладут приборы? (Приборы кладут в тарелку параллельно друг другу).
* Если вам подали горячие отбивные котлеты, Вы их порежете все сразу, или будете отрезать по одному кусочку? (По одному кусочку).
* При помощи, каких приборов едят бисквитные торты и пирожные? (Ложками).

Пригласив гостей за стол, **хозяева должны** очень кратко **представить** на столе приготовленные блюда. Например: “Эти пирожки с капустой, а эти с мясом”, “Этот салат с майонезом, а этот с горчичной заправкой”. Угощение не должно предлагаться хозяевами навязчиво: в случае отказа, вторично блюдо не предлагают.

Если **гость отказывается** от блюда, то ему не следует подробно объяснять причину отказа (например, “У меня живот болит, такую колбасу я не ем и т.д.”).

Если **тебе не понравилось** какое-то **блюдо**, тихо отставь его в сторону, не нужно кричать как это не вкусно (потому что тебе это не нравится, а кому то очень вкусно, и нельзя обижать хозяев дома).

**Нельзя критиковать** блюда приготовленные хозяйкой, необходимо похвалить и поблагодарить ее за приятный вечер и вкусные угощения. А то бывает и так, уплетая за обе щеки, приговаривают: “Недавно были в гостях, вот где кормили, так кормили…!” Конечно, это неправильно. Если мы сами будем придерживаться элементарных правил, то вправе ожидать, что и к нам отнесутся не хуже.

3. Исторические сведения “О правилах этикета”

**Правила и нормы поведения** появились очень давно, но менялись по мере развития общества. Даже в первобытном обществе были определенные нормы - общения, распределения пищи, отношения внутри семьи, рода.

 Само понятие "**этикет**" настолько давнее, что очень трудно найти и установить время его появления. Но, если верить историческим фактам, слово "этикет" впервые появилось при дворе Людовика XIV. На королевских приемах гостям вручали карточки (этикетки) с правилами поведения, и от названия карточки пошло слово "этикет".

Время идет, но как бы не менялись условия жизни, как бы не были различны национальные традиции, общие правила поведения в обществе и, в частности за столом, складываются по принципу – **уважение к окружающим.**

4. Сервировка стола

**Сервировка стола** – это подготовка и оформление стола для приема пищи. Сервировка создает не только приятную обстановку, но и определенный порядок на столе.

Существует определенная последовательность действий:

**Вначале** накрывают стол **скатертью**, которая должна быть безупречно чистой и отглаженной. Желательно, чтобы концы скатерти свисали равномерно со всех сторон стола, а углы скатерти должны закрывать ножки стола.

**После** этого расставляют **тарелки**. Рекомендуется их не только хорошо вымыть и протереть, но даже отполировать до блеска. Закусочная тарелка должна располагаться строго против каждого стула на расстоянии от края стола примерно в 2 см. В зависимости от вида и повода застолья тарелок может быть несколько. Под первые блюда – тарелки глубокие, под них десертные, под закуски тарелки мелкие, под десерты тарелки маленькие.

Надо стремиться сервировать стол ежедневно, а не только в праздничные дни. Это поможет выработать в себе привычку, есть опрятно, правильно пользоваться ножом, вилкой, ложкой.

5. Исторические сведения “О происхождении ножа, вилки, ложки, салфетки”

**О ноже**.  Среди древнейших орудий важное место занимали ножи, служившие одновременно оружием охоты и рыболовства и предметом для разрезания пищи.

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. Не зря почтенные рыцари, входя в пиршественную залу, оставляли мечи при входе.

Из грозного орудия охоты и войны ножи превратились в мирные с округленным концом приборы, которыми мы пользуемся в настоящее время.

Со временем появились несколько видов столовых ножей – для сервировки, для сыра, для овощей, для рыбы, для мяса и еще много видов.

**О вилке**. Вилка – это столовый прибор с интересной судьбой. “Додумались” до вилки почти через 5000 лет после изобретения ножа.

В XI веке на вилке был один зубец, и только почти через 900 лет стало четыре. Первая вилка в виде золотого шильца на ручке из слоновой кости была изготовлена для византийской принцессы. Потом она появилась в в Италии, затем во Франции. Но и тогда это была исключительная редкость. Например у французской королевы Жанны де Евре было 64-х ложки и всего 1 вилка. Она бережно хранила ее в особом футляре. Более широкое применение вилки произошло, когда в моду вошли пышные кружевные воротники. Положить пищу в рот оказалось не возможным, вот и пришлось удлинить руки. Позже пышные воротники вышли из моды, а вилка осталась.

В России вилка вошла в обиход во времена Петра I. Теперь в нашем обиходе распространены вилки разного типа - самые маленькие, с двумя зубцами - для лимона; с тремя - для сладких блюд; с четырьмя - обеденные и для закусок. Есть еще и специальные рыбные вилки с углублениями для отделения костей от мякоти, вилки – лопатки. Но все эти вилки не так уж нужны в домашнем обиходе. Достаточно иметь 2 - обеденную и закусочную. Многие народы обходятся без вилки, это не только жители слаборазвитых стран, но и китайцы, японцы.

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

Когда появились ложки сказать трудно, но, во всяком случае, 2000 лет назад они были уже известны. Центром ложечного промысла была Нижегородская губерния. Издревле славилась Русь искусными кузнецами. Умели они ковать и металлические ложки, нередко из серебра, причем, скорее, ради престижа, а не ради удобства. Такие ложки были только у богатых. Простой же люд пользовался деревянными ложками, потому что были дешевыми, их было легко изготовить и из доступного материала. Сделать такую ложку могли в каждой семье.

Однако были и другие причины. Наши предки любили очень горячую пищу. Деревянная ложка губы не обжигала. Конечно, кипящие щи не ели, но черпали их очень горячими и остывали они в ложке. Неумелому человеку, обжегшему губы, говорили, что он “забыл о том, что под носом ветер есть”.

**О салфетке**. “Салфетка” – слово иностранное.

В Древней Греции более 3000 лет назад салфетками служили листы фигового дерева, которыми рабы вытирали губы господ. Потом “салфеткой” служил ломоть хлеба или рукав одежды, а потом, когда появилась скатерть, то и ее край. Еще в XVI веке рекомендовалось использованную ложку вытереть скатертью.

В России салфетки распространились только в XVIII веке. В начале они предназначались только для избранных почетных гостей. Сейчас салфетка – обязательный элемент сервировки стола.

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

* как можно меньше касаться салфетки руками;
* выбирать такую форму, чтобы гость мог легко и быстро ее развернуть;
* все салфетки складывать одинаково.

Для обычного завтрака или обеда салфетки складывать просто: вчетверо, треугольником, трубочкой.

**Складывания салфеток.**

**Памятка: «Правила поведения за столом»**

За столом надо сидеть прямо, нельзя облокачиваться на стол

Не следует широко расставлять локти при еде. Это мешает соседям.

Нельзя есть пищу с ножа. Можно порезать язык или губы.

Нельзя тянуться за далеко стоящими общими блюдами. Следует попросить рядом сидящего соседа

Если вы положили сахар, то его следует мешать беззвучно

Из большого блюда не выбирайте, а берите лежащий ближе к вам кусок.

За столом не принято громко разговаривать, не следует разговаривать с полным ртом.

Ребята, а какие правила поведения за столом вы еще знаете.

(ответы обучающихся)

А мне остается добавить, что высшая похвала дому – не красивый, не богатый, а гостеприимный и открытый. Ходите в гости и приглашайте к себе. Замечено, что в гостеприимных семьях дети вырастают более приветливыми и общительными. А если мы вежливы, то и дела у нас спорятся, и дома жизнь налаживается, и проблемы решаются быстрее.

**Конспект интегрированного занятия по ознакомлению с окружающим миром и развитием речи «Гостю почёт, хозяину - честь»**

Здравствуйте, гости дорогие!

Добро пожаловать к нам в гости.

Проходите, пожалуйста.

Не устали ли вы дорогой?

Будьте как дома.

Мы вас ждали - поджидали.

Для каждого найдётся словечко, местечко.

Ребята, вы никогда не задумывались, почему люди ходят в гости? (навестить родственников, поделиться новостями, повеселиться, отдохнуть, решить деловые вопросы).

 А как вы думаете, в старину люди тоже ходили в гости? (Ответы детей)

Мы вам предлагаем побывать в прошлом и в настоящем времени.

Зачем люди в старину ходили в гости? (раньше не было телевизора, поэтому люди общались друг с другом, рассказывали о своих радостях, горестях, помогали друг другу).

- Дети, скажите, как в старину встречали гостей? (красиво наряжались, прибирали дом, готовили гостинцы, накрывали стол, встречали хлебом-солью, кланялись в пояс, усаживали гостей в красный угол, пили чай из самовара, пели песни, танцевали, водили хороводы, играли).

Как сейчас встречают гостей? (красиво наряжаются, прибирают в доме, готовят гостинцы, угощение, накрывают стол, наливают чай из чайника, развлечения, пекут или покупают торт, включают музыку, танцуют).

Можно сейчас обойтись без того, чтобы ходить в гости? (меньше будут знать друг о друге, помогать меньше друг другу, меньше дружить).

А теперь я предлагаю вам совместную игру «В чём отличия старинных и современных традиций». Я буду говорить начало пословицы, а вы продолжите.

Например: В старину гостей встречали хлебом солью, а сейчас тортом.

Собрался в гости, неси подарок в горсти.

Туда голуби не летают, где их не привечают.

Гостю почёт, хозяину честь.

Гость доволен – хозяин рад.

В гости ходить - надо и к себе водить.

Кошка моется - гостей замывает (зазывает).

Изба красна не углами, а пирогами.

Много гостей – много новостей.