**Научно-практическая конференция по духовно-нравственному**

**воспитанию подрастающего поколения «Истоки»**

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА УРОКА ЭТИКЕТА «СЕМЕЙНЫЙ ОБЫЧАЙ КАК ФАКТОР ФОРМИРОВАНИЯ КУЛЬТУРЫ ПИТАНИЯ»**

Пашьян Наталья Николаевна,

учитель истории и обществознания

МБОУ СОШ №1 г. Анадыря

**Пашьян Наталья Николаевна**

Стаж работы в занимаемой должности 23 года, образование – высшее, категория – высшая. В ходе преподавательской деятельности стремлюсь к оптимальному выбору методов, средств, форм обучения и воспитания, позволяющих создать благоприятные условия для развития творческих способностей обучающихся. На уроках истории работаю над проблемой «Активизация личностного осмысления учащимися опыта истории на основе ценности патриотизма». Понимая особую значимость патриотизма для современной России, на своих уроках и во внеурочных мероприятиях осуществляю компетентностный подход, развиваю самостоятельность мышления учеников.

**Пояснительная записка**

Предметная область ОДНКНР в системе школьного образования нацелена на необходимость решить проблему укрепления гражданской идентичности на основе духовных и культурных ценностей многонационального народа России. Изучение данной темы в рамках модуля «Я, моя семья, мои друзья» способствует формированию позитивного опыта своей семьи, осознанию её как высшей ценности человеческой жизни.

**Цель:** определить наиболее приемлемые средства и методы для усвоения обучающимися культурных норм, способности на их основе к самоограничению в поступках, поведении.

**Задачи:** мотивировать обучающихся к изучению опыта культуры питания у разных народов; сформировать представление о правилах поведения при приеме пищи.

Целевая аудитория: учащиеся 5 классов.

Планируемые результаты: **личностные** – уважительное отношение к другому человеку, его обычаям, принятие норм культурного поведения; **метапредметные** – расширение культурологического кругозора обучающихся; **предметные** – расширение знаний о культурах народов России, использование полученных знаний в практической деятельности.

Основные понятия: семья, культура питания, этикет, обычай, ритуал.

Постановка проблемы: нормативное поведение и семейные традиции по-разному подходят к проблеме межличностных и семейных отношений, в том числе, в отношении правил поведения за столом. Влияет ли разница этно-социальных культур в разные исторические эпохи на принципы формирования общих правил семейного застолья? Что сильнее: нормативное правило или типологическое родство (семейные ценности)? Для ответа на этот вопрос нами использованы примеры из разных исторических периодов и этнокультур.

В каждой национальной культуре особое внимание уделяется обычаям и ритуалам, связанным с приемом пищи. Этноэтикет подразумевает своеобразие культуры питания у различных народов, включая процесс приготовления, хранения и потребления пищи. Питание рассматривается как одна из составляющих традиционно-бытовой культуры этноса.

В ходе занятия предполагается рассмотреть несколько сюжетов, связанных с культурой питания, а именно, процессом приема пищи. Для этого используется следующий учебный материал: описание застолья в «Домострое», составленное Сильвестром в XVI веке, в крестьянской среде, в казачьей семье, у народов Дагестана.

**Разработка урока**

1. Организационный момент

Актуализация знаний:

Учитель: Наверное, самое интересное, что может происходить в семье каждого из вас, это сбор всей семьи за обеденным столом. Любимые родственники, вкусные блюда. А насколько важно провести это мероприятие в соответствии с этикетом? Когда возникли эти правила поведения? Что входит в понятие «культура питания»?

1. Ход урока

*Обучающимся предлагается разделиться на четыре группы: купеческая семья, крестьянская семья, казачья семья, семья горцев. Каждой группе предстоит ознакомиться с соответствующим текстом и рассказать об обычае семейного застолья (проанализировать текст, ответить на вопросы и формулировать всему классу выводы).*

Учитель: Обратимся к эпохе Ивана Грозного - середина XVI века. В это время и был составлен священником Сильвестром «Домострой». Этот сборник бытовал изначально среди торгово-промышленных людей Великого Новгорода.

Текст №1

«Перед началом трапезы прежде всего священники славят Отца и Сына и святого Духа, потом деву Богородицу и вынимают освященный хлеб, а по окончании трапезы освященный хлеб выставляют, и, помолясь, как должно вкушают и освященную чашу пречистой Богородицы пьют… Когда перед кем-то ставишь ты еду и питье и всякие яства, или же перед тобою поставят их, хулить не следует, говоря: «это гнилое» или «кислое» или «пресное», или «соленое», или «горькое», или «протухло», или «сырое», или «переварено», или еще какое-нибудь порицание высказывать, но подобает дар божий – любую еду и питье – похвалить и с благодарностью есть… А хозяин дома (или слуги его) должен подавать всем есть и пить или за стол, или послать в другой дом, разделив по достоинству и по чину, и по обычаю. От большого стола посылают блюда, от остальных не бывает; за любовь да верную службу – пусть как положено всех оделят, и о том прощения просят… Когда поставят перед тобой различные яства и пития, но если кто-то знатнее тебя из приглашенных будет, не начинай есть раньше его; если же почетный гость ты, то поднесенную пищу начинай есть первым… Если случится приветить приезжихлюдей, торговых ли, или иноземцев, иных гостей, званых ли, Богом ли данных: богатых или бедных, священников или монахов, – то хозяину и хозяйке следует быть приветливыми и должную честь воздавать по чину и по достоинству каждого человека…»

Текст №2. Культура питания в крестьянской семье

«Обыкновенно порядок еды у крестьян был таков: утром, когда все вставали, то подкреплялись кто чем: хлебом с водой, печеным картофелем, вчерашними остатками. В девять-десять утра садились за стол и завтракали варевом и картошкой. Часов в 12, но не позже 2 дня все обедали, в полдник ели хлеб с солью. Ужинали в деревне часов в девять вечера, а зимой и раньше… Семейная трапеза в селе производилась по раз заведенному порядку. Когда садятся обедать и ужинать, то все по начину хозяина начинают молиться Богу, за тем уж садятся за стол. Вперед хозяина никто ни одно кушанье не может начинать. Иначе попадет ложкой по лбу, хотя это был и взрослый. Если семья большая, детей отсаживают на полок и там кормят. После еды опять все встают и молятся Богу. Трапеза в крестьянской семье была общей, исключение составляли члены семьи, выполнявшие срочную работу или бывшие в отлучке».

Текст №3. Культура питания у горцев Дагестана

«Застольный этикет горцев Дагестана требовал при любой разновидности трапезы (повседневной, гостевой, общественной) соблюдения общих правил поведения, как то: бесшумное пережевывание пищи, поворот головы во время приема напитков, сильно не наклоняться к пище, а пищу подносить ко рту, смотреть в свою тарелку, не ковыряться в зубах, одним словом – есть необходимо было аккуратно и умеренно, потому что обжорство осуждалось почти у всех народов Дагестана и Кавказа… Завтрак состоял из хлеба и сыра, но часто разогревали вечерний бульон и употребляли его с толокном. В обед ели почти то же самое: хлеб, сыр, толокно, вареную картошку и др. В полдень «ахтэнса» – полдник и в 7–8 часов вечера ужин «хантэнса», состоящий из хинкалов с бараниной. Едят не спеша, каждый своей ложкой, но из общей чашки; мужчины, женщины и дети отдельно. Порядок в кушаньях не соблюдается, подается все с одного раза… Наиболее сытным бывал ужин, когда вся семья была в сборе… Когда бывал суп, мать наливала его из котла в глиняную чашку: чашку эту она ставила на круглый медный не вылуженный поднос, клала на него еще целый горячий хлеб и ляжку баранины, сваренную в супе, потом клала несколько деревянных ложек и все это ставила перед отцом, который сидел в это время на своем месте. Старший сын садился около отца, а мать напротив них. Отец брал сначала хлеб и, произнося «во имя Бога», ломал его на куски, которые клали кругом подноса; потом, вынув из-под кинжала нож, разделял баранью ляжку всем. Первый кусок давал старшему сыну, а именно – предплечевую кость, а потом матери доставалась плечевая кость, а себе оставлял лопатку. Если бы он предложил ее сыну или матери, само собою, никто бы не позволили себе отнять у отца почетный кусок. Это было бы против обычая. Точно так же, если бы кто-нибудь из них взял себе часть, предназначенную сыну, то этим бы обидели его. Он мог бы оскорбиться за такое нарушение его и оставил бы себя без ужина, в отмщение родителям. Роскошные ужины устраивались в честь гостя и в праздник. Вообще, суп из риса считался лакомством, а баранина, сваренная для того, чтобы придать супу более вкуса, не съедалась за ужином, а откладывалася на другой день к обеду или завтраку».

Текст №4. Культура питания казаков Области Войска Донского

Застолица – один из основных обычаев, чтимых казаками в семье и быту. За обеденный стол семья усаживалась по раз заведенному порядку: у окна, ближе к образам, в торце стола Хозяин – отец семейства, человек в возрасте. Слева от него под образами, старый и немощный отец, за которым сын почтительно ухаживает. Старик, как правило, что-нибудь съедает и уходит к себе, или вообще не садится к столу. Обедать ему подают в «келий», в его комнатку. Слева от хозяина сидит уважаемый гость. Справа и слева, вдоль стола, по убывающей – старшие, средние и младшие сыновья (иногда по правой стороне – сыновья, по левой – зятья), затем старшие дочери и снохи, средние дочери и внуки. Замыкает стол Хозяйка – жена хозяина. Рядом с ней бабушки и старшая бабушка – мать хозяина или теща. С этого конца стола женщинам удобнее вставать и убирать посуду… Подавались две разные посудины – для мужчин и для женщин с детьми… Еда передавалась по столу хозяину – отцу. Он ставил тарелку перед стариком, затем перед гостем или перед тем, кого хотел почтить. После того, как еда расставлена, хозяин предлагал: «Помолимся». Сам читал молитву или предлагал кому-либо из младших сыновей. Затем командовал: «Садись» - и разрезал каравай хлеба, раздавая ломти. Обычно ели молча. При еде из общей посуды свято соблюдался принцип старшинства. Ели в два приема: сначала «юшку», затем по стуку старшего о край посуды: «гущу таскать», разбирали мясо и овощи. Ложку ко рту несли не торопясь, подставляя снизу ломоть хлеба. После обеда читалась благодарственная молитва. Пили чай и за столом разрешалось разговаривать».

Вопросы к текстам:

1. С чего начинается процесс употребления пищи?
2. Какое место и роль отводятся отцу (хозяину) за столом? Чем это можно объяснить?
3. Как проявляется почитание старших?
4. Каким было отношение к еде?
5. Какие правила действовали при приеме пищи?
6. Как принято было потчевать гостей семьи?
7. Что общего и различного в культурах питания можно выделить?
8. Какие нормы являются устаревшими, а какие необходимо соблюдать и сегодня?
9. Какие правила культуры питания соответствуют представлениям вашей семьи о приеме пищи?
10. Как традиционные семейные ценности способствуют сплочению семьи?
11. Рефлексия

Обучающимся предлагается схематически на альбомном листе расположить за обеденным столом своих родственников, расставить любимые блюда, определить порядок застолья.

**Заключение**

В рамках работы на уроке мы изучили традиции разных эпох. На основании проделанной работы сделали вывод о типологической близости этнокультур, относящихся к разным историческим эпохам и проявляющиеся у народов, относящихся к разным цивилизационным типам (Московская Россия – «Домострой», Российская империя – крестьянская культура питания, казаки Области Войска Донского и культура горцев Дагестана).

Семья – первейший и важнейший агент социализации. «Ребенок учится тому, что видит у себя в дому». Накопленный опыт культурного поведения за столом поможет ребенку бесконфликтно, толерантно в любом сообществе чувствовать себя комфортно, уверенно. Исключит невежество, способное других представителей социума обидеть. Приобщение к культуре питания способствует также формированию здорового образа жизни у подрастающего поколения.

Список литературы:

1. Безгин В.Б. Традиции крестьянского быта к. XIX - начала XX веков (пища, жилище, одежда) ceberleninka/ru/
2. Домострой. (автор-составитель священник Сильвестр)// BooksCafe.Net
3. Как у нас-то было на тихом Дону/ Новак Л, Фрадкина Н. Историко-этнографические очерки. – Ростовкнига: Р н/Д, 2013.
4. Примерная программа «Основы духовно-нравственной культуры народов России» (основная школа)
5. Рамазанова З.Б. Традиционная культура питания народов Дагестана (этнокультурный аспект). Вестник института ИАЭ. 2010. № 2.