МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Архангельской области «Архангельский морской кадетский корпус имени Адмирала Флота Советского Союза Н.Г. Кузнецова»

Рассмотрена по заседании Педагогического Совета от «28» августа 2023 года Протокол № 4

Утверждена приказом директора ГБОУ АО АМКК № -3262/1-ОД от « 30» августа 2023 года

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа социально-гуманитарная направленность

Клуб «Школа столового этикета»

Срок реализации программы: 3 года
Возраст кадет: 12-14 лет

Автор-составитель:
Деткова Ирина Геннадьевна

г. Архангельск, 2023.

Пояснительная записка

Программа дополнительного образования государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Архангельской области «Архангельский морской кадетский корпус» по предмету Клуб «Школа столового этикета» разработана в соответствии с Концепцией развития дополнительного образования детей, утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 22 июля 2022 г. № 629 .

Программа ориентирована на

- обеспечение необходимых условий для личностного развития учащихся, позитивной социализации и профессионального самоопределения;
- удовлетворение индивидуальных потребностей учащихся в интеллектуальном, нравственном, эстетическом развитии;
- поднятие общего уровня культуры.

Мы постоянно находимся среди людей хорошо знакомых или малознакомых. Но готовы ли мы вести со всеми окружающими людьми так, чтобы и мы сами, и они чувствовали взаимное удовлетворение общением? Культура поведения — это неотъемлемая составная часть культуры человеческого общения. Внутренний мир человека, его интересы и интеллект, разум и чувства отражаются в его внешности, а также в осанке, поведении. Богатому внутреннему миру соответствует высокая культура поведения. Эта тема продолжает волновать очень многих, так как является главным вопросом человеческого бытия, ибо как писал Л.Н. Толстой: «Человек немыслим вне общества». Изучение этики направлено на воспитание человеческих качеств, которые помогут человеку быть достойным членом общества.

Актуальность программы

Данная программа рассчитана на воспитание в человеке эстетических норм и нравственных качеств, направлена на профилактику асоциального поведения подрастающего поколения, взаимодействие с семьей.

Возраст детей, участвующих в организации программы 12-14 лет.

Создание данной программы вызвано необходимостью помочь ребенку сформировать и систематизировать свои знания, развить творческие способности, воспитать личность с активной жизненной позицией, способной самостоятельно ставить перед собой задачи и решать их.

Актуальность и педагогическая целесообразность программы

Для полноценного развития ребёнка необходима интеграция интеллектуального, физического и эмоционального аспектов в целостном процессе обучения.

Дети через развивающие практические занятия учатся преодолевать трудности, принимать самостоятельные решения, находить наиболее действенный способ достижения возникающей в ходе занятий учебной цели. Также программа позволяет детям в форме познавательной деятельности узнать многие важные идеи и развивать необходимые в дальнейшей жизни навыки.

Программа имеет социально-педагогическую направленность.
В основе программы лежит деятельностный подход, применение различных форм обучения: теоретические занятия, практические занятия, беседы, игры.

Цель программы: Формирование навыков культуры поведения, способствующих социализации школьников, посредством знакомства с базовыми правилами этикета.

Задачи:

Образовательные:

- Познакомить учащихся с элементами столового, гостевого этикета и правилами поведения в общественных местах.
- Познакомить детей с элементами речевого этикета.
- Расширить и укрепить познавательные интересы детей в областях этики, истории, русского языка, географии, а также кулинарии, стиля и моды.

Развивающие:

- Способствовать формированию метапредметных умений и навыков, обеспечивающих овладение учащимися ключевыми компетенциями (умением учиться, вести диалог, договариваться о распределении функций и ролей в совместной деятельности, согласованно работать в малых группах, адекватно воспринимать ситуации успеха/неуспеха).
- Способствовать формированию навыка организации и проведения игр.
- Способствовать развитию эмоционально-чувственной сферы младших школьников, детской созидательной инициативы.

Воспитательные:

- Способствовать воспитанию заботливого отношения младших школьников к окружающим людям, истории и традициям разных стран и народов.
- Способствовать осознанному восприятию учащимися готовых моделей поведения в определенных жизненных ситуациях.
-Способствовать гармонизации межличностных отношений в классе, взаимоотношений детей друг с другом, детей и родителей, детей и педагогов.

Ожидаемые результаты:

Основным результатом реализации программы «Этикет» станет сформированный опыт проживания в игре, навыки культурного поведения, способствующие социализации.

В области формирования **метапредметных** умений и навыков участники Программы:

- Разовьют следующие умения: умение подбирать и анализировать специальную литературу, пользоваться компьютерными источниками информации, вести диалог, договариваться о распределении функций и ролей в совместной деятельности, согласованно работать в малых группах, адекватно воспринимать ситуации успеха/неуспеха.
- Приобретут опыт общения между собой с учетом гендерного восприятия, что будет способствовать гармонизации межличностных отношений.

- У учащихся сформируется осознанная потребность вести себя в соответствии с принципами доброжелательности, вежливости, уступчивости, заботливого отношения друг к другу, уважения к окружающим людям, истории и традициям разных стран и народов.

В **предметной** области участники программы:

- Получат представление об элементах столового, гостевого этикета и овладеют правилами поведения в общественных местах.
- Освоят базовую основу речевого этикета.
- Получат представление о том, что такое эстетический вкус и как одеваться в зависимости от определенной ситуации.
- Усвоят готовые модели поведения через прочувствование собственного поведения в определённых жизненных ситуациях.
- Получат представление о празднично-игровой культуре и овладеют навыками организации и проведения досуга.

В области **личностного развития**:

- Расширят познавательные интересы в областях этики, истории, русского языка, географии, а также кулинарии, стиля и моды.
- Расширят кругозор и словарный запас.
-Разовьют такие качества, как память, фантазия, воображение, артистизм, чувство уверенности в себе.

В связи с тем, что занятия организуются для целого классного коллектива, значимым результатом является создание позитивного микроклимата в классе, проявление уважительного и заботливого отношения друг к другу.

Учебный год в системе дополнительного образования начинается 1 сентября и заканчивается 25 мая.

Обучение организуется в разновозрастной группе от 15 человек.

Занятия проводятся согласно расписанию, которое утверждается директором.

Программа ориентирована на 5 – 7 кадетские классы.

Данная программа ориентирована на формирование и развитие следующих видов универсальных учебных действий:

Личностные УУД

Ученик научится

- Ориентироваться в нравственном содержании смысле поступков как собственных, так и окружающих,
- Формированию внутренней позиции ребенка согласно нравственных норм, принятых в обществе,
- Сопереживанию к чувствам других людей,
- Способности ценить дружбу, доброту,
- Формированию мотива потребности в социально значимой деятельности.

Ученик получит возможность научиться:

проявлять уважение к своей семье, ценить взаимопомощь и взаимоподдержку членов семьи и друзей;

- внимательно относится к собственным переживаниям и переживаниям других людей, нравственному содержанию поступков;

- внимательно относится к красоте окружающего мира.

Регулятивные УУД

Ученик научится:

- Принимать и сохранять учебную задачу;
- Моделировать различные ситуации поведения в школе и других общественных местах;
- Знать и применять допустимые и недопустимые формы поведения;
- Научиться волевой саморегуляции как способности к волевому усилию

Ученик получит возможность научиться:

- умению управлять своими эмоциями;
- совместно с учителем и другими учениками давать эмоциональную оценку своей и групповой деятельности на занятиях;
- бороться с вредными качествами и привычками личности: ленью, жадностью, безразличием, завистью, злобой курением, сквернословием и др.
- не допускать дурных поступков и удерживать от них других;

Познавательные УУД

Ученик научится:

- Устанавливать причинно-следственные связи.
- Строить логическое рассуждение.
- Осуществлять поиск необходимой информации для выполнения учебного задания.

Ученик получит возможность научиться:

- добывать новые знания: находить ответы на вопросы, используя художественную литературу, свой жизненный опыт и информацию, полученную на занятиях;
- перерабатывать полученную информацию: делать выводы в результате совместной работы всей группы.

Коммуникативные УУД

Ученик научится:

- Формулировать собственное мнение, задавать вопросы, слушать собеседника;
- Осваивать коммуникативные формы устной речи, помогающие общению детей и взрослых;
- Умение аргументировать свое предложение, убеждать и уступать

Ученик получит возможность научиться:

- сотрудничать в паре, в группе со сверстниками для реализации творческих работ;
- оформить свою мысль в устной и письменной форме (на уровне одного предложения или небольшого текста).

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
«ШКОЛА – ЭТИКЕТА»
1 ГОД ОБУЧЕНИЯ

№ п.п.	Тема	кол-во часов	в том числе	
			теорет.	практ.
1	Вводное занятие	1	1	
2	Правила поведения кадет в столовой корпуса	3	2	1
3	Требование поведения кадет в столовой во время обеда	3	2	1
4	Требование поведения кадет в столовой во время полдника	3	2	1
5	Требование поведения кадет в столовой во время ужина	3	2	1
6	Правила приема пищи на втором ужине	1	1	
7	Правила этикета при употреблении в пищу кондитерских изделий	2		2
8	Столовое бельё, столовая посуда, приборы	4	4	
9	Как правильно есть фрукты	7	4	3
10	Ознакомление с производственными помещениями в столовой	3	2	1
11	Правила приёма пищи во время похода	2	1	
12	Итоговое занятие	2	2	2
	Итого:	34	22	12

УЧЕБНО – ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
«ШКОЛА – ЭТИКЕТА»
1 ГОД ОБУЧЕНИЯ

№ п.п.	Тема	кол-во часов	в том числе	
			теорет.	практ.
1	**Вводное занятие** Понятие этикета, его роль и значение, как части нравственной культуры человека	1	1	
2	**Правила поведения кадет в столовой корпуса**	3		
2.1	Соблюдение графика приема пищи во время завтрака Обеспечение дежурства по столовой Соблюдение требований санитарии перед приемом пищи Порядок выхода из – за столов, выход взвода из столовой		1	
2.2.	Правила поведения за столом в столовой Обязанности дежурных по сервировке стола для завтрака Правила завершения завтрака Требования к содержанию закрепленных за классом столов, стульев			1
2.3	Значение завтрака для здоровья человека. Правила приема пищи во время завтрака.		1	
3	**Требование поведения кадет в столовой во время обеда**	3		
3.1	Соблюдение требований санитарии перед приемом пищи Соблюдение правил последовательности приема пищи (согласно меню) Правила использования столовой посуды и столовыми приборами		1	
3.2	Культура поведения за столом Правила завершения приема пищи во время обеда Соблюдение требований к содержанию закрепленных за классом столов, стульев, работа дежурных Правила ухода взвода из столовой после обеда			1
3.3	Значение обеда для здоровья человека.		1	

4	**Требование поведения кадет в столовой во время полдника**	3		
4.1	Соблюдение графика приема пищи во время полдника Соблюдение требований санитарии перед приемом пищи Сервировка столов дежурными		1	
4.2	Культура поведения за столом Соблюдение правил последовательности приема пищи Соблюдение требований к содержанию закрепленных за классом столов, стульев, работа дежурных Правила ухода взвода из столовой после полдника			1
4.3	Значение полдника для здоровья человека.		1	
5	**Требование поведения кадет в столовой во время ужина**	3		
5.1	Соблюдение графика приема пищи во время ужина Соблюдение требований санитарии перед приемом пищи Сервировка столов для ужина дежурными		1	
5.2	Культура приема пищи согласно меню на ужине Соблюдение требований к содержанию закрепленных за классом столов, стульев, работа дежурных Правила ухода взвода из столовой после ужина			1
5.3	Значение ужина для здоровья человека.		1	
6	**Правила приема пищи на втором ужине**	1		
6.1	Соблюдение графика приема пищи во время второго ужина Соблюдение требований санитарии перед приемом пищи Уборка столов и посуды Значение второго ужина для здоровья человека.		1	
7	**Правила этикета при употреблении в пищу кондитерских изделий**	2		
7.1	Поморские козули (северные)			1
7.2	Пасхальные: жаворонки, голубки, куличи			1
8	**Столовое бельё, столовая посуда, приборы**	4		

8.1	Столовое белье (скатерти, салфетки) оформление, способы использования		1	
8.2	Столовая посуда, её назначение		1	
8.3	Столовые приборы, их назначение		1	
8.4	Вспомогательные приборы их использование		1	
9	**Как правильно есть фрукты** Санитарные требования к обработке фруктов, способы подачи, (показ фигурной нарезки)	7		
9.1	Яблоко, груша			1
9.2	Апельсин, мандарин			1
9.3	Виноград, гранат		1	
9.4	Банан, киви			1
9.5	Слива, персик, абрикос		1	
9.6	Дыня, арбуз		1	
9.7	Вишня, клубника (в т.ч. мороженая)		1	
10	**Ознакомление с производственными помещениями в столовой**	3		
10.1	Общая характеристика предприятия общественного питания (беседа перед экскурсией)		1	
10.2	Экскурсия по производственным цехам согласно технологической цепочки от поступления продуктов до линии раздачи готовой продукции.			1
10.3	Подведение итога экскурсии.		1	
11	**Правила приёма пищи во время похода**	2		
11.1	Соблюдение санитарных требований к хранению продуктов, приготовленной пищи, личной гигиены кадет. Уборка столов, посуды и столовых приборов		1	1
12	Итоговое занятие	2		
	Зачетное занятие		1	
	Чаепитие по итогам года			1
	Итого:	34	22	12

Содержание курса 1 год обучения

1. Вводное занятие – 1час

Понятие этикета, его роль и значение, как части нравственной культуры человека.

2. Правила поведения кадет в столовой корпуса – 3 часа

- Соблюдение графика приема пищи во время завтрака

Обеспечение дежурства по столовой

Соблюдение требований санитарии перед приемом пищи

Порядок выхода из-за столов, выход взвода из столовой

- Правила поведения за столом в столовой

Обязанности дежурных по сервировке стола для завтрака

Правила завершения завтрака

Требования к содержанию закрепленных за классом столов, стульев

- Значение завтрака для здоровья человека. Правила приема пищи во время завтрака.

3. Требование поведения кадет в столовой во время обеда – 3 часа

- Соблюдение требований санитарии перед приемом пищи

Соблюдение правил последовательности приема пищи (согласно меню)

Правила использования столовой посуды и столовыми приборами

- Культура поведения за столом

Правила завершения приема пищи во время обеда

Соблюдение требований к содержанию закрепленных за классом столов, стульев, работа дежурных

Правила ухода взвода из столовой после обеда

- Значение обеда для здоровья человека.

4. Требование поведению кадет в столовой во время полдника – 3 часа

- Соблюдение графика приема пищи во время полдника

Соблюдение требований санитарии перед приемом пищи

Сервировка столов дежурными

- Культура поведения за столом

Соблюдение правил последовательности приема пищи

Соблюдение требований к содержанию закрепленных за классом столов, стульев, работа дежурных

Правила ухода взвода из столовой после полдника

- Значение полдника для здоровья человека.

5. Требование поведению кадет в столовой во время ужина – 3 часа

- Соблюдение графика приема пищи во время ужина

Соблюдение требований санитарии перед приемом пищи

Сервировка столов для ужина дежурными

- Культура приема пищи согласно меню на ужине

Соблюдение требований к содержанию закрепленных за классом столов, стульев, работа дежурных

Правила ухода взвода из столовой после ужина

- Значение ужина для здоровья человека.

6. Правила приема пищи на втором ужине – 1 час
- Соблюдение графика приема пищи во время второго ужина
Соблюдение требований санитарии перед приемом пищи
Уборка столов и посуды
Значение второго ужина для здоровья человека.

7. Правила этикета при употреблении в пищу кондитерских изделий – 2 часа
- Поморские козули (северные)
- Пасхальные: жаворонки, голубки, куличи

8. Столовое бельё, столовая посуда, приборы – 4 часа
- Столовое белье (скатерти, салфетки) оформление, способы использования
- Столовая посуда, её назначение
- Столовые приборы, их назначение
- Вспомогательные приборы их использование

9. Как правильно есть фрукты – 7часов
Санитарные требования к обработке фруктов, способы подачи, (показ фигурной нарезки)
- Яблоко, груша
- Апельсин, мандарин
- Виноград, гранат
- Банан, киви
- Слива, персик, абрикос
- Дыня, арбуз
- Вишня, клубника (в т.ч. мороженая)

10. Ознакомление с производственными помещениями в столовой – 3 часа
- Общая характеристика предприятия общественного питания (беседа перед экскурсией)
- Экскурсия по производственным цехам согласно технологической цепочки от поступления продуктов до линии раздачи готовой продукции.
- Подведение итога экскурсии.

11. Правила приема пищи во время похода – 2часа
- Соблюдение санитарных требований к хранению продуктов, приготовленной пищи, личной гигиены кадет.
Уборка столов, посуды и столовых приборов

12. Итоговое занятие – 2 часа
- Зачетное занятие
- Чаепитие по итогам года
- Оценка знаний, умений и навыков кадетов за 1-ый год обучения

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
«ШКОЛА – ЭТИКЕТА»

2 ГОД ОБУЧЕНИЯ

№ п.п.	Тема	кол-во часов	в том числе	
			теорет.	практ.
1	Здоровый образ жизни	1	1	
2	Правила этикета в повседневной жизни	4	4	
3	Типы предприятий общественного питания, их функции	7	6	1
4	Правила оформления холодных блюд при отпуске	5		5
5	Ознакомление с северными поморскими традициями	1	1	
6	Приготовление теста для козуль, выпекание и роспись козуль	2	1	1
7	Формы обслуживания посетителей	2	1	1
8	Северные традиции проводов русской зимы	1	1	
9	Составление меню	2	1	1
10	Правила сервировки праздничного стола «День рождения»	5	4	1
11	Экскурсия	2	1	1
12	Итоговое занятие	2	1	1
	Итого:	34	22	12

УЧЕБНО – ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
«ШКОЛА – ЭТИКЕТА»

2 ГОД ОБУЧЕНИЯ

№ п.п.	Тема	кол-во часов	в том числе	
			теорет.	практ.
1	**Здоровый образ жизни** Понятие о здоровом образе жизни Питание, как основа здорового образа жизни: - детское питание - питание взрослого человека - питание в преклонном возрасте	1	1	
2	**Правила этикета в повседневной жизни**	4		
2.1	В гостях, театре, кинотеатре,		1	
2.2	В поезде, самолете		1	
2.3	В больнице, гостинице		1	
2.4	В библиотеке, музее		1	
3	**Типы предприятий общественного питания, их функции**	7		
3.1	Пищеблок детского сада, его меню (детское питание)		1	
3.2	Школьная столовая, особенности её меню			1
3.3	Студенческая столовая, ее задачи		1	
3.4	Городская столовая		1	
3.5	Ресторан, кафе, бары		1	
3.6	Обслуживание питанием в больницах, самолетах, в поездах		1	
3.7	Питание на корабле		1	
4	**Правила оформления холодных блюд при отпуске**	5		
4.1	Простая нарезка из картофеля, моркови, капусты			2
4.2	Приготовление салата из свежих овощей, отпуск			2
4.3	Вырезание украшений из яйца			1
5	**Ознакомление с северными поморскими традициями**	1	1	
6	**Приготовление теста для козуль, выпекание и роспись козуль**	2		
6.1	Приготовление и выпекание теста для козуль		1	
6.2	Роспись козуль			1

7	**Формы обслуживания посетителей**	2		
7.1	Чайный стол, кофейный стол		1	1
8	**Северные традиции проводов русской зимы**	1		
8.1	Блинная масленница		1	
9	**Составление меню**	2		
9.1	Составление меню, и его оформление		1	1
10	**Правила сервировки праздничного стола «День рождения»**	5		
10.1	Оформление стола согласно меню		1	
10.2	Предназначение скатерти, сворачивание салфеток Используемая посуда, подготовка столовых приборов		1	1
10.3	Приглашение гостей, и рассаживание гостей		1	
10.4	Правила подачи блюд		1	
11	**Экскурсия**	2		
11.1	Ознакомление с предприятием хлебозавод		1	1
12	**Итоговое занятие**	2		
	Зачетное занятие		1	
	Чаепитие по итогам года			1
	Итого:	34	22	12

Содержание курса 2 год обучения

1. Здоровый образ жизни – 1час

- Понятие о здоровом образе жизни
- Питание, как основа здорового образа жизни:
- Детское питание
- Питание взрослого человека
- Питание в преклонном возрасте

2. Правила этикета в повседневной жизни – 4 часа

- В гостях
- В поезде, самолете
- В больнице, гостинице
- в лагере

3. Типы предприятий общественного питания, их функции – 7 часов

- Пищеблок детского сада, его меню (детское питание)
- Школьная столовая, особенности её меню
- Студенческая столовая, ее задачи
- Городская столовая
- Ресторан, кафе, бары
- Обслуживание питанием в больницах, самолетах, в поездах
- Питание на корабле

4. Правила оформления холодных блюд при отпуске

- Простая нарезка из картофеля, моркови, капусты
- Приготовление салата из свежих овощей, отпуск
- Вырезание украшений из яйца

5. Ознакомление с северными поморскими традициями – 1час

6. Приготовление теста для козуль, выпекание и роспись козуль – 2 часа

- Приготовление и выпекание теста для козуль
- Роспись козуль

7. Формы обслуживания посетителей – 2 часа

- Чайный стол, кофейный стол

8. Северные традиции проводов русской зимы – 1час

- Блинная масленица

9. Составление меню – 2 часа

Составление меню, и его оформление

10. Правила сервировки праздничного стола «День рождения» -5 часов

- Оформление стола согласно меню
- Предназначение скатерти, сворачивание салфеток.

Используемая посуда, подготовка столовых приборов

- Приглашение гостей, и рассаживание гостей
- Правила подачи блюд

11. Экскурсия – 2часа

- Ознакомление с предприятием хлебозавод

12. Итоговое занятие – 2 часа

- Зачетное занятие
- Чаепитие по итогам года
- Оценка знаний, умений и навыков кадетов за 2-ой год обучения

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
«ШКОЛА – ЭТИКЕТА»
3 ГОД ОБУЧЕНИЯ

№ п.п.	Тема	кол-во часов	в том числе	
			теорет.	практ.
1	Виды приёмов	1	1	
2	Формы обслуживания посетителей	1	1	
3	Правила сервировки столов, требование к столовому белью, посуде, столовым приборам	2	1	1
4	Правила этикета на праздничные дни	4	2	2
5	Правила этикета при приёме следующих блюд	2		2
6	Правила этикета за столом при приеме в пищу блюд	2	1	1
7	Подготовка к празднованию Пасхи	1		1
8	Воспитанный молодой человек	1	1	
9	Правила этикета при посещении предприятий общественного питания	1		1
10	Традиции поморов	1	1	
11	Правила пользования столовыми приборами во время еды	1		1
12	Правила подготовки праздничного стола. Элементы украшения из овощей и фруктов	2	1	1
13	Правила этикета за столом праздничным столом	1		1
14	Особенности национальных кухонь и столового этикета	13	13	
15	Итоговое занятие	1		1
	Итого:	34	22	12

УЧЕБНО – ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
«ШКОЛА – ЭТИКЕТА»
3 ГОД ОБУЧЕНИЯ

№ п.п.	Тема	кол-во часов	в том числе	
			теорет.	практ.
1	**Виды приёмов**	1		
1.1	Барбекю, Пикник Бранч, Ленч Шведский стол		1	
2	**Формы обслуживания посетителей**	1		
2.1	Чайный стол, кофейный стол Комплексный обед Коктейль Дипломатический прием		1	
3	**Правила сервировки столов, требование к столовому белью, посуде, столовым приборам**	2		
3.1	Сервировка стола к завтраку, сворачивание салфеток Сервировка стола к обеду, сворачивание салфеток Сервировка стола к ужину, сворачивание салфеток			1
3.2	Требование к составлению меню для домашнего питания.		1	
4	**Правила этикета на праздничные дни**	4		
4.1	Поморские традиции празднования Нового года и Рождества.		1	
44.2	Изготовление пряничного теста и изделий из него: козули		1	
44.3	Изготовление пряничного теста и изделий из него: козули			1
4.4	Роспись козуль			1
5	**Правила этикета при приёме следующих блюд**	2		
5.1	Приготовление бутербродов – открытые, закрытые, канапе			1
5.2	Приготовление забавных бутербродов			1
6	**Правила этикета за столом при приеме в пищу блюд**	2		

6.1	Приготовление борщ флотский, отпуск		1	
6.2	Приготовление макарон по–флотски, отпуск			1
7	**Подготовка к празднованию Пасхи**	1		
7.1	Роспись пасхальных яиц.			1
8	**Воспитанный молодой человек**	1		
8.1	Хорошие манеры, дурной тон		1	

9	**Правила этикета при посещении предприятий общественного питания**	1		
9.1	Кафе, бар, столовая, ресторан		1	
10	**Традиции поморов**	1		
10.1	Питание поморов		1	
11	**Правила пользования столовыми приборами во время еды**	2		
11.1	Рыбные блюда (рыба, запеченная с картофелем по-русски)		1	
11.2	Мясные блюда (эскалоп, запеченный с помидором)		1	
12	**Правила подготовки праздничного стола. Элементы украшения из овощей и фруктов**	2		
12.1	Правила подачи десерта. Вырезание элементов из фруктов с оформлением, отпуск: Апельсин, лимон, киви.		1	
12.2	Вырезание украшений из помидор, огурцов.			1
13	**Правила этикета за праздничным столом**	1		
13.1	Соблюдение правил рассаживания гостей Порядок приема пищи Использование приборов по назначению Язык жестов столовыми приборами		1	
14	**Особенности национальных кухонь и столового этикета**	13		
14.1	Русская северная кухня		1	
14.2	Китайская и Вьетнамская кухня		1	
14.3	Японская кухня		1	
14.4	Индийская кухня		1	

14.5	Арабская кухня		1	
14.6	Французская кухня		1	
14.7	Английская и Американская кухня		1	
14.8	Норвежская кухня		1	
14.9	Бразильская кухня		1	
14.10	Итальянская и Испанская кухня		1	
14.11	Кухня Швейцарии и Швеции		1	
14.12	Кухня Израиля		1	
14.13	Контрольное занятие по теме: национальные кухни		1	

15	**Итоговое занятие**	2		
15.1	Зачетное занятие			
	Итого:	34	22	12

Содержание курса 3 год обучения

1 Виды приемов- 1час
- Барбекю, Пикник
- Бранч, Ленч
- Шведский стол

2 Формы обслуживания посетителей – 1 час
- Чайный стол, кофейный стол
- Комплексный обед
- Коктейль
- Дипломатический прием

3 Правила сервировки столов, требование к столовому белью, посуде, столовым приборам – 2 часа
- Сервировка стола к завтраку, сворачивание салфеток
- Сервировка стола к обеду, сворачивание салфеток
- Сервировка стола к ужину, сворачивание салфеток
- Требование к составлению меню для домашнего питания.
- Практическое занятие по разработке домашнего меню

4. Правила этикета на праздничные дни – 4 часа
- Поморские традиции празднования Нового года и Рождества.
- Изготовление пряничного теста и изделий из него: козули
- Роспись козуль

5. Правила этикета при приёме следующих блюд – 2 часа
- Приготовление бутербродов – открытые, закрытые, канапе
- Приготовление забавных бутербродов

6. Правила этикета за столом при приёме в пищу блюд - 2 часов
- Приготовление борщ флотский, отпуск
- Приготовление макарон по – флотски, отпуск

7. Подготовка к празднованию Пасхи – 1 час

- Роспись пасхальных яиц.

8. Воспитанный молодой человек – 1час

- Хорошие манеры, дурной тон

9. Правила этикета при посещении предприятий общепита – 1 час

- Кафе, бар
- Столовая, блинная
- Ресторан

11. Традиции поморов – 1 час

10. Правила пользования столовыми приборами во время еды – 2 часа

- Рыбные блюда (рыба, запеченная с картофелем по-русски)
- Мясные блюда (эскалоп, запеченный с помидором)
- Блюда из птицы (котлета по-киевски)

12. Правила подготовки праздничного стола. – 2часа

Элементы украшения из овощей и фруктов.

- Правила подачи десерта. Вырезание элементов из фруктов с оформлением, отпуск: Апельсин, лимон, киви.
- Вырезание украшений из помидор, огурцов.

13. Правила этикета за праздничным столом – 1 час

- Соблюдение правил рассаживания гостей
- Порядок приема пищи
- Использование приборов по назначению
- Правила общения за столом
- Язык жестов столовых приборов

14. Особенности национальных кухонь и столового этикета – 13 часов

- Русская северная кухня
- Китайская и Вьетнамская кухня
- Японская кухня
- Индийская кухня
- Арабская кухня
- Французская кухня
- Английская и Американская кухня
- Норвежская кухня
- Бразильская кухня
- Итальянская и Испанская кухня
- Кухня Швейцарии и Швеции
- Кухня Израиля
- Контрольное занятие по теме: национальные кухни
- Сервировка стола на «Званый ужин»

Итоговое занятие: «Званый ужин»

15. Итоговое занятие – 1 час

- Зачетное занятие

- Чаепитие по итогам года
- Оценка знаний, умений и навыков кадетов за 3-ой год обучения

Ожидаемые результаты

По итогам реализации Программы учащиеся будут **знать**:

• нормы морали и их развитие на протяжении истории человечества;
• содержание и значение моральных норм, регулирующих отношения между людьми;
• социальные свойства человека, нравственную основу его взаимодействия с другими людьми;
• источники нравственных знаний;
• основные понятия данного направления: этикет, нравственность, мораль, культура, воспитанность, вежливость и т.д.;
• слагаемые культуры внешнего облика;
• правила поведения в общественных местах;
• формулы речевого этикета;
• правила гостеприимства, дарения и получения подарков.

По итогам реализации Программы обучающиеся будут **уметь**:

• оценивать поведение людей с точки зрения моральных норм;
• сравнивать различные модели ценностных ориентиров и выявлять их общие черты и различия;
• самостоятельно обуславливать собственный нравственный выбор, нормы морали, служащие ориентиром для действия;
• осуществлять самоконтроль, использовать приемы саморегуляции эмоциональной сферы;
• следовать правилам поведения в различных жизненных ситуациях;
• находиться в гостях и принимать у себя гостей;
• владеть своими жестами и мимикой;
• выходить из конфликтных ситуаций;
• быть вежливыми, тактичными, уважать вкусы и взгляды другого человека, стремиться к совершенствованию физической и духовной красоты.

Получив знания по данным темам учащиеся должны:

- усвоить основные понятия данного направления: нравственность, мораль, культура, воспитанность, вежливость и т.д.;
- иметь четкое представление о том, кто может называться воспитанным, культурным человеком;
- соблюдать школьный этикет;
- обладать культурой речи;

- соблюдать правила поведения в школе, комплексах, дома, и в общественных местах;
- уметь культурно вести себя в гостях, знать навыки приема гостей;
- уметь анализировать свои поступки и соизмерять их с понятием порядочности, чести и достоинства;
- в общении быть вежливым, тактичным, уважать вкусы и взгляды другого человека стремиться к совершенствованию физической красоты и нравственности;
- уметь сервировать стол на разные виды приемы, обслуживать посетителей;
- знать особенности национальных кухонь мира, традиционные поморские блюда и легкие закуски на праздничный стол и т.д.

В процессе работы у кадет формируются и расширяются представление об этикете, о соблюдении его, воспитываются положительные качества. Повышать культуру межличностных отношений, взаимодействия между собой, в группе и семье, общую социальную зрелость, снижать агрессивность.

В процессе поиска кадеты совместно с родителями приобретают информационные навыки: учатся анализировать, обобщать, делать самостоятельные выводы.

Итоговые занятия:

- 5-7классы – сервировка стола для приема пищи (чайный стол, обед, ужин), сворачивание тканевых салфеток для сервировки стола приема пищи.
- Тесты, кроссворды по правилам поведения в обществе.
- В 7 классе учащиеся могут показать своё мастерство в пройденном материале на зачете «Званый ужин». Тесты по правилам поведения в обществе.

Методика: **Диагностика этики поведения**

Инструкция:

Педагог объявляет детям: "Я прочитаю вам пять незаконченных предложений. Вы должны подумать и каждое из этих предложений дописать сами. Переписывать первую часть предложений не надо".

Текст:

1. Когда я вижу кого-то из ребят в нелепой ситуации, то я…
2. Если кто-то надо мной смеется, то я…
3. Если я хочу, чтобы меня приняли в игру, то я…
4. Когда меня постоянно перебивают, то я…
5. Когда мне не хочется общаться с одноклассниками, я…

Интерпретация:

Первый вопрос: отрицательный результат проявляется, если в ответе присутствуют: равнодушие, агрессия, легкомысленное отношение. Положительный результат: помощь, сочувствие.

Второй вопрос: Отрицательный результат: агрессия, разные способы психологического подавления. Положительный результат: отсутствие реакции, уход от ситуации; высказывание своих чувств, мнения без грубости и агрессии.

Третий вопрос: Отрицательный результат: Давление, агрессия, хитрость. Положительный результат: Самоутверждающее поведение, построенное на равноправных отношениях, открытая позиция.

Четвертый вопрос: Отрицательный результат: Отсутствие всякой реакции, агрессия, раздражение, угроза, давление. Положительный результат: Высказывание своего пожелания, мнения, чувств, отношения без агрессии и грубости.

Пятый вопрос: Отрицательный результат: Грубость, агрессия, нетактичность. Положительный результат: Тактичное, мягкое, понятное высказывание своего пожелания.

Итоговое занятие по темам ЭТИКЕТ: правило поведения в обществе

Тема: «Приветствие»

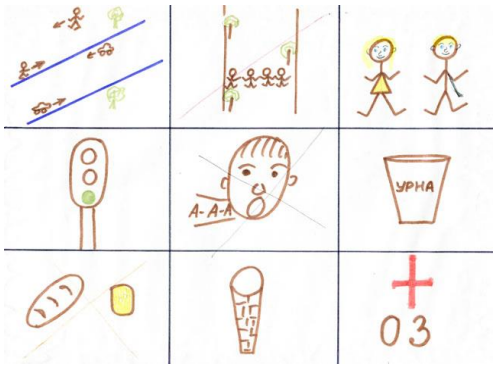
- называется имя
- улыбка согревает приветствие
- младший первый приветствует старшего
- руки в карманах не держим
- входящий первый приветствует присутствующих
- мужчина первый приветствует женщину
- первая подаёт руку для рукопожатия женщина
- не жуём, когда приветствуем
- при разговоре смотрим на «третий» глаз
- для рукопожатия подаём правую (чистую) руку (левая сторона тела считается сатанинской, нечистой).

Тема: «Прощание»

- при прощании используем пожатие руки
- кивок головой

- взмахивание рукой
- дружеское прощание: пока, счастливо, чао
- если предполагается встреча говорим « до встречи»
- как вы прощаетесь с родителями перед сном?
- само слово «прощай» означает конец встречи

Тема: «Поведение на улице»



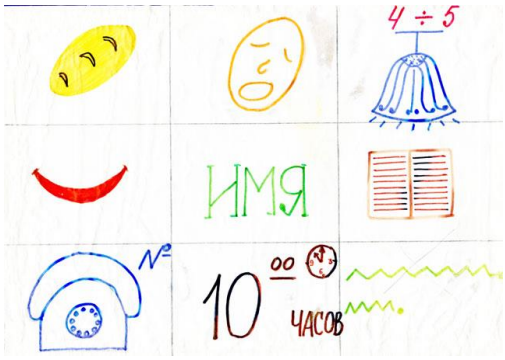
- на улицу выходим опрятно одетыми
- двигаемся по правой стороне дороги
- шеренгой по улице не ходим
- девочка идет с более почетной правой стороны (на левом боку висела сабля)
- дорогу переходим по зеленому сигналу светофора
- на улице не кричим
- на улице не мусорим, для бумажек есть урна
- на улице ничего не жуем
- можно есть только мороженое, но не облизывать, а кусать
- если на улице несчастный случай, звоним по 03.

Тема: «Правила поведения в транспорте»

- при выходе из транспортного средства, помогаем выйти пожилым, маме, девочке
- уступаем место инвалидам, маме
- не обсуждаем громко свои проблемы

- не наступаем на ноги, не стоим ногами на сиденье
- в транспорте не причесываемся
- не едим
- уступаем место кому тяжело стоять (маме с малышом)
- троллейбус и автобус обходим сзади, а трамвай наоборот - спереди
- если нам уступили место, то благодарим и отказываемся
- не толкаем всех локтями
- если у нас за спиной висит рюкзак, снимаем его и ставим рядом.

Тема: «Говорим по телефону»

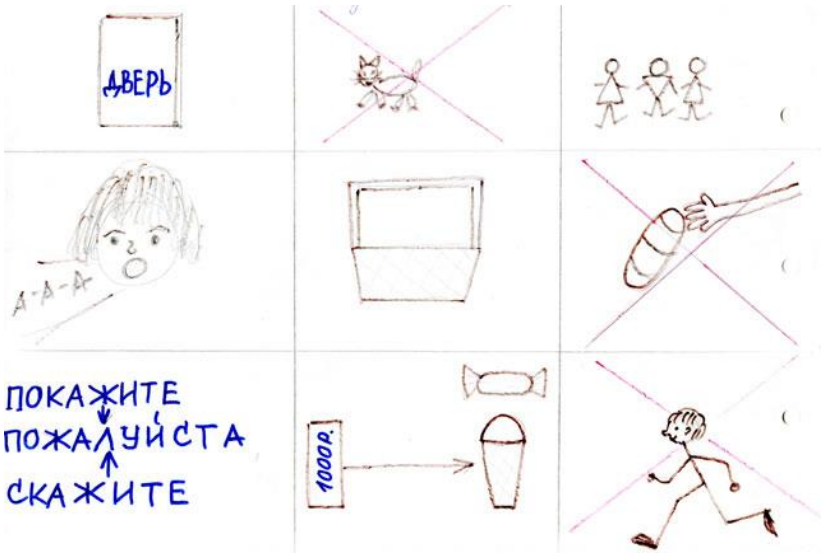


- не жуём, разговаривая по телефону
- не зеваем, навевая скуку на своего собеседника
- если телефон прогудел 4-5 раз и никто не взял трубку, не беспокоим этот номер
- если всё-таки трубку взяли, то сначала приветствуем того, кому звоним
- и второе – представляемся, т. е. называем свое имя
- все телефоны записываем в записную книжку
- обязательно выучим свой номер телефона
- звоним до десяти часов вечера: позже кто-то может лечь спать
- спрашиваем, не оторвали ли от важных дел
- долго не болтаем, т.к. может быть кто-то другой не может дозвониться по важному делу
- если мы попали не туда, извиняемся
- если к нам попали по ошибке, отвечаем: "Простите, Вы ошиблись номером".

Тема: «Идём в театр»

- в театр приходим красиво одетыми (причёсанными, умытыми, с чистым носовым платочком, в начищенной обуви)
- не забываем взять билет
- приобретаем в театре программу
- после первого звонка подходим к билетёру и просим показать наше место в зале
- после третьего звонка вход в зал запрещён
- в буфете можно попить и поесть
- в зале не едим, не кричим
- представление понравилось – хлопаем в ладошки (аплодисменты)
- спокойно идём в гардероб и по номерку берём свою одежду.

Тема: «Поведение в магазине»



- придерживаем дверь и пропускаем выходящих из магазина людей
- не берём животных в магазин
- в магазине встаем в очередь

- корзина для товара
- продукты берём руками только в упаковке
- этикетные нормы обращения к продавцу
- сначала заплати за товар (продукт) – потом его ешь
- не кричим в магазине
- не бегаем по магазину.

Тест по теме:
«Школа Столового Этикета»

1. Этикет это:

А) свод правил поведения, принятый в той или иной стране

Б) правила сервировки стола

В) правила поведения за столом в той или иной стране

2. Какими столовыми приборами должны есть:

А) рыбу -

Б) десерт -

В) мясо –

Г) яйцо «всмятку» -

3. Назовите виды этикета:

А) речевой и жестовый

Б) воинский, педагогический, врачебный

В) столовый и общегражданский

4. Что такое столовое бельё?

А) прихватки, и полотенце

Б) скатерть и салфетки

В) полотенце и фартук

5. Поставьте в правильном порядке сервировку стола:

Расставляем цифры

тарелки

столовые приборы – ножи, вилки

салфетки

скатерть

чашки или бокалы

приборы со специями, вазы с цветами

6. Как мы едим хлеб?

А) отламываем маленький кусочек на весу и кладём его в рот

Б) отрезаем хлеб ножом, намазываем маслом и едим

В) отламываем маленький кусочек на тарелке, намазываем маслом и кладём его в рот

7. Почему нельзя размахивать ножом и вилкой во время приёма пищи?

А) потому, что можно задеть сидящих рядом людей

Б) потому, что это не прилично

В) потому, что это отвлекает внимание

8. Какое расстояние должно быть от посетителя до стола

А) 10-15см.

Б) 30-40см.

В) 50-80см.

9. С какой стороны кладут закусочную тарелку для хлеба?

А) с права

Б) с лева

В) перед посетителем

10. Что такое куверт?

А) это место для посетителя

Б) это место где накрыто на столе посетителю

В) это фирменное блюдо

11. Как правильно есть фрукт – киви, если он мягкий?

А) вообще не есть

Б) есть ложечкой

В) есть почищенный

12. На какую длину должна свешиваться скатерть со стола?

А) 20-30см.

Б) 5-10см.

В) 1-1,5м.

13. В чем можно подать мороженое?

А) в стаканчике

Б) на блюдце

В) в креманке

14. Какую используют скатерть для банкета?

А) белую

Б) цветную

В) красную

15. На каком расстоянии от стола ставят тарелку и столовые приборы?

А) 7см

Б) 2см

В) 10см

16. Куда мы кладём салфетку во время приёма пищи?

А) на грудь

Б) вокруг шеи

В) на стол

Г) на колени

17. Что можно есть руками?

А) курицу на кости

Б) омаров

Е) филе птицы

Ж) суп

В) фрукты
Г) яйца
Д) хлеб
З) мороженое
И) спагетти
К) пирожное

18. Сервировка стола это:

А) это его подготовка к приёму пищи
Б) это правила расстановки столовых приборов
В) это правила расстановки посуды на столе

19. Как и где нужно оставить салфетку, если вы ненадолго вышли **из – за стола?**

А) небрежно бросить на стул
Б) забрать салфетку с собой
В) аккуратно сложив, оставить на столе
Г) не складывая оставить на столе

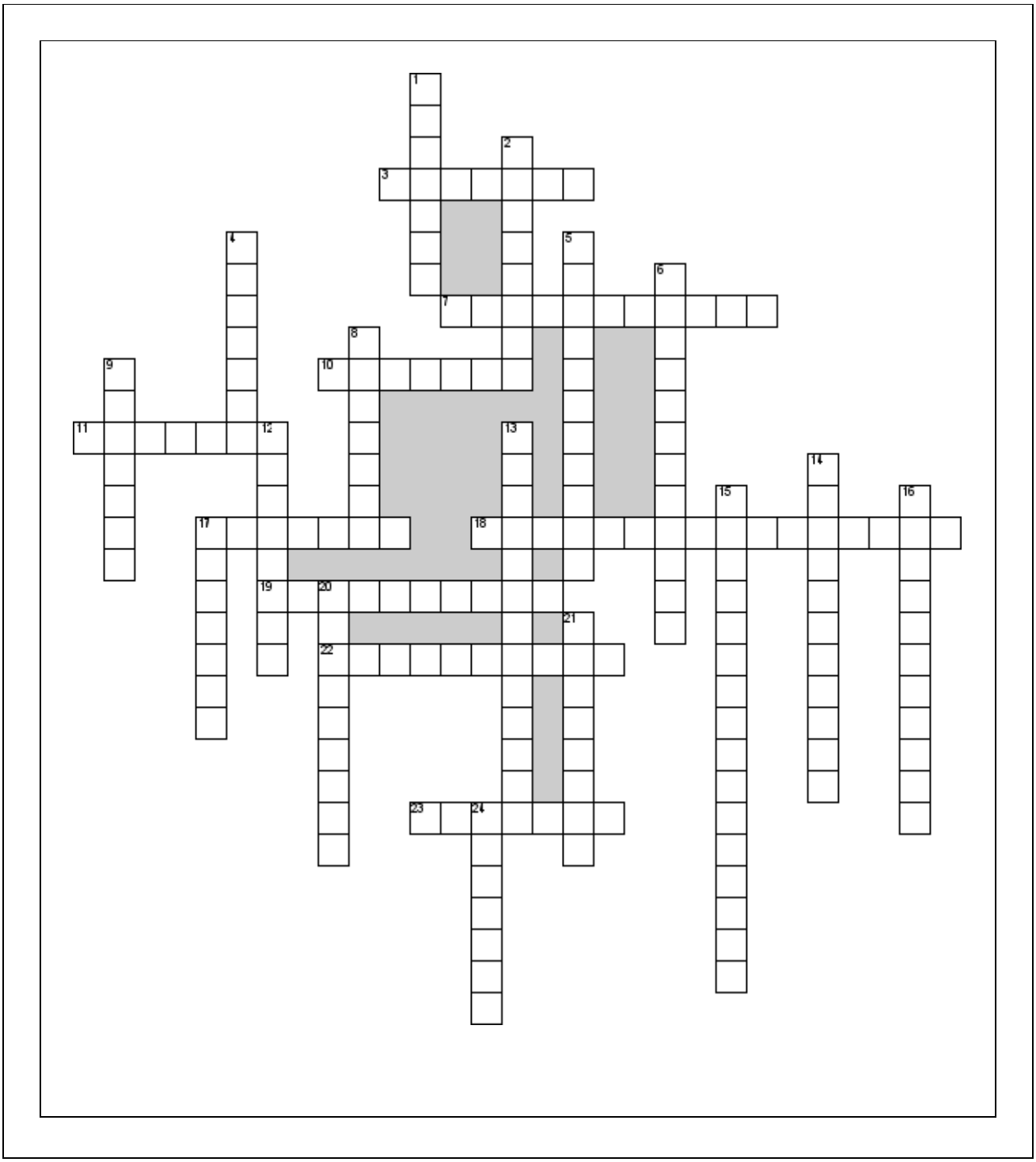
20. Как правильно сидеть на стуле?

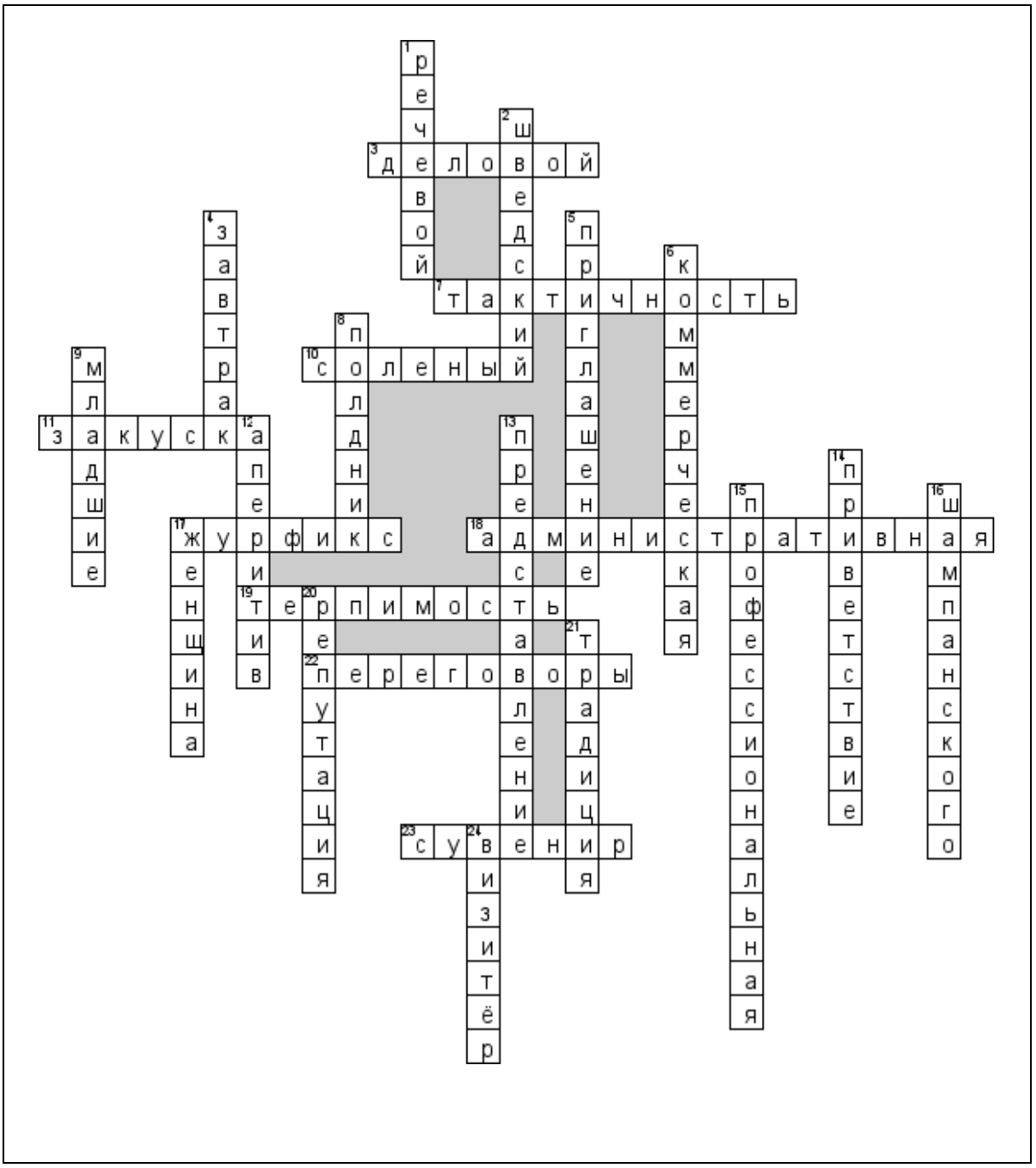
А) свободно развалившись
Б) сидеть нужно удобно, опираясь на спинку стула, руки держать на коленях
В) спину держать прямо, скрестив руки на груди

21. Ложки кладут?

А) выпуклостью вниз
Б) выпуклостью вверх

Кроссворд по этикету




1 р е ч
2 ш е д с
3 д е л о в о й
в о й
4 з а в т р а
5 п р
6 к м м е р ч е
7 т а к т и ч н о с т ь
8 п л д н и
9 м л д ш и е
10 с о л е н ы й
11 з а к у с к а
12 а п е
13 п р е н е с е
14 п р в е т с т в и е
15 п о ф е с с и о н а л ь н а я
16 ш м п а н с к о г о
17 ж у р ф и к с е н ш и н а
18 а д м и н и с т р а т и в н а я к а я
19 т е р п и м о с т ь и в
20 р е
21 т а д и ц и я
22 п е р е г о в о р ы у т а ц и я
23 с у
24 в е н и р и з и т ё р я

По горизонтали

4. При встрече мужчины и женщины, первым приветствует
7. Как называется этикет, которым пользуются за столом?
9. Еда, которая подается перед основными блюдами либо в качестве отдельной лёгкой трапезы
14. Процесс знакомства
16. Как называется этикет, которым пользуются при разговоре?
17. Умение вести себя в соответствии с принятым этикетом и этическими нормами
18. Коммуникация между сторонами для достижения своих целей, при которых каждая из сторон имеет равные возможности в контроле ситуации и принятии решения
23. Множество представлений, обрядов, привычек и навыков практической и общественной деятельности, передаваемых из поколения в поколение, выступающих одним из регуляторов общественных отношений

По вертикали

1. Кто здоровается первым при встрече, если в комнате присутствуют младшие и старшие по возрасту?
2. Закончите предложение:\"Будем ...\"
3. Разновидность этикета, представляющая собой установленный порядок поведения в сфере бизнеса и деловых контактов
5. В ресторане первой раздевается … (если пара мужчина/женщина)
6. Жест, словосочетание или иной ритуал для вступления в контакт с другим человеком
8. Надо ли благодарить за подарок?
10. Напиток, подающийся перед блюдам
11. Предмет, призванный вызвать приятные воспоминания о чём - либо. Часто преподносится в виде подарка
12. Чувство признательности за сделанное добро
13. Жест, ритуал приветствия или прощания и пр., заключающийся в сжатии рук людьми
14. Письменная либо устная просьба явиться, прибыть, присутствовать при каком-либо мероприятии
15. Где расположены приборы для десерта?
18. Когда идёшь в гости желательно надо подарить...
19. Закрепившееся определенное мнение о человеке или группе людей
20. Умение уважительно и тактично общаться с людьми, готовность найти компромисс и выслушать противоположные точки зрения

21. Специальное текстильное или вязаное изделие, которым накрывается стол
22. Человек, пришедший в гости

Итоговое занятие по темам:

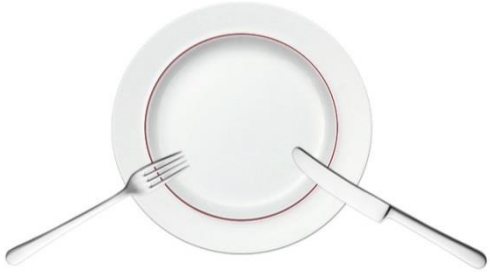
сервировка стола – правильное накрытие столовых приборов

Простые жесты языком столовых приборов.
Складывая на своей тарелке так или иначе столовые приборы, вы подаете различные знаки официанту, которые может уловить и принять к сведению грамотный персонал. Допустим в процессе застолья вам необходимо «попудрить носик» или «подышать свежим воздухом», и вы удаляетесь из зоны видимости официанта. В должностные обязанности официанта входит поддержание порядка, чистоты и так далее. В таком случае, чтобы показать, что тарелку и приборы «уносить не надо!» — воспользуйтесь категорическим жестом.

«Уносить не надо!»

Работа профессионального официанта незаметна для гостей. Находясь под профессиональным ухаживанием, вы даже не успеваете заметить, как меняют закусочные тарелки, обновляют приборы, раскладываются закуски, доливаются напитки. Иногда хочется просто остановиться и сделать паузу.

Что касается «паузы», то существует несколько вариантов:



«Пауза»

1. При условии изобилия вкусностей в вашей тарелке, можно использовать

лишь свободное место по ободку. Исходя из этого, ставим столовые приборы, лезвием касаясь края тарелки, ручками касаясь поверхности стола. Нож справа, вилка слева.

«Пауза»

2. В случае свободного пространства положите нож с вилкой на тарелку, буквой "Л". Острие ножа смотрит влево, а зубцы вилки — вправо, ручки приборов при этом свисают над столом. Расстоянием между зубцами вилки и ножом можно подать знак того, что блюдо по своему размеру было довольно маленьким, в других заведениях такое же блюдо подается выходом больше.

«Пауза»

3. Классическая обычная пауза. Если вы используете только закусочную или столовую вилку, то вилка будет находиться справа. Даем понять, что трапеза закончена и необходимо переходить к следующему блюду. Для обозначения этого существует несколько жестов:

Закончил трапезу

— приборы можно расположить, как на часах, время — половина шестого. Такой вариант удобен для сбора использованной посуды: официант не пересекает личное пространство гостя.

Закончил трапезу

— положите вилку с ножом параллельно друг другу, ручками вниз. Острие ножа и зубцы вилки должны смотреть вверх. Большое расстояние между зубцами вилки и лезвием ножа может указать на то, что блюдо было достаточно большим или достаточно сытным и полностью удовлетворило вкусовые пристрастия на сегодняшний вечер.

Закончил трапезу

— следующий нейтральный вариант никаким образом не указывает на размер подаваемого блюда, может указать, что все было довольно гармонично. Он также удобен для официантов при сборе посуды.

«С нетерпением жду следующее блюдо!»

Если вы торопитесь, есть вариант показать персоналу, что сегодня обслуживание будет быстрым, подача блюд и сбор посуды оперативным. Сложите вилку с ножом крест на крест, острием ножа влево, зубцы вилки должны смотреть вверх.

«Блюдо просто превосходно!»

Если вас неожиданно порадовало поданное блюдо, и вы не хотите оставить без внимания работников невидимого фронта — сложите очередную не хитрую комбинацию. Официант точно обратит внимание на доброжелательный жест и обязательно доведет до повара приятные вести.

«Не понравилось»

Бывает и такое, что блюдо не соответствует визуальным и вкусовым представлениям. Причин может быть большое множество, но факт остается в вашей тарелке. Такая символика будет не особо приятна персоналу, зато есть повод поинтересоваться глубинными причинами такой оценки. Официант может уточнить недостатки и, согласовав с менеджером, есть шанс оставить приятное впечатление о заведении небольшим украшенным десертом от самого заведения.

«Обслуживание не понравилось»

Если вам попался официант с плохим настроением, более того — он испортил его вам, есть вариант, который может дать понять, что «обслуживание не понравилось!». Такой жест можно использовать, если при обслуживании, сначала принесли стейки, когда уже стейки наполовину съели, принесли хлеб, а когда стейки закончились, принесли соус к стейкам. Не редко ведь случается, правда? Исходя из того, что подача и обслуга была наоборот — ставим приборы варианта «уносить не надо» и поворачиваем тарелку на 180°. Приборы можно сразу поставить вверх ручками. После такого отношения обслуживающего персонала к гостям, расположение приборов слева или справа не входит во внимание. Сам факт того, что обслуживание неправильное, показывают перевернутые приборы.

«Не хватает доброжелательной улыбки»

В случае вполне сносного обслуживания, но нехватке гостеприимства, в процессе употребления пищи можно сделать демонстративную

краткосрочную паузу в адрес обслуживающего персонала жестом «Не хватает доброжелательной улыбки!». Так вы напомните официантам о гостеприимности, вежливости, доброжелательности и улыбчивости.

«Принесите жалобную книгу»

Самый «страшный» жест языка столовых приборов — «принесите жалобную книгу!». За основу берем комбинацию «закончил трапезу» с параллельным расположением приборов и образно переворачиваем на 180°. Приборы можно положить сразу на поверхность тарелки ручками вверх. Какой прибор слева, какой справа, в данной ситуации значения не имеет.

«Все очень понравилось!»

Если же вы остались довольны блюдами, обслуживанием и планируете стать постоянным гостем, используйте комбинацию «Все очень понравилось!». Единственный нюанс такого положения — нежелательно вставлять нож в средние зубцы вилки, так как это будет трактоваться как «Блюдо не понравилось!». Для контакта лезвия ножа с зубцами вилки необходимо использовать крайние зубцы.

«Все просто чудненько!»

Напоследок хотелось бы представить немного кокетливый жест, похожий на сидящую девушку в позе «нога на ногу». Самое главное — этой капризной особе угодили на все 100%. Подняли тонус и настроение, и это все благодаря слаженной работы целого коллектива гостеприимного заведения. Этот жест гостья в знак благодарности может адресовать своему спутнику.

Зная такие нехитрые комбинации расположения приборов, можно показать свое отношение ко всему происходящему, но и подать знаки грамотному персоналу. Последний в свою очередь сможет быстро исправить положение, если это еще возможно.

Методическое обеспечение

Методическое обеспечение «Школы столового этикета» включает в себя следующие формы и методы:

Беседа предполагает в начале изучения курса, но и в процессе занятий

Словесные: беседа, рассказ, объяснение, инструктаж. Рассказом, например, начинается разговор о происхождении слова «этикет» и трансформации его содержания с течением веков; объяснение является необходимым при толковании новых для детей понятий, предусмотренных данной программой.

С учетом возраста обучающихся, для которых неприемлемы лекционные способы изложения материала, на занятиях этике и культуре поведения наиболее эффективны беседы с детьми – это касается большинства занятий и, в первую очередь, тех, где рассматриваются темы, связанные с сервировкой стола, культурой поведения, культурой общения и т.д.

Наглядный показ - (демонстративный стол) обязателен при проведении каждого теоретического и практического занятия.

Практические занятия для закрепления пройденного материала по теории. Анализ различных ситуаций через упражнения, игры, конкурсы, охватывающие различные виды деятельности учащихся: сервировка стола, прием гостей, способствуют обработке навыков поведения.

Наглядные: изложение нового материала присутствует на каждом занятии.Показ иллюстраций, видеофильмов, способов выполнения тех или иных действий, наборов сюжетных картинок по темам: «Поведение за столом», «Поведение в транспорте, в общественных местах», и т. д., которые помогают детям лучше усвоить материал программы.

Творческие задания расширяют кругозор, и повторение пройденного материал, поделки своими руками (сворачивание салфеток разными видами), оформление подарков. Составление кроссвордов по темам. Схематическое оформление рисунков по пройденным темам, праздникам (Сервировка стола, Масленица, Новый год и т.д.)

Уроки с элементами игры нужны и полезны, так как они вносят в обучение дополнительные элементы

Специальная, справочная и методическая литература: набор наглядных пособий по темам программы. Методические разработки и памятки по правилам поведения и общения – конспекты открытых занятий по темам, подборки текстов и их инсценировок для рассмотрения анализа и разыгрывания ситуаций, связанных с поведением и, общением дома и в школе, а также в гостях, театре и музее, в транспорте, на улице и т.д.

Итоговое занятие

5-7кл. – сервировка стола для приема пищи (чайный стол, обед, ужин), сворачивание тканевых салфеток для сервировки стола приема пищи.

Тесты, кроссворды по правилам поведения в обществе.

8кл. обучающиеся могут показать своё мастерство в пройденном материале

зачет «Званый ужин». Тесты по правилам поведения в обществе.

Перечень наглядных пособий, дидактических материалов (индивидуальный раздаточный материал, таблицы, плакаты, альбомы, открытки, репродукции, диапозитивы, видеофильмы, аудиозаписи и др.)

	Тематика	Название
1.	Вводное занятие Знакомство с этикетом Что такое этикет.	История возникновения этикета. Тестирование (выяснение первоначального уровня владения нормами поведения)
2.	Повседневный этикет	Приём приглашения. Поведение в гостях. Подарок. Упаковка. Выбор подарка. Как дарить подарок. Отказ от подарка. Цветы. Букеты. Правила посещения больных.
3.	Мы идем в гости	Сервировка стола. Тестирование Правила поведения за столом. Тестирование. Как правильно пользоваться столовыми приборами. Как едят фрукты. Практические занятия
4.	Деловой этикет	Вы в театре, кино, музее, на выставке. Тестирование, презентация по темам
5.	Культура поведения за столом дома, школе, в гостях	Оформление стола. Сворачивание тканевых салфеток. Правила поведения за столом.
6.	Культура поведения в кафе, ресторане, на юбилее	Посещение кафе, ресторана. Тестирование, презентации по темам
7.	Ознакомление с православными праздниками	Новый год, Рождество, Крещение, Вербное воскресенье, Пасха, Масленица. Выставка работ, тестирование, практические занятия по выпеканию козуль и роспись козуль.
8.	Этикет особого случая	Приглашение на день рождение. Подготовка поздравительной открытки, составление меню. Подготовка посуды. Рассаживание гостей. Обслуживание гостей. Творческие работы, презентации по составлению меню. Тестирование.
9.	Приготовление блюд	Ознакомление с северными традициями

	северной кухни.	приготовления блюд, напитков. Оформление блюд. Подача блюд. Обслуживание. Выставка работ, беседа, тестирование, презентации, доклады.
10.	Оформление праздничного стола	Элементы украшения из овощей и фруктов. Правильная расстановка блюд на столе. Правильный прием блюд, и смена столовых приборов Практические занятия по оформлению стола, тестирование.
11.	По одежде встречают.	Воспитанный человек. Хорошие манеры, дурной тон. Правила этикета в одежде. Парфюмерия, аксессуары. Беседа, тестирование, презентации.
12.	Национальная кухня	Особенности национальных кухонь и столового этикета. Правила поведения, особенности приготовления блюд, оформление блюд в европейском стиле. Презентации, тестирование, беседа, выставка работ, доклады.
13.	Плакаты: Приготовление рагу овощного	Наглядное пособие Схематичное приготовление блюда. Оформление и подача готового люда. Беседа, тестирование
14.	Напитки	Приготовление чая, кофе, их особенности. Оформление стола для чаепития. Сворачивание тканевых салфеток. Подача чая, кофе. Беседа, тестирование, практическое занятие.
15.	Приготовление бутербродов	Подготовка и , нарезка продуктов. Оформление бутербродов. Сочетание вкусовых качеств, цветовая гамма. Беседа, практические занятия, доклады, презентации.
16.	Правила пользования столовыми приборами	Назначение столовых приборов, их использование. Требование к столовым приборам. Практические занятия, беседа, выставка работ, презентация.
17.	Приготовление блюд из яиц	Подготовка к приготовлению блюд из яиц. Правила санитарии и гигиены. Требования к приготовлению, оформление и подача

		готового блюда. Беседа. Выставка работ, практические занятия.
18.	Приготовление мясной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	Правила санитарии и гигиены. Требования к приготовлению, оформление и подача готового блюда. Беседа. Выставка работ, тестирование.
19.	Формы сворачивания салфеток	Виды салфеток. Как можно украсить праздничный стол. Тренировочные упражнения
20.	Раздаточный материал:	Схемы сервировки столов на особые случаи жизни. Схемы приготовления блюд северной кухни.
21.	Диски с видефильмами «УРОКИ ХОРОШИХ МАНЕР»	Выпуск № 1 - Знакомство - Правила поведения на улице Выпуск № 2 - Поведение за столом (котлеты, тефтели) - Поход в кинотеатр (попкорн) Выпуск № 3 - Искусство общения за столом (беседа) - Правила поведения в гостинице, отеле Выпуск № 4 - Правила посещения больного - Правила поведения в поликлинике Выпуск № 5 - Приглашение на день рождение Как и кому преподнести цветы (девушкам, женщинам, мужчинам) - Как правильно сидеть за столом Выпуск № 6 - Правила поведения кто первый проходит в дверь - Кто первый идет по лестнице (Свод правил или ролевая игра) Выпуск № 7 - Правила поведения в самолете - Правила поведения в поезде Выпуск № 8 - Проведение торжественных мероприятий в ресторане (рассаживает распределитель, карточки с именами, быть внимательнее рядом сидящим)

		- Поведение за столом (как правильно есть рыбу) Выпуск № 9 - Как правильно сидеть за столом (на стуле) - Носовой платок Выпуск № 10 - Приход гостей: гость хозяин - Вежливый, хороший гость Выпуск № 11 - Правила хорошего тона в семье - Правила этикета есть хлеб, багет, бутерброды Выпуск № 12 - Правильно писать электронные письма - Личные границы (личная переписка, ситуации) - интимная, дружеская, минимальная, - отдаленная дистанция Выпуск № 13 - Правила поведения на теплоходе - Правила поведения на пляже Выпуск № 14 - Правила этикета есть фрукты - Правила этикета пользоваться салфеткой (столовое бельё) МАНЕТОН – дурной тон Выпуск № 15 - Правила поведения в библиотеке - Благодарность, помощь, вежливость Выпуск № 16 - Правила поведения следить за собой СТИЛЬ – манера поведения, вкус в одежде, уход за собой - Правила поведения на природе Выпуск № 17 - Обращение где и кому. Вы, ты - Правила поведения есть суп (1 блюда) Выпуск № 18 - Правила поведения чайного стола - Английские обычаи (пунктуальность, язык жестов) Выпуск № 19 - Телефонный разговор - Обращение с телефоном

		Выпуск № 20 - Критика (дружеские и приятельские отношения) - Рукопожатие Выпуск № 21 - Приглашение на день рождение - Незваный гость Выпуск № 22 - Поддержка в помощи друзьям - Зонт от дождя, зонт - трость Выпуск № 23 - Правила поведения в кафе - Правила поведения за столом. ДЕСЕРТ Выпуск № 24 - Этикет дипломатический - Этикет Китая Выпуск № 25 - Назначить свидание - Тактичность и вежливость Выпуск № 26 - Гардероб девушки - Деньги и отношение между друзьями Выпуск № 27 - Правила этикета в умении поведения во всем (краеугольные камни) - Воспитанный человек Выпуск № 28 - Домашний гардероб (санаторный отдых) тепло - холодно - Континентальный этикет – американский завтрак Выпуск № 29 - Вежливый отказ - Почта (написание письма) Выпуск № 30 - Манеры поведения (скромность) - Стиль человека (уверенность в себе) Выпуск № 31 - Утешение и сочувствие - Уважение к пожилым людям Выпуск № 32 - Военный этикет (Офицеры) гражданский этикет - Физическая форма этикета

		Выпуск № 33 - Фуршет – банкет – коктейль, банкет – чай - Стиль одежды для банкета, фуршета Выпуск № 34 - Сувениры в подарок - Американский этикет (в общее развитие) Выпуск № 35 - Уход из гостей. Прощаться - Обращение к постороннему Выпуск № 36 - Внешний вид. Имидж - Перчатки Выпуск № 37 - Комильфо – светская беседа как надо, как следует - Дворяне Выпуск № 38 - Слова паразиты - Этика – норма поведения, мораль Выпуск № 39 - Шведский стол - Места общего пользования Выпуск № 40 - Манеры поведения - Хорошие манеры: Д.С. Лихачёв – академик А.П. Чехов - писатель Выпуск № 41 - Правила поведения в коллективе - Этикет в Интернете Выпуск № 42 - Японский этикет - Китайские палочки Выпуск № 43 - Денежное отношение между детьми и родителями - Честность и бестактность Выпуск № 44 - Соседи по даче (хороший сосед) правила общения - Отношение к славе, знаменитый артист (автографы) Выпуск № 45 - Правила поведения на концерте

		- Как правильно одеваться на концерт, в театр Выпуск № 46 - Приглашение на дачу - Как правильно есть дичь (котлета по - киевски) Выпуск № 47 - Собеседование для поступления на работу (внешний вид) - Оформление визиток Выпуск № 48 - Молодёжный сленг (колбасится) переходный возраст, ненормативная лексика. Чистота своей речи. - Идеальный пассажир Выпуск № 49 - Сырная тарелка - Германия – образованность (этикет) Выпуск № 50 - Фотографический этикет - Компьютер, Интернет (справочник) Выпуск № 51 - Сервировка стола, столовые приборы - Напитки - безалкогольные Выпуск № 52 - Правильное произношение слов, семенные отношения - Выступление перед камерой, микрофоном Выпуск № 53 - Правила поведения в школе - Правила поведения во дворе Выпуск № 54 - Италия – обычаи, застольный этикет, как правильно есть спагетти - Нидерланды – обычаи, сдержанность манер Выпуск № 55 - Ссора между друзьями (в споре чаще всего рождается ссора) - Критиковать другого человека Выпуск № 56 - Выпускной бал - Выглядеть стильно (привычка, одежда, общение, поведение, окружение) Выпуск № 57

		- Дурные и хорошие манеры - Расположение людей к себе Выпуск № 58 - Уход из гостей - Помощь хозяйке после банкета Выпуск № 59 - Выступление на мероприятии - Галстук Выпуск № 60 - Телевизор - Соседи по квартире Выпуск № 61 - Как себя вести за границей - Отношение между людьми в гостинице Выпуск № 62 - Как правильно экономить - Этикет для лыжников Выпуск № 63 - Скромность и застенчивость - Вечеринки Выпуск № 64 - Люди с ограниченными возможностями (слух, зрение и т.д.) - Признавать ошибки (не ошибается тот, кто ничего не делает) Выпуск № 65 - Гости из Франции (общие понятия) - Французская элегантность, женственность Выпуск № 66 - Семейные традиции - Рассаживание гостей Выпуск № 67 - Грубость между друзьями - Гнев - адреналин Выпуск № 68 - Как правильно есть морепродукты - Чаевые Выпуск № 69 - Хорошие манеры у Россиян - Леди и Джентльмены Выпуск № 70 - Обаяние (колдовская сила) - Поцелуи Выпуск № 71

		- Культура поведения в семье - Порядок в доме Выпуск № 72 - Для чего нужен ЭТИКЕТ (понятие) - Любопытство (через плечо) Выпуск № 73 - Пунктуальность - Правила поведения в школьной столовой Выпуск № 74 - Приветствие друг - друга - Своё имя Выпуск № 75 - Правила поведения в лифте - Жевательная резинка Выпуск № 76 - Улыбающийся человек - Приглашение на дискотеку Выпуск № 77 - Первые правила поведения на этикете - Домострой Выпуск № 78 - Экскурсия - Поход в музей Выпуск № 79 - Как правильно держать столовые приборы - Спортивные ритуалы Выпуск № 80 - Джентльмены - Неприятные ситуации за столом (опасности за столом)

Материальное обеспечение

№ п/п	Наименование	Количество шт.
1.	Учебный кабинет для теоретических занятий	
2.	Для ведения учебного процесса учебно – наглядные пособия; • плакаты • таблицы • книги по карвингу • видеофильмы «Уроки хороших манер» • видеофильмы сервировке стола • муляжи	5
3.	Рабочее место для преподавателя	
4.	Учебные столы	8
5.	Учебные стулья	36
6.	Телевизор	1
7.	Лаборатория – для проведения практических занятий; • Производственные столы • Микроволновка • Термопот • Чайник электрический • Холодильник • Миксер для взбивания • Эл. Плита • Набор кастрюль • Блюдо для заливного (овальное, круглое) • Ножи • Доски разделочные • Латок для запекания • Подносы • Лопатки металлические • Сито для просеивания муки • Сито для процеживания • Сковорода «Цептер» • Стеллажи для посуды • Мойка для посуды • Тележка для посуды	 3 1 3 1 1 1 2 1 2 10 7 1 2 10 2 1 1 1 1 1 1

8.	Столовые приборы для оформления столов; Ножи: • Нож для мяса • Нож для рыбы • Нож для десерта • Нож для фруктов • Нож для масла	 16 24 23 20 13
	Ложки: • Столовая • Десертная • Чайная • Икра	 18 22 29 5
	Вилки: • Столовая • Рыбная • Десертная • Фруктовая	 9 18 17 13
9.	Чайный сервиз: • Чайный сервиз на 6 персон • Чашки кофейные с блюдцем • Чашки чайные • Блюдца	 1 6 48 48
10.	Тарелки: • Суповая • Большая • Средняя • Десертная • Хлебная • Пирожковая	 6 22 3 17 50 22
11.	Дополнительная посуда: • Сахарница • Молочник • Графин для воды	 5 4 1
12.	Бокалы: • Бокал для воды	
13.	Столовое бельё • Скатерти • Салфетки	 15 20
14.	Подставка для столовых приборов	7
15.	Подставка для чашек	3
16.	Салфетница	10
17.	Поднос зеркальный	2

Техническая характеристика кабинета

1. Фамилия Имя Отчество заведующего кабинетом:

Деткова Ирина Геннадьевна, педагог дополнительного образования, Год создания кабинета – 2011г.

2. Классы, для которых оборудован кабинет – 5-7 классы
3. Число посадочных мест - 30
4. Кабинет «Школы столового этикета» расположен на 1-м этаже школы
5. Общая площадь – 60,2м^2

длина10,47м

ширина 6,2м

высота 2,95 м.

6. Пол деревянный, покрыт линолеумом
7. Стены окрашены водоэмульсионной краской
8. Рабочие столы ламинированные
9. Цвет мебели: светлый - орех
10. Окна оборудованы жалюзи, вертикального расположения
11. Потолок натяжной
12. Освещение ЛБ 20 – 48шт. Светильники расположены в 3 ряда
13. Три окна с фрамугами для проветривания
14. Температурный режим воздуха в кабинете составляет 20-25^0 С
15. Относительная влажность воздуха 31%
16. Система отопления централизованное
17. Средства пожаротушения огнетушитель ОУ -3 № 49
18. Противопожарная сигнализация
19. Часы настенные -1 шт.
20. Аптечка с медикаментами
21. Наличие раковины с мылом
22. Корзина для сброса мусора
23. Режим работы кабинета (занятия) 15.15- 17.00

Оборудование кабинета его хранение и размещение производится с учётом требований техники безопасности

Список литературы

Федеральный закон от 29 декабря 2012г. № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
Концепция развития дополнительного образования детей утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 22 июля 2022 г. № 629
Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам (Приказ Министерства Просвещения РФ от 09.11.2018 № 196)
Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (письмо департамента государственной политики в сфере воспитания детей и молодёжи от 18.11.2015 № 09-3242)
«Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей» СанПин 2.4.4. 3172-14 (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 4 июля 2014г. № 41 г. Москвы)
1. Ананина В.А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Москва, Издательство «Хлебпродинформ» 1996г. – 617с.
2. Аасамаа И. «Как себя вести», Издательство «Валгус» Таллин 1971г. – 221с.
3. Л.И. Воробьев-Хлеб в нашем доме Москва «Пищевая промышленность» 1979г. 86с.
4. Дунцова Г., Г.П. Станкович –«Этикет за столом», Москва экономика 1990г. 76с.
5. Л.Б.Дайлидко -Кулинария на каждый день Минск ООО «Сэр – Вит» 1994г. 535с.
6. Е. Зуевская Чудо-украшения из овощей и фруктов от простого к сложному Издательская группа «Контект» 2010г. 47с.
7. Корешкова М.Е. – «Оформляем стол», Москва, Издательство «Ниола - Пресс» 2008г. 83с.
8. Е. Мороз -Необычные украшения из обычных фруктов Астрель полиграфиздат Москва 2011г. 31с.
9. Максименко О.И. - Новейшая энциклопедия этикета, Москва, ООО «Издательство Астрель» 2003г. 570с.
10. Нейман Г., Шарфе А. «Искусство обслуживания» Москва «экономика» 1983г. 78с.
11. Г. Поскребышева -Большая кулинарная энциклопедия Москва «Олма - Пресс» 2000г. 578с.
12. Пимкина Д.П., Е.М. Гольдберг «Пособие для официанта» Москва Издательство экономика 1972г. 45с.
13. Радченко Л.А. - Ростов – на – Дону, «Феникс» 2013г. Учебное пособие обслуживание на предприятиях общественного питания 98с.

14. В.П. Сталевская-У вас гости Архангельск 1990г. 94с.
15. И.В. Степанова -Цветы, букеты и фигурки из овощей и фруктов Книжный клуб «Клуб семейного досуга» 2013г. 67с.
16. И. Степанова- Вкусный гороскоп Фантазии из помидора, оливки, яблока Москва Эксмо 2007г. 65с.
17. Соловьев Э.Я. Этикет – М.: ИВФ Антал., 2005-96с.
18. С.С. Козин -Украшение из овощей и фруктов Издательская группа «Контект» 2009г. 89с.
19. М.Е. Кузницова-Цветы из овощей 100 оригинальных идей Москва АСТ-Пресс 2006г. 87с.
20. В. Колтовая –Козули Архангельск 1990г. 94с.
21.. Н. Кудря -Путеводитель по Этикету ООО Издательство «Эксмо» 2007. 98с.
22. Крохина И.М.,Крупенин А.Л -Все об этикете Ростов – на- Дону «Феникс» 1997г. 384с.
23. Е. Лаврентьевна -Советский этикет пушкинской поры Москва «Олма - Пресс» 1999г. 640с.
24. В.М. Николаев-Макароны на любой вкус Москва В.О. Агропромиздат» 1989г. 159с.
25. Чиненный А.И., Стоян Т.А -Этикет на все случаи жизни. Учебно – практическое пособие – М.: изд-во «АКАЛИС» - ВИЦГУЛ, 2006-152с.
26. Г. Тинькова-По рецептам прабабушек ИПК «Московская правда» 1992г. 94с.
27. Л.А. Чевиксина Северная кухня Архангельск 2010 45с.
28.. Чиненный А.И., Стоян Т.А. Этикет на все случаи жизни. Учебно – практическое пособие – М.: изд-во «АКАЛИС» - ВИЦГУЛ, 2006-152с.
29. В.И. Шальникова -Русская кухня Издательство «Аркаин» 2007г. 85с.
30. Этикет на каждый день – М.: ОЛМА – ПРЕСС, 2005.- 304с.
30. Я познаю мир: Детская энциклопедия: этикет на все времена. – М.: ООО «Издательство АСТ» 189с.

\