

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования г. Нижнеудинск»

РАССМОТРЕНО

На заседании методического
объединения МБОУ
«Центр образования г.Нижнеудинск»
Протокол № 1
от «30» 08 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора МБОУ
«Центр образования
г.Нижнеудинск» № 155
от « 30» 08 2024 г.
_____ Е.Н. Зиновьева

Рабочая программа
курса внеурочной деятельности
«Секреты домашнего хозяйства»

СОГЛАСОВАНО

с заместителем директора
по УВР
« 30» 08 2024 г. О.А. Барон

Разработчик программы

Горковенко З.В
учитель технологии,
первая квалификационная категория

г. Нижнеудинск

2024 г

Пояснительная записка

Секреты домашнего хозяйства - все о том, как содержать дом в чистоте, эксперименты с бытовой химией, сад, огород, полезные советы, интересные высказывания, вкусные рецепты.

Этикет - это своеобразный кодекс хороших манер и правил поведения.

Сервировка стола - это подготовка и оформление стола для приёма пищи.

Ведущая идея данного кружка является привитие эстетического вкуса к принятию пищи и умению сервировать стол.

На сегодняшний день проблема духовно- нравственного воспитания, считается одной из основных проблем в нашем обществе. Отсутствие умения общаться, навыков поведения в обществе, получаемых в детстве, впоследствии вселяет в человека неуверенность в себе, боязнь сделать что-нибудь не так. В результате теряется естественность в поведении. Человеку кажется, что все взоры устремлены именно на него. Потерявший уверенность делает одну ошибку за другой, не попадая отвечает на вопросы, замыкается в себе.

Множество мелких ошибок свидетельствуют о дурном воспитании, неумении вести себя в обществе со всеми вытекающими отсюда последствиями. Чтобы подготовить ребёнка к взрослой жизни, научить нормам морали, понимать логику определённых правил и взаимоотношений, адекватному поведению в общении с различными людьми необходимо знать правила поведения в обществе.

Общеобразовательная программа «Сервировка и этикет», культура поведения за столом направлена на формирование основ нравственности и этической культуры. Основная задача - включение каждого обучающегося в последовательный процесс осознания, усвоения норм нравственной жизни людей, приобщение к этим нормам.

Программа способствует созданию условий для развития творческого потенциала, формированию знаний и умений. Программа представляет собой целостный документ, включающий следующие разделы: пояснительную записку; тематическое планирование; перечень учебно-методического обеспечения; требования к уровню подготовки учащихся.

Программа составлена с учетом возрастных особенностей детей.

Занятия по программе «Сервировка и этикет» создают благоприятную обстановку для формирования личности как субъекта деятельности и отношений.

Программа рассчитана на обучающихся 10-11-х классов, на 2023-2024 учебный год предусматривается 34 часа.

Формы контроля. Устный опрос. Педагогическое наблюдение, практическое задание. Проверочные тесты.

Форма обучения. Очная.

Формы контроля оценочные материала

Результативность освоения программного материала отслеживается систематически с учетом уровня знаний и умений учащихся на начальном этапе обучения. С этой целью используются разнообразные виды контроля:

– входной контроль проводится в начале учебного года для определения уровня знаний и умений.

– текущий контроль ведется на каждом занятии в форме педагогического наблюдения, успешность освоения материала проверяется в конце каждого занятия путем итогового обсуждения, анализа выполненных работ вначале самими учащимися, затем педагогом;

– итоговый контроль проводится в конце учебного года в форме итоговых тестов; позволяет выявить изменения образовательного уровня учащегося, воспитательной и развивающей составляющей обучения.

Организационно-педагогические условия реализации программы:

- игры;
- групповые беседы;
- просмотр сюжетов, роликов, презентаций;
- практические занятия по сервировки стола.
- схемы (формы складывания салфеток, оформление именных карточек в технике оригами, оформление карт меню и т.д.)

предполагается использование словесного (объяснение, беседы), наглядного (показ иллюстраций, демонстрация видеороликов, презентаций и др.) и практического (через сервировку стола).

Содержание учебного курса

Тема№ 1. Введение

Организация труда на уроке, санитария и гигиена, правила техники безопасности. Этика и этикет. История развития этики и изменение правил этикета на протяжении времени.

Форма контроля. Устный опрос, педагогическое наблюдение.

Тема№ 2. Из истории этикета

Это загадочное слово «этикет». Что такое столовый этикет.

Теория. История культуры застолий, культуры еды, питья и поведения за столом (в древнем мире, в средние века, в новое и новейшее время).

Форма контроля. Устный опрос, педагогическое наблюдение.

История этикета в России.

Теория. Становление этикетных норм в России (16-20вв) Этикет в России советского периода. Тенденции развития современного русского этикета.

Форма контроля. Устный опрос, педагогическое наблюдение.

Сущность и значение этикета в развитии современного общества.

Теория. Пути формирования этикета, культуры поведения, дисциплинированности с учетом возрастных особенностей

Форма контроля. Устный опрос, педагогическое наблюдение.

Тема№ 3. Гостеприимство

Идем в гости и принимаем гостей. Традиции гостеприимства

Теория. Искусство гостеприимства: понятия «этикет», «знакомство», «приглашение». Основные правила этикета: знакомство, приглашение в гости, поведение за столом и др. Прием гостей. Приход в гости. Русские пословицы о гостеприимстве.

Форма контроля. Устный опрос, педагогическое наблюдение.

Размещение гостей, почетные места.

Теория. Поведение гостей, правила поведения за столом, в гостях. Хорошие манеры за столом.

Практическая работа. Ролевые игры «Я-хозяин».

Форма контроля. Устный опрос, педагогическое наблюдение, практическое задание.

Правила хорошего тона за домашним столом.

Теория. Виды домашних приемов. Хорошие манеры за столом.

Практическая работа. Игра «Я за столом».

Форма контроля. Устный опрос, педагогическое наблюдение, практическое задание.

Тема№ 4. Оформление стола.

Столовая мебель и белье. Красота на столе и за столом.

Теория. Столовая мебель. Формы столов. Столовое белье: скатерти, салфетки (виды, способы складывания салфеток). Техника накрытия столов скатертью, замены скатерти. Правила оформления стола: выбор посуды, скатерти. Декоративное укладывание салфеток.

Практическая работа. Накрытие стола скатертью. Замена скатерти на столе. Освоение приемов и приобретение навыков складывания салфеток несколькими способами (для завтрака, обеда, ужина, банкета), закрепление теоретических знаний.

Форма контроля. Устный опрос, педагогическое наблюдение, практическое задание.

Столовая посуда и приборы. Виды и техника сервировки.

Теория. Правила оформления стола: выбор посуды. Элементы оформления стола.

Виды посуды: фарфоровая, фаянсовая, хрустальная, стеклянная, металлическая.

Практическая работа. Правила оформления стола: выбор посуды. Элементы оформления стола.

Виды посуды: фарфоровая, фаянсовая, хрустальная, стеклянная, металлическая.

Устный опрос, педагогическое наблюдение, практическое задание.

Тема № 5. Сервировка стола

Сервировка стола. Понятие сервировки стола.

Теория. Понятия «сервировка», «сервировать». Виды сервировки стола. Техника и последовательность сервировки стола

Практическая работа. Подготовка посуды и приборов для сервировки.

Форма контроля. Устный опрос, педагогическое наблюдение, практическое задание.

История возникновения столовых приборов. Правила пользования приборами.

Теория. Знакомство со столовыми приборами. Правила их использования. Виды столовых приборов: основные (столовые, закусочные, рыбные приборы), вспомогательные (для перекладывания блюд)

Практическая работа. Подготовка приборов для сервировки.

Форма контроля. Устный опрос, педагогическое наблюдение, практическое задание

Сервировка стола к завтраку.

Теория. Техника и последовательность сервировки стола к завтраку. Простейшая схема сервировки стола для завтрака- основа любой сервировки стола.

Практическая работа. Сервировка стола к завтраку (2 вида).

Форма контроля. Устный опрос, педагогическое наблюдение, практическое задание.

Сервировка стола к обеду.

Теория. Сервировка неофициального обеда и официального обеда. Понятие, виды. Предварительная сервировка и размещение на столах холодных блюд, закусок, напитков.

Практическая работа. Техника и последовательность сервировки стола к обеду. Накрыть стол для обеда в соответствии с самостоятельно составленным меню. Объяснить свой выбор.

Форма контроля. Устный опрос, педагогическое наблюдение, практическое задание.

Сервировка стола к ужину.

Теория. Общие правила вечерней сервировки стола. Особенности сервировки. Беседа о правильном питании. Блюда, которые можно приготовить на ужин.

Практическая работа.

Техника и последовательность сервировки стола к ужину.

Форма контроля. Устный опрос, педагогическое наблюдение, практическое задание.

Сервировка стола праздничного стола.

Теория. Особенности организации и оформления праздничных мероприятий. Учимся накрывать праздничный стол.

Практическая работа. Освоение приемов и приобретение навыков при сервировке праздничного стола.

Форма контроля. Устный опрос, педагогическое наблюдение, практическое задание.

Тема № 6 .Итоговое занятие

«Чему мы научились». Рефлексия.

Планируемые результаты освоения курса

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими компетенциями обучающийся в ходе освоения дополнительной общеобразовательной программы должен:

Уметь:

- подбирать столовое бельё для сервировки стола. Подбирать столовые приборы и посуду.
- выполнять сервировку стола, овладевая навыками эстетического оформления стола;
- знать назначение столовых приборов, историю столовых приборов, этикета, сервировки стола.

Цель:

- сформировать навыки культурного поведения за столом.
- развить фантазии и воображения учащихся, творческих способностей, в создании композиций и элементов для украшения стола.
- расширить кругозор учащихся.
- дать учащимся возможность проявить себя и добиться успеха.

Задачи:

- объяснить социальную значимость владения правилами столового этикета и поведения за столом;
- научить пользоваться столовыми приборами.
- научить правильно употреблять фрукты, первые и вторые блюда.
- активизировать и расширять словарный запас обучающихся, умение вести и поддерживать беседу.
- научить сервировать стол для завтрака, обеда, ужина и праздничного стола.

Тематическое планирование

№	Тема	Количество часов
1	Введение	2
2	Из истории этикета	6
3	Гостеприимство	6
4	Оформление стола	4
5	Сервировка стола	14
6	Итоговое занятие	2
7	Итого	34

Учебно-методическое обеспечение

1. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник В.В. Усов. – М.: ИРПО ПрофОбрИздат, 2013. – 416 с.
2. 9. Энциклопедия семейных торжеств. – М.: Эксмо, 2009. – 464 с.
3. Говорова, Д.Д.
4. Спраклинг Х. Искусство столового этикета Х. Спраклинг. - М.: ЮНИТИ, 2005.
5. Светлова, Е. Сервировка праздничного стола и этикет застолья Е. Светлова. – М.: ООО «ИКТЦ «Лада», 2014. – 251 с.

Материалы и инструменты:

- шкафы для посуды и столовых приборов:
- столы:
- стулья:
- скатерти-сервиз столовый (разный):
- столовые приборы (разные):
- столовое белье:
- салфетки бумажные:
- технологические карты.

Дидактическое обеспечение образовательной программы:

- презентации;
- видеосюжеты;
- настольные игры;
- разработки практических заданий.

Список дополнительной литературы

1. Аминов И.И.: Психология делового общения Аминов И.И. М.: Омега-Л, 2016
2. Говорова, Д.Д. Сервировка стола от А до Я Авт.-сост. Д.Д. Говорова. М.: Эксмо, 2008.
3. Дунцова, К.Г., Станкович, Г.П. Этикет за столом К.Г. Дунцова, Г.П. Станкович. – Москва: Экономика, 1990. – 78 с.
4. Лихачев, Б.Т. Педагогика: Учебное пособие для студентов пед. учебн. заведений и слушателей ИПК и ФПК. Б.Т. Лихачев. – М.: Прометей, 1992. – 528 с.
5. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для

- профессионалов и начинающих С. и Л. Зигель, Х. и Р. Ленгер, Г. Штиклер, В. Гутмайер Пер. нем. Ю.О. Бема. – М.: ЗАО «Центрополиграф», 2015. – 208 с.
5. Светлова, Е. Сервировка праздничного стола и этикет застолья Е. Светлова. – М.: ООО «ИКТЦ «Лада», 2014. – 251с.
- 6.Украшение стола:100 оригинальных идей Под. ред. Т.Н. Носенко. – Москва: АСТ-ПРЕСС Книга, 2003. 152 с.: ил.
- 7.Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник В.В. Усов. – М.: ИРПО ПрофОбрИздат, 2013. – 416 .
9. Энциклопедия семейных торжеств. – М.: Эксмо, 2009. – 464 с. Говорова, Д.Д.
- 8.Сервировка стола . Авт.- сост.Д.Д. Говорова.– М.: Эксмо, 2008.
- Рогова А.В. Столовый этикет в вопросах и ответах А.В. Рогова, Б.А. Шардаков
- 9.Спраклинг Х. Искусство столового этикета Х. Спраклинг. - М.: ЮНИТИ, 2005.

Календарно - тематическое планирование

№	Тема	Кол-во часов	План	Факт
1	Тема №1. Введение	2		
1.1	Организация труда, санитарии гигиены, правила техники безопасности. Этика и этикет.	1		
1.2	История развития этики и изменение правил этикета на протяжении времени.	1		
2	Тема №2. История этикета	4		
2.1	Это загадочное слово «этикет». Что такое столовый этикет.	1		
2.2	История развития этикета в России.	1		
2.3	Сущность и значение этикета в развитии современного общества.	1		
2.4	История культуры застолий, культуры еды, питья и поведения за столом (в древнем мире, в средние века, в новое и новейшее время).	1		
3	Тема №3. Гостеприимство	4		
3.1	Идем в гости и принимаем гостей. Традиции гостеприимства.	1		
3.2	Размещение гостей, почетные места. Поведение гостей, правила поведения за столом, в гостях. Хорошие манеры за столом.	1		
3.3	Правила хорошего тона за домашним столом.	1		
3.4	Виды домашних приемов	1		
4	Тема №4. Оформление стола	4		
4.1	Столовая мебель и белье Красота на столе и за столом.	1		
4.2	Столовая мебель и белье Красота на столе и за столом.	1		
4.3	Правила оформления стола: выбор посуды. Элементы оформления стола	1		
4.4	Правила оформления стола: выбор посуды. Элементы оформления стола	1		
5	Тема №5. Сервировка стола	18		

5.1	Сервировка стола. Понятие сервировки стола.	1		
5.2	Сервировка стола. Понятие сервировки стола.	1		
5.3	Понятия «сервировка», «сервировать». Виды сервировки стола.	1		
5.4	Понятия «сервировка», «сервировать». Виды сервировки стола.	1		
5.5	Техника и последовательность сервировки стола.	1		
5.6	Техника и последовательность сервировки стола.	1		
5.7	Подготовка посуды и приборов для сервировки.	1		
5.8	Подготовка посуды и приборов для сервировки.	1		
5.9	История возникновения столовых приборов. Правила пользования приборами.	1		
5.10	Знакомство со столовыми приборами.	1		
5.11	Знакомство со столовыми приборами.	1		
5.12	Правила их использования. Виды столовых приборов: основные (столовые, закусочные, рыбные приборы), вспомогательные (для перекладки блюд)	1		
5.13	Подготовка приборов для сервировки.	1		
5.14	Подготовка приборов для сервировки.	1		
5.15	Сервировка стола к завтраку (2 вида).	1		
5.16	Техника и последовательность сервировки стола к обеду. Накрыть стол для обеда в соответствии с самостоятельно составленным меню.	1		
5.17	Техника и последовательность сервировки стола к ужину.	1		
5.18	Освоение приемов и приобретение навыков при сервировке праздничного стола.	1		
6	Тема №6. Рефлексия	2		
6.1	«Чему мы научились». Тест .	1		
6.2	«Чему мы научились». Тест .	1		
	Итого	34		

Тест по предмету «Сервировка стола»

Выберите правильный ответ и обведите кружочком.

1. Из каких материалов используют посуду для сервировки стола
 - а. хрустальную, металлическую и пластмассовую
 - б. только фарфоровую и стеклянную
 - в. фарфоровую, стеклянную, хрустальную, металлическую, керамическую, деревянную и пластмассовую
 - г. только металлическую
2. Десертный прибор включает нож, вилку, ложку, предназначен для:
 - а. холодных закусок
 - б. горячих закусок
 - в. десерта
 - г. только для тортов
3. Длина столового ножа примерно равна:
 - а. диаметру столовой тарелки
 - б. диаметру пирожковой тарелки
 - в. длине вилки и ложки
4. Рыбная вилка более плоская по сравнению со столовой и:
 - а. имеет углубленный зуб, при помощи которого легко извлекать выступающие рыбы косточки
 - б. и отличаются большими по отношению к другим приборам размерами
 - в. предназначен для всех видов холодных блюд и закусок
5. Закусочные приборы подают:
 - а. к некоторым горячим закускам
 - б. к холодным блюдам и закускам всех видов (в том числе и рыбным) и некоторым горячим закускам
 - в. только к горячим блюдам
6. Какого столового прибора не существует:
 - а. лопатка для икры
 - б. ложка разливательная
 - в. щипцы для мороженого

г. лопатка паштетная

7. Слово «сервировка» имеет два значения: (2 правильных варианта)

а. накрытие стола скатертью

б. Подготовка стола к завтраку, обеду, ужину, чаю (расстановка посуды в известном порядке)

в. расстановка бокалов, стаканов и тарелок

г. Совокупность предметов, предназначенных для этой цели (посуда, столовое белье, приборы и пр.)

8. Сервировка может быть:

а. столы не сервируют

б. по требованию посетителя

в. предварительной; дополнительной.

9. Предварительная сервировка выполняется

а. официантами, как правило, в зависимости от меню принятого заказа

б. официантами в процессе подготовки зала к обслуживанию и включает минимальное количество предметов

в. поварами в зависимости от меню

10. Столовые приборы размещают:

а. справа от пирожковой тарелки

б. сверху над центральной тарелкой

в. справа и слева от центральной тарелки:

11. Столовую ложку кладут всегда

а. слева от тарелки

б. с правой стороны углублением вверх

в. сверху над тарелкой

12. Молльтон это

а. верхняя скатерть

б. так называемый подскатертник

в. накидка для стула

13. Для подачи блюд используются, для фруктов:

а. креманки из стекла, пирожковые тарелки

б. фруктовые салатники, столовые тарелки

в. вазы для фруктов, тарелки десертные мелкие, ножи, вилки фруктовые

14. Бутерброды это

а. общее название для закуски, соединяющей в себе хлеб и начинку

б. общее название для горячего блюда

в. черный хлеб с маслом

15. Срок хранения бутербродов

а. не более 3 часов при $t - 5^{\circ}\text{C}$

б. более 24 часов при $t - 15^{\circ}\text{C}$

в. не более 3 часов при $t + 4 + 8^{\circ}\text{C}$

Ответы: 1в, 2в, 3а, 4а, 5б, 6в, 7 б,г, 8в, 9б, 10в, 11б, 12б, 13 в, 14а, 15в.

Тест по предмету «Этикет»

Выберите правильный ответ и обведите кружочком.

1. Когда вас просят передать соль, по этикету следует:

а) Передать соль

б) Одновременно передать соль и перец

в) Спросить, не нужно ли еще передать и перец

2. Как передаются блюда за столом?

а) Слева направо

б) Справа налево

в) В порядке, который удобен сидящим

3. Ножи всегда передаются ручкой вперед, а как передаются ложки и вилки?

а) Ложки следует переключивать на сторону просящего по столу, вилки передают ручкой вперед

б) Ложки и вилки передают зубцами и углублением вперед

в) Ложки и вилки тоже передаются ручкой вперед

4. Дозволено ли этикетом отставлять мизинец вбок во время чаепития?

а) Да, дозволено

б) Нет, это плохой тон

- в) Зависит от того, в каком обществе пьется чай
5. После окончания трапезы, что следует сделать с салфеткой?
- а) Сложить ее и положить слева от себя
- б) Сложить ее и положить справа от себя
- в) Не складывать салфетку, оставив ее на стуле
6. Когда следует приступать к еде за общим столом?
- а) Когда блюда подали всем сидящим за столом
- б) Как только вам принесли ваше блюдо
- в) Когда вам удобнее начать есть
7. Если в ресторане вы съели своё блюдо раньше остальных, то вам следует...?
- а) Приступить к другим блюдам, попросив официанта забрать у вас пустую тарелку
- б) Подождать пока официант заберет тарелку и не приступать к другим блюдам, пока не доедят остальные
- в) Дабы не торопить остальных, не складывать свои приборы так, чтобы официант забрал тарелку, но подождать, пока закончат все и после попросить унести пустые тарелки у всех.
8. Допустимо ли откусывать от кусочка, если он наколот на вилку?
- а) Нет, недопустимо
- б) Да, если кусок оказался слишком большим или слишком горячим
- в) Да, конечно, допустимо
9. Когда вы едите суп, что следует делать с ложкой после окончания трапезы?
- а) Необходимо оставить её в суповой тарелке
- б) Нужно вынуть ложку и положить её на тарелочку под суповой тарелкой
- в) Необходимо положить ложку на стол после окончания трапезы
10. Что из личных вещей можно положить на обеденный стол?
- а) Мобильный телефон экраном вниз и более ничего
- б) Ключи и или маленькую сумочку, чтобы не потерять, более ничего.

Ответы: 1 б,2 а,3 в,4 б,5 а,6 а,7 в,8 а,9 а,10 в

