

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ «ЦЕНТР РАЗВИТИЯ ТВОРЧЕСТВА ДЕТЕЙ И
ЮНОШЕСТВА»

им. М.Х. Мокаева Эльбрусского муниципального района

Принято:
Методический Совет
№ 1

От « 14 » 09. 2018г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МКУ ДО
«ЦРТД и Ю»
Мисирова Ф.М.
Приказ № 41
от « 14 » 09. 2018г.

ПРОГРАММА ДЕТСКОГО ОБЪЕДИНЕНИЯ

«Кулинария»

1 модуль

«ЭТИКЕТ И СЕРВИРОВКА»

Социально-педагогической направленности

Модифицированная

Уровень: общекультурный (базовый)

Возраст обучающихся: 13-14 лет

**СОСТАВИТЕЛЬ:
ПЕДАГОГ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ
УЛЬБАШЕВА Ф.А.**

**г. ТЫРНЫАУЗ
2018 год**

Содержание модуля

1. Пояснительная записка
2. Цель и задачи
3. Критерии и механизмы оценки результатов
4. Прогнозируемые результаты
5. Универсальные учебные действия
6. Учебно — тематический план
7. Содержание программы
8. Методическое обеспечение программы
9. Перечень необходимого оборудования
10. Используемая литература

Пояснительная записка.

Этическая культура рассматривается как образ жизни, ориентирующий подростков на нравственные ценности. Это достигается путём того, что содержание занятий и их методическая инструментовка объединяют в логическую канву знания, чувства и поведение подростков. Педагог воздействует на эмоциональную сферу подростков путём включения в занятие психологических экспериментов, тестов, упражнений, педагогических задач, элементов игры, деятельности, творчества.

Модуль «этикет и сервировка». Срок реализации — 144 часа. Программа социально-педагогической направленности, модифицированная, составлена путем модификации следующей программы — Гирченко И.А. «Этикет и сервировка стола 365 дней в году».

При изучении программы обучающиеся получают знания по этикету и сервировке стола. Детское объединение комплектуется из учащихся из 7 классов (на основе договора о сотрудничестве между образовательными учреждениями МКУ ДО «ЦРТД и Ю» и МОУ «СОШ №3» г.Тырныауза). Дети не имеют предварительной подготовки и являются новичками. Форма занятий — групповая. Занятия делятся на теоритические и практические. К практическим занятиям приступают только после того, как прослушают лекции по соответствующему разделу темы. Это обеспечивает должную подготовку к проведению практических работ и пониманию полученных результатов.

Программа составлена с учетом **дидактических принципов**: принципа индивидуального подхода, принципа наглядности и доступности, сознательной и творческой активности, принципа прочности знаний, умений и навыков. Ребенок продвигается по образовательному маршруту постепенно, осваивая всё более сложные темы. Каждая последующая тема не является чем-то оторванным, существующим «сама по себе», а базируется на полученных ранее знаниях, умениях, навыках.

Актуальность программы заключается в понимании и необходимости в

наши дни эстетического воспитания подрастающего поколения.

Новизна данной программы заключается в том, что программой предусмотрено изучение карвинга. Карвинг — это декоративная вырезка из овощей и фруктов.

Ценное в программе — это применение полученных знаний как в повседневной жизни, так и в будущей профессиональной деятельности.

Педагогическая целесообразность программы в том, что она помогает педагогу решать важнейшую проблему – пробудить в детях желание стать культурными, воспитанными людьми, научиться основным правилам поведения в типичных ситуациях. У детей вырабатывается осознанное отношение к нормам поведения и общения, к пониманию того, почему следует вести себя в той или иной ситуации именно так, а не как-то иначе. Осмысленный подход позволит ребенку понять, что окружающим, обществу не всё равно, как человек ест, ходит, садится, разговаривает и, самое главное, как он поступает; ребенок поймёт, что его поведение – не его личное дело, и, как мудро высказался Джонатан Свифт, «хорошими манерами обладает тот, кто наименьшее количество людей ставит в неловкое положение».

Программа предполагает применение здоровьесберегающих приемов и методов.

Цель и задачи программы.

Цель программы — дать знания в области культуры поведения и сервировки стола, профессиональная ориентация.

Задачи программы — обучающие, развивающие, воспитательные.

Обучающие задачи программы.

Научить:

- ☞ основным навыкам сервировки стола;
- ☞ применять теоретические знания для достижения практических целей;
- ☞ правильно вести себя за столом;
- ☞ умению пользоваться столовыми приборами, салфеткой.

Развивающие задачи программы

Развивать способности:

- ☞ самостоятельно приобретать знания;
- ☞ сформировать и развивать навыки самостоятельной, поисковой, творческой работы;
- ☞ давать аргументированную оценку новой информации по вопросам сервировки стола.

Воспитательные задачи

Воспитать:

- ☞ эстетический вкус;
- ☞ творческую инициативу;
- ☞ основы экологической культуры;
- ☞ отношение к человеку как к личности;
- ☞ понимание и сочувствие окружающим;
- ☞ осознание личной ответственности за свои поступки и действия.

Занятия по программе проводятся:

- ☞ теоретические на базе МОУ «СОШ №3» г.Тырныауза;
- ☞ практические занятия на базе МКУ ДО «ЦРТД и Ю».

Критерии и механизмы оценки результатов

Мониторинг результативности осуществляется на основе собеседования, анкет, творческих работ участников.

Входной контроль — осуществляется в начале учебного года. Для знакомства используются беседы с детьми и их родителями.

Текущий контроль — осуществляется на каждом занятии — это отслеживание знаний и умений в течении года.

Самостоятельная работа, тестирование, наблюдение, групповой анализ.

После изучения каждого из разделов программы предусмотрено проведение оценки результатов обучающихся в виде опроса устного, письменного(тексты), дискуссии, разработка проектов.

Итоговый контроль — устный опрос и практические задания. Вопросы по

всем разделам программы подготавливаются педагогом заранее.

Обучающиеся, успешно освоившие модуль, могут продолжить обучение по модулю «Основы поварского дела». При условии успешного прохождения курса, сдачи итогового экзамена получить свидетельство об окончании программы «Кулинария».

Прогнозируемые результаты

Показателями эффективности работы объединения являются знания и умения, которые обучающиеся должны приобрести. Умение общаться с людьми, принимать и приветствовать гостей, быть заботливыми, внимательными и доброжелательными по отношению к окружающим.

Обучающиеся должны знать:

- ☞ историю сервировки стола;
- ☞ тематические особенности при сервировке стола;
- ☞ виды сервировки стола;
- ☞ как вести застольную беседу;
- ☞ ассортимент посуды.

Обучающиеся должны уметь:

- ☞ общаться со сверстниками, родителями, педагогами;
- ☞ применять теоретические знания для достижения практических целей;
- ☞ самостоятельно приобретать знания;
- ☞ красиво сервировать стол;
- ☞ правильно вести себя за столом;
- ☞ уметь пользоваться столовыми приборами.

Универсальные учебные действия

при изучении курса «Этикет и сервировка»

В программе представлено четыре вида УУД: личностные, регулятивные, познавательные, коммуникативные.

Личностные УУД:

- действие смыслообразования (интерес, мотивация);

- действие нравственно-этического оценивания («что такое хорошо, что такое плохо»);
- формирование личного, эмоционального отношения к себе и окружающему миру;
- формирование интереса к себе и окружающему миру (пытливость);
- эмоциональное осознание себя и окружающего мира;
- формирование позитивного отношения к себе и окружающему миру;
- формирование желания выполнять учебные действия;
- использование фантазии, воображения при выполнении учебных действий.

В сфере личностных УУД будут сформированы:

- внутренняя позиция обучающегося;
- личностная мотивация учебной деятельности;
- ориентация на моральные нормы и их выполнение.

Познавательные УУД:

Общеучебные универсальные действия:

- самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;
- поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;
- структурирование знаний;
- выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий.

Универсальные логические действия:

- имеют наиболее общий (всеобщий) характер и направлены на установление связей и отношений в любой области знания;
- способность и умение обучающихся производить простые логические действия (анализ, синтез, сравнение, обобщение и др.);

- составные логические операции (построение отрицания, утверждение и опровержение как построение рассуждения с использованием различных логических схем).

В сфере развития познавательных УУД обучающиеся научатся:

- использовать знаково-символические средства, в том числе овладеют действием моделирования;

- овладеют широким спектром логических действий и операций, включая общий прием решения задач.

Коммуникативные УУД:

- планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками – определение цели, функций участников, способов взаимодействия;

- постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;

- разрешение конфликтов – выявление, идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;

- умения с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка;

- формирование умения объяснять свой выбор, строить фразы, отвечать на поставленный вопрос, аргументировать;

- формирование вербальных способов коммуникации (вижу, слышу, слушаю, отвечаю, спрашиваю);

- формирование невербальных способов коммуникации – посредством контакта глаз, мимики, жестов, позы, интонации и т.п.);

- формирование умения работать в парах и малых группах;
- формирование опосредованной коммуникации (использование знаков и символов).

В сфере коммуникативных УУД обучающиеся смогут:

- учитывать позицию собеседника (партнера);
- организовать и осуществить сотрудничество и кооперацию с учителем и сверстниками;
- адекватно передавать информацию;
- отображать предметное содержание и условия деятельности в речи.

Регулятивные УУД:

- целеполагание;
- планирование;
- прогнозирование;
- контроль в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном;
- коррекция;
- оценка;
- волевая саморегуляция как способность к мобилизации сил и энергии; способность к волевому усилию – к выбору в ситуации мотивационного конфликта и преодолению препятствий.

В сфере регулятивных УУД обучающиеся смогут овладеть всеми типами учебных действий, включая способность принимать и сохранять учебную цель и задачу, планировать её реализацию, в том числе во внутреннем плане, контролировать и оценивать свои действия, вносить соответствующие коррективы в их выполнение.

Основания для разработки программы:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. №273-ФЗ
- Приказ Минобрнауки России «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам» от 29.08.2013г. №1008
- Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей. СанПиН 2.4.4.3172-14 от 4.07.2014г. №41
- Письмо Минобрнауки России «Примерные требования к образовательным программам дополнительного образования детей» от 11.12.2006г. №06-1844ФГОС
- Концепция развития дополнительного образования в РФ (утверждена распоряжением Правительства РФ от 04. 09.2014№ 1726-Р)
- План мероприятий на 2015 -2020 годы по реализации Концепции развития дополнительного образования детей, утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 4 сентября 2014 г. № 1726-р

Учебно-тематический план

№ п/п	Разделы и темы	Количество часов		
		Всего часов	Теория	Практика
1.	История сервировки.	3	3	
2.	Атрибуты сервировки. Доска, стол, скатерть.	3	3	
3.	Посуда. Столовая, чайная, десертная	6	3	3
4.	Тарелки. Размеры и назначения тарелок.	6	3	3
5.	Столовые приборы. Вилка, ложка, нож.	4	2	2
6.	Основные приборы. Прибор закусочный, столовый, рыбный и т.д.	6	3	3

7.	Вспомогательные приборы. Нож для масла, ложка для раскладки салатов, лопатка для икры и т.д.	6	3	3
8.	Столовое белье. Скатерти и салфетки.	6	3	3
9.	Полотняные салфетки. Правила пользования.	6	3	3
10.	Бумажные салфетки. Правила пользования.	6	3	3
11.	Карвинг.	16	8	8
12.	Искусство складывания салфеток.	6	3	3
13.	Стеклянная посуда.	4	2	2
14.	Металлическая посуда.	4	2	2
15.	Фарфоровая посуда.	4	2	2
16.	Цветы на столе.	4	2	2
17.	Искусство сервировки стола. Завтрак, обед, ужин.	8	4	4
18.	Застольный этикет.	4	2	2
19.	Пользование персональными приборами.	4	2	2
20.	Как правильно есть хлеб и пиццу.	2	1	1
21.	Холодные закуски. Как правильно есть.	2	1	1
22.	Горячие блюда.	2	1	1
23.	Десерт.	2	1	1
24.	Как есть фрукты.	2	1	1
25.	Горячие напитки.	2	1	1
26.	Холодные напитки.	2	1	1
27.	За праздничным столом.	4	2	2
28.	Этикет в нашей жизни. Культура поведения.	4	4	
29.	Поведение в гостях.	4	4	
30.	Приглашение в гости.	4	4	

31.	Хорошие манеры. Роль в современном обществе.	4	4	
32	Правила хороших манер.	4	4	
	итого	144	85	59

Содержание программы

1. История сервировки.

Когда и где впервые появилась сервировка стола.

2. Атрибуты сервировки.

Доска, стол, скатерть.

3. Посуда.

Теория: *ознакомить обучающихся с разнообразием посуды: столовая, чайная, десертная.*

Практика: выполнение практических заданий по определению посуды.

4. Тарелки.

Теория: *ознакомить обучающихся с разнообразием тарелок.*

Практика: определение тарелок по назначению и размерам.

5. Столовые приборы.

Теория: *ознакомить обучающихся со столовыми приборами.*

Практика: выполнение практических заданий по определению столовых приборов.

6. Основные приборы.

Теория: *ознакомление обучающихся с основными приборами.*

Практика: выполнение практических заданий по определению закусочных, столовых, рыбных, десертных и т. д. приборов.

7. Вспомогательные приборы.

Теория: *ознакомление обучающихся с вспомогательными приборами.*

Практика: выполнение практических работ по определению вспомогательных приборов.

8. Столовое белье.

Теория: *ознакомление обучающихся со столовым бельем.*

Практика: выполнение практических работ по определению разнообразия столового белья.

9. Полотняные салфетки.

Теория: ознакомление обучающихся с полотняными салфетками.

Практика: выполнение практических работ по правилам применения салфеток.

10. Бумажные салфетки.

Теория: ознакомление обучающихся с бумажными салфетками.

Практика: выполнение практических работ по правилам применения салфеток.

11. Карвинг.

Теория: ознакомление обучающихся с карвингом.

Практика: выполнение практических работ по фигурному вырезанию овощей и фруктов.

12. Искусство складывания салфеток.

Теория: ознакомление учащихся с искусством складывания салфеток.

Практика: выполнение практических работ по складыванию салфеток.

13. Стеклопосуда.

Теория: ознакомление обучающихся со стеклянной посудой.

Практика: выполнение работ по определению стеклянной посуды.

14. Металлическая посуда.

Теория: ознакомление обучающихся с металлической посудой.

Практика: выполнение работ по определению металлической посуды.

15. Фарфоровая посуда.

Теория: ознакомление обучающихся с фарфоровой посудой.

Практика: выполнение работ по определению фарфоровой посуды.

16. Цветы на столе.

Теория: ознакомление обучающихся с декором из цветов при сервировке стола.

Практика: выполнение практических работ по декорированию стола цветами.

17. Искусство сервировки стола.

Теория: ознакомление обучающихся с искусством сервировки стола.

Практика: выполнение практических работ по сервировке стола.

18. Застольный этикет.

Теория: ознакомление обучающихся с застольным этикетом.

Практика: применение на практике застольного этикета.

19. Персональные приборы.

Теория: ознакомление обучающихся с персональными приборами.

Практика: выполнение практических работ по определению персональных приборов.

20. Как правильно есть?! Пицца, хлеб.

Теория: ознакомление обучающихся с правилами приема пиццы и хлеба.

Практика: применения данных правил на практике.

21. Холодные закуски.

Теория: ознакомление обучающихся с правилами подачи холодных закусок.

Практика: применение правил подачи холодных закусок на практике.

22. Горячие блюда.

Теория: ознакомление обучающихся с правилами подачи горячих блюд.

Практика: выполнение практических работ по подаче горячих блюд.

23. Десерт.

Теория: ознакомление обучающихся с правилами подачи десертов.

Практика: выполнение практических работ по подаче десертов.

24. Как есть фрукты.

Теория: ознакомление обучающихся с правилами приема фруктов.

Практика: выполнение практических работ по применению данных правил.

25. Горячие напитки.

Теория: ознакомление обучающихся с правилами подачи горячих напитков.

Практика: выполнение практических работ по подаче горячих напитков.

26. Холодные напитки.

Теория: ознакомление обучающихся с правилами подачи холодных напитков.

Практика: выполнение практических работ по подаче холодных напитков.

27. За праздничным столом.

Теория: ознакомление обучающихся с правилами поведения за праздничным

столом.

Практика: выполнение практических работ по соблюдению правил поведения за праздничным столом.

28.Этикет в нашей жизни.

Теория: ознакомление обучающихся с правилами этикета.

29.Поведение в гостях.

Теория: ознакомление обучающихся с правилами поведения в гостях.

30.Приглашение в гости.

Теория: ознакомление обучающихся с правилами приглашения в гости.

31.Хорошие манеры.

Теория: ознакомление обучающихся с хорошими манерами.

32.Правила хороших манер.

Теория: ознакомление обучающихся с правилами хороших манер.

Методическое обеспечение программы.

№ п/п	Разделы и темы (этапы образовательного процесса)	Основные формы занятий	Методы	Оснащение занятий	Форма подведения итогов
1.	История сервировки	групповая	Словесные: беседа, рассказ, объяснение, инструктаж; Наглядные: показ иллюстраций, видеороликов, способов выполнения тех или иных действий, наборов сюжетных картинок по темам.	учебники, схемы, таблицы, видеоматериал	Беседа опрос
2.	Атрибуты сервировки. Доска, стол, скатерть.	групповая	Словесные: беседа, рассказ, объяснение, инструктаж; Наглядные: показ	учебники, видеоматериал	Беседа опрос

			иллюстраций, видеороликов, способов выполнения тех или иных действий, наборов сюжетных картинок по темам.		
3.	Посуда. Столовая, чайная, десертная.	групповая	Словесные: беседа, рассказ, объяснение, инструктаж; Наглядные: показ иллюстраций, видеороликов, способов выполнения тех или иных действий, наборов сюжетных картинок по темам. Практические	учебники, рекламная продукция, видеоматериал	Беседа опрос
4.	Тарелки. Размеры и назначения тарелок.	групповая	Словесные: беседа, рассказ, объяснение, инструктаж; Наглядные: показ иллюстраций, видеороликов, способов выполнения тех или иных действий, наборов сюжетных картинок по темам. Практические	учебники, видеоматериал	Собеседование, обсуждение.
5.	Столовые приборы. Вилка, ложка, нож.	групповая	Словесные: беседа, рассказ, объяснение, инструктаж; Наглядные: показ иллюстраций, видеороликов, способов выполнения тех или иных действий, наборов сюжетных картинок по темам. Практические	учебники, видеоматериал	Беседа, опрос
6.	Основные приборы. Прибор закусочный, рыбный, столовый и т.д.	групповая	Словесные: беседа, рассказ, объяснение, инструктаж; Наглядные: показ иллюстраций, видеороликов, способов выполнения тех или иных действий, наборов сюжетных картинок по темам. Практические	учебники, видеоматериал	собеседование, дискуссии

7.	Вспомогательные приборы. Нож для масла, ложка для раскладки салатов и т.д.	групповая	Словесные: беседа, рассказ, объяснение, инструктаж; Наглядные: показ иллюстраций, видеороликов, способов выполнения тех или иных действий, наборов сюжетных картинок по темам. Практические	учебники, видеоматериал	беседа, письменный опрос.
8.	Столовое белье. Скатерть и салфетки.	групповая	Словесные: беседа, рассказ, объяснение, инструктаж; Наглядные: показ иллюстраций, видеороликов, способов выполнения тех или иных действий, наборов сюжетных картинок по темам. Практические	учебники, видеоматериал	Беседа, опрос
9.	Полотняные салфетки. Правило пользования.	групповая	Словесные: беседа, рассказ, объяснение, инструктаж; Наглядные: показ иллюстраций, видеороликов, способов выполнения тех или иных действий, наборов сюжетных картинок по темам. Практические	учебники, видеоматериал	беседа, письменный опрос.
10.	Бумажные салфетки. Правила пользования.	групповая	Словесные: беседа, рассказ, объяснение, инструктаж; Наглядные: показ иллюстраций, видеороликов, способов выполнения тех или иных действий, наборов сюжетных картинок по темам. Практические	учебники, видеоматериал	собеседование, дискуссии.,
11.	Карвинг	групповая	Словесные: беседа, рассказ, объяснение, инструктаж; Наглядные: показ иллюстраций, видеороликов,	тема из интернета. видеоматериал.	практическая работа.

			способов выполнения тех или иных действий, наборов сюжетных картинок по темам. Практические		
12.	Искусство складывания салфеток.	групповая	Словесные: беседа, рассказ, объяснение, инструктаж; Наглядные: показ иллюстраций, видеороликов, способов выполнения тех или иных действий, наборов сюжетных картинок по темам. Практические	учебник, папка с документацией.	собеседование, вопросник.
13.	Стеклопосуда	групповая	Словесные: беседа, рассказ, объяснение, инструктаж; Наглядные: показ иллюстраций, видеороликов, способов выполнения тех или иных действий, наборов сюжетных картинок по темам. Практические	учебники, видеоматериал	собеседование, устный опрос
14.	Металлическая посуда	групповая	Словесные: беседа, рассказ, объяснение, инструктаж; Наглядные: показ иллюстраций, видеороликов, способов выполнения тех или иных действий, наборов сюжетных картинок по темам. Практические	учебники, видеоматериал	собеседование, устный опрос
15.	Фарфоровая посуда.	групповая	Словесные: беседа, рассказ, объяснение, инструктаж; Наглядные: показ иллюстраций, видеороликов, способов выполнения тех или иных действий, наборов сюжетных картинок по темам. Практические	учебники, видеоматериал	собеседование, устный опрос
16.	Цветы на столе	групповая	Словесные: беседа,	учебник, папка	беседа,

			рассказ, объяснение, инструктаж; Наглядные: показ иллюстраций, видеороликов, способов выполнения тех или иных действий, наборов сюжетных картинок по темам. Практические	с документацией .	устный опрос
17.	Искусство сервировки стола. Завтрак, обед и ужин.	групповая	Словесные: беседа, рассказ, объяснение, инструктаж; Наглядные: показ иллюстраций, видеороликов, способов выполнения тех или иных действий, наборов сюжетных картинок по темам. Практические	учебник, папка с документацией .	собеседование , обсуждение.
18.	Застольный этикет.	групповая		учебник, папка с документацией .	собеседование , беседа, устный опрос.
19.	Пользование персональными приборами.	групповая	Словесные: беседа, рассказ, объяснение, инструктаж; Наглядные: показ иллюстраций, видеороликов, способов выполнения тех или иных действий, наборов сюжетных картинок по темам. Практические	учебник, папка с документацией .	беседа, вопросник.
20.	Как правильно есть. Хлеб, пицца.	групповая	Словесные: беседа, рассказ, объяснение, инструктаж; Наглядные: показ иллюстраций, видеороликов, способов выполнения тех или иных действий, наборов сюжетных картинок по темам. Практические	учебник, папка с документацией .	собеседование , дискуссии.
21.	Холодные закуски. Как правильно	групповая	Словесные: беседа, рассказ, объяснение, инструктаж;	учебник, видеоматериал.	Беседа, опрос

	есть.		Наглядные: показ иллюстраций, видеороликов, способов выполнения тех или иных действий, наборов сюжетных картинок по темам. Практические		
22.	Горячие блюда.	групповая	Словесные: беседа, рассказ, объяснение, инструктаж; Наглядные: показ иллюстраций, видеороликов, способов выполнения тех или иных действий, наборов сюжетных картинок по темам. Практические	учебник, видеоматериал.	собеседование, вопросник.
23.	Десерт.	групповая	Словесные: беседа, рассказ, объяснение, инструктаж; Наглядные: показ иллюстраций, видеороликов, способов выполнения тех или иных действий, наборов сюжетных картинок по темам. Практические	учебник, видеоматериал.	собеседование, работа с карточками.
24.	Как есть фрукты.	групповая	Словесные: беседа, рассказ, объяснение, инструктаж; Наглядные: показ иллюстраций, видеороликов, способов выполнения тех или иных действий, наборов сюжетных картинок по темам. Практические	учебник	собеседование, обсуждение.
25.	Горячие напитки.	групповая	Словесные: беседа, рассказ, объяснение, инструктаж; Наглядные: показ иллюстраций, видеороликов, способов выполнения тех или иных действий, наборов сюжетных	учебник, видеоматериал	беседа, обсуждение.

			картинок по темам. Практические		
26.	Холодные напитки	групповая	Словесные: беседа, рассказ, объяснение, инструктаж; Наглядные: показ иллюстраций, видеороликов, способов выполнения тех или иных действий, наборов сюжетных картинок по темам. Практические	учебник, видеоматериал	собеседование, устный опрос.
27.	За праздничным столом.	групповая	Словесные: беседа, рассказ, объяснение, инструктаж; Наглядные: показ иллюстраций, видеороликов, способов выполнения тех или иных действий, наборов сюжетных картинок по темам. Практические	учебник, видеоматериал	собеседование, устный опрос.
28.	Этикет в нашей жизни. Культура поведения.	групповая	Словесные: беседа, рассказ, объяснение, инструктаж; Наглядные: показ иллюстраций, видеороликов, способов выполнения тех или иных действий, наборов сюжетных картинок по темам.	учебник, видеоматериал	вопросник, беседа
29.	Поведение в гостях	групповая	Словесные: беседа, рассказ, объяснение, инструктаж; Наглядные: показ иллюстраций, видеороликов, способов выполнения тех или иных действий, наборов сюжетных картинок по темам.	учебник, папка с документацией.	собеседование, устный опрос.
30.	Приглашение в гости.	групповая	Словесные: беседа, рассказ, объяснение, инструктаж; Наглядные: показ	учебник, видеоматериал	опрос, тесты.

			иллюстраций, видеороликов, способов выполнения тех или иных действий, наборов сюжетных картинок по темам.		
31.	Хорошие манеры, Роль в современном обществе.	групповая	Словесные: беседа, рассказ, объяснение, инструктаж; Наглядные: показ иллюстраций, видеороликов, способов выполнения тех или иных действий, наборов сюжетных картинок по темам.	учебник, видеоматериал	Беседа, опрос
32.	Правила хороших манер.	групповая	Словесные: беседа, рассказ, объяснение, инструктаж; Наглядные: показ иллюстраций, видеороликов, способов выполнения тех или иных действий, наборов сюжетных картинок по темам.	учебник, видеоматериал	Беседа, опрос

**Перечень необходимого оборудования,
инструментов и материалов.**

1. Столы и стулья.
2. Посуда, скатерти, салфетки, полотенца.
3. Стенды, таблицы, схемы.
4. Брошюры, журналы, каталоги.
5. Учебники, статьи и фото из интернета.
6. Видеоматериалы по теме.

Список литературы

Для педагога:

1. Анисина Е.И. Этикет и стиль. Большая энциклопедия. г. Москва изд. «Феникс» 2016г.
2. Богуславская, Н.Е. Веселый этикет / Н.Е. Богуславская, Н.А.Купина.– Екатеринбург: ЛИТУР, 2014. – 192с.
3. Гирченко И.А. Этикет и сервировка стола 365 дней в году. г. Самара изд. «Самарский дом печати» 2016 г.
4. Гольдин, В.Е. Речь и этикет /В.Е.Гольдин. – Москва: Просвещение, 2015. – 109 с.
5. Дереклеева, Н.И. Развитие коммуникативной культуры учащихся на уроке и во внеклассной работе/ Н.И.Дереклеева. – Москва: 5 за знания, 2014. – 192 с.
6. Дунцова, К.Г. Этикет за столом / К.Г.Дунцова, Г.П.Станкович. – Москва: Экономика, 2016. – 78 с.
7. Золотая книга этикета/ Автор-сост. В.Ф.Андреев. – 2-е изд., исправл. и доп. - Москва: Вече, 2015. – 400 с.
8. Классные часы на темы этикета /Автор-сост. Ю.А.Матюхина. – Москва: Глобус, 2014. – 175 с.
9. Лизинский, В.М. Приемы и формы в учебной деятельности / В.М.Лизинский. – Москва: Педагогический поиск, 2014. – 160 с.
10. Лизинский, В.М. Приемы и формы в воспитании /

Для обучающихся:

1. Анисина Е.И. Этикет и стиль. Большая энциклопедия. г. Москва изд. «Феникс» 2016г.
2. Богуславская, Н.Е. Веселый этикет / Н.Е. Богуславская, Н.А.Купина.– Екатеринбург: ЛИТУР, 2014. – 192с.
3. Гирченко И.А. Этикет и сервировка стола 365 дней в году. г. Самара изд. «Самарский дом печати» 2016 г.
4. Гольдин, В.Е. Речь и этикет /В.Е.Гольдин. – Москва: Просвещение, 2015. – 109 с.
5. Дереклеева, Н.И. Развитие коммуникативной культуры учащихся на уроке и во внеклассной работе]/ Н.И.Дереклеева. – Москва: 5 за знания, 2014. – 192 с.

6. Дунцова, К.Г. Этикет за столом/ К.Г.Дунцова, Г.П.Станкович. – Москва: Экономика, 2016. – 78 с.
7. Золотая книга этикета/ Автор-сост. В.Ф.Андреев. – 2-е изд., исправл. и доп. - Москва: Вече, 2015. – 400 с.
8. Классные часы на темы этикета /Автор-сост. Ю.А.Матюхина. – Москва: Глобус, 2014. – 175 с.
9. Лизинский, В.М. Приемы и формы в учебной деятельности / В.М.Лизинский. – Москва: Педагогический поиск, 2014. – 160 с.