

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное казенное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа
при Федеральном казенном учреждении «Исправительная колония №5
Управления Федеральной службы исполнения наказаний по Московской области»

«Утверждаю»

Директор школы



Беринова Ю.Б.

«01» сентября 2018г.

Программа
кружковой работы в 10 классах
«Хорошие манеры»
учителя Жучковой С.П.
на 2018-2019 учебный год

Дата регистрации «01» сентября 2018г.

Согласовано на заседании
Педагогического совета протокол № 1 от «31» августа 2018г.

Программа кружка "Хорошие манеры"

Цели:

- Сформировать у учащихся систему интеллектуальных и общетрудовых знаний, умений и навыков по поведению за столом, о правилах сервировки стола, правилах приёма гостей, общения с людьми, правил дружбы, об особенностях в отношениях с мужчинами.
- Развивать у учащихся инициативу, логическое мышление, познавательный интерес.
- Совершенствовать умения по выбору линии поведения, сервировочной посуды, приёму гостей, в общении с людьми.
- Профессионально ориентироваться в данной области.
- Воспитание привычки к чистоте, сознательному выполнению санитарно-гигиенических правил в быту.
- Воспитание уважительного отношения к народным обычаям и традициям.

Задачи:

- Изготовить приглашение для гостей, праздничное меню, индивидуальные карточки.
- Научиться сервировке стола, приёму гостей, умению общаться с людьми, хорошим манерам в отношениях с людьми, хорошему тону.
- Помочь учащимся сориентироваться в выборе профессии.
-

Перечень знаний и умений формируемых у учащихся.

Учащийся должен знать: манеры поведения за столом, правила сервировки стола, правила приёма гостей, как общаться с людьми, дружить.

Учащийся должен уметь: правильно сидеть, и есть за столом, пользоваться приборами, сервировать стол к завтраку, устроить приём гостей, общаться с людьми, проявить себя и добиться успеха.

Содержание курса.

Общее количество часов – 16

Манеры поведения за столом (2ч.)

Как правильно сидеть за столом. Как элегантно держаться во время еды. Как пользоваться салфеткой. Как есть красиво. Как уверенно пользоваться приборами. Ложка, вилка и нож. Как есть мясо с гарниром. Что едят одной вилкой. Как правильно есть спагетти. Как правильно есть рыбу. Как съесть яйцо.

Правила сервировки стола (6ч.)

Сервировка стола к завтраку (1ч.)

Основные принципы расположения приборов. Сервировка стола к завтраку. Создание фона. Украшение стола. Размещение приборов. Утренний бутерброд по всем правилам, или "Завтрак аристократа".

Важные приготовления к приёму гостей (1ч.)

Как выбирать скатерти и салфетки. Как покупать посуду.

Сервировка стола для чая и кофе (1ч.)

Как накрыть на стол. Поведение за чайным столом. Как заваривать и разливать чай. Поэзия кофе.

Сервировка праздничного стола (2ч.)

Где накрыть стол. Скатерти и салфетки. Цветы. Подсвечники. Соль и перец. Приборы и посуда. Индивидуальное место. Как правильно сложить салфетку. Обслуживание гостей во время обеда. Карточки с указанием места и меню.

Обслуживание гостей во время обеда (1ч.)

Фуршет или шведский стол. Вечеринка.

Как устроить приём гостей (3ч.)

Важность планирования (1ч.)

Как составить меню. Сочетание блюд и напитков. Приглашение гостей.

Что нужно сделать до прихода гостей (1ч.)

Что нужно сделать до прихода гостей. Как встречать гостей. Как рассадить гостей за столом.

Что делает приём гостей успешным (1ч.)

Что делает приём гостей успешным. Как провожать гостей.

Хорошие манеры в отношениях между людьми (5ч.)

Предрассудки (1ч.)

Что такое предрассудки. Долги. Занимать или не занимать.

Как занимать и возвращать деньги (1ч.)

Расписка. Как давать в долг. Как получить свои деньги обратно. Одолженные вещи.

Услуги (1ч.)

Что такое услуга. Умение сказать "нет". Если вам трудно сказать "нет".

Дружба (1ч.)

Лучшая подруга. Правила приличия существуют и в дружбе. Дружба и деньги.

Контроль знаний:

1. Подготовка рефератов, выступлений.
2. Защита рефератов, творческие работы.
3. Сервировка стола к завтраку, чаю, складывание салфеток, украшение комнаты.
4. Самостоятельные работы.

Темы творческих работ и рефератов:

1. История столовых приборов.
2. Столовый этикет.
3. Правила поведения за столом.
4. Мир скатертей и салфеток.
5. Составление меню праздника.
6. Визитная карточка.
7. Приглашение на праздник.
8. Успешная хозяйка.

Ожидаемые результаты:

Учащиеся освоят манеры поведения за столом, научатся пользоваться столовыми приборами, правильно есть некоторые блюда, сервировать стол к завтраку, чаю, праздничный стол, изготавливать индивидуальные карточки, составлять меню, встречать и провожать гостей, организовывать фуршет, шведский стол, вечеринку.

Литература для учителя:

1. Краткая энциклопедия для женщины.- М.: Мысль, 1992.
2. Энциклопедия красоты и хорошего самочувствия.- Краснодарское кн. Изд-во, 1992.
3. Лаппо А. В. Самоучитель хороших манер для девушек.- М.: Изд-во Эксмо, 2006.
4. Ермакова В.И. Основы кулинарии.- М.: Просвещение, 1993.
5. Головков А.Э. Разносолы деревенской кухни.- Одесса, 1992.

Литература для учащихся:

1. Брэй. Как жить в ладу с собой и с миром.- М.: Эксмо, 1992.
2. Бушелева Б.В. Поговорим о воспитанности.- М, 1989.
3. Дунцова Г.К. Этикет за столом.- М., 1990.
4. Лаппо А.В. Самоучитель хороших манер для девушек.- М.: Изд-во Эксмо, 2006.
5. Ермакова В.И. Основы кулинарии.- М.: Просвещение, 1993.
6. Свет мой зеркальце, скажи....- Санкт-Петербург: Изд-во "Тимошка", 1999.

Приложение
Вопросы для самостоятельной работы
№ 1 «Сервировка стола к завтраку»

1. Что входит в понятие «прибор»?
2. Назовите основные приборы?
3. Какие приборы относятся к вспомогательным?
4. Из какого материала изготавливается столовая посуда?
5. От чего зависит порядок раскладки столовых приборов?
6. Тарелки по назначению делятся на ?
7. Назовите варианты сервировки стола ?

№ 2 «Манеры поведения за столом»

1. Как правильно сидеть за столом?
2. Как элегантно держаться во время еды?
3. Как пользоваться салфеткой?
4. Как есть красиво?
5. Как едят фрукты?

№ 3 «Порядок составления меню»

1. Что такое меню?
2. Что является основой для составления меню?
3. Каков порядок расположения блюд в меню?
4. Что такое «комплексные обеды»?
5. Какие блюда рекомендуется включать при составлении меню для завтрака, обеда, ужина?