

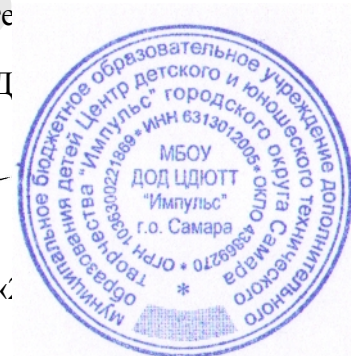
Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
дополнительного образования детей
Центр детского и юношеского технического творчества «Импульс»
городского округа Самара
. Самара, п. Управленческий, ул. Парижской Коммуны, 30а, тел. 9504563,
centrimpuls2011@yandex.ru

«Утверждаю к исполнению

в образовате

директор ЦД

«.



Дополнительная образовательная программа «Этикет»

Срок реализации программы – 3 г.

Возраст воспитанников: 9 – 12 лет.

Автор-составитель:

педагог дополнительного образования

Шкондина Л.М.

Принята педагогическим советом ЦДЮТТ «Импульс»

Протокол № 3 от «25» апреля 2014г.

Самара

2014 г..

Содержание

Пояснительная записка _____ стр. 2-5

Нормативно-правовая база программы

Обоснование необходимости разработки и внедрения программы в образовательный процесс

Актуальность программы

Педагогическая целесообразность программы

Практическая значимость

Отличие данной дополнительной образовательной программы от аналогичных

Основной вид деятельности учащихся

Основной метод обучения

Наполняемость группы

Цель и задачи программы

Режим занятий

Прогнозируемые результаты и способы их проверки

Основные формы занятий и формы контроля

Учебно-тематический план программы _____ стр. 6

Содержание программы _____ стр. 7-9

Методическое обеспечение программы _____ стр. 10-12

Дидактический материал

Специальная литература и видеофильмы

Оценочная деятельность

Техническое оснащение

Литература _____ стр. 13

Для педагога

Для учащихся

1. Пояснительная записка

Направленность программы – социально-педагогическая направлена на социальную адаптацию, повышение уровня готовности обучающихся к социальному взаимодействию, формирование знаний об основных сферах современной социальной жизни, создание условий для развития коммуникативной, социально успешной личности, расширение «социальной практики», воспитание социальной компетентности (сфера деятельности «бытовое обслуживание»).

Вид программы – модифицированная

Срок реализации программы – 3 года.

Нормативно-правовая база программы

Программа составлена в соответствии с основными нормативными документами в области образования РФ и нормативными актами учреждения:

- Федеральный Закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании Российской Федерации» (принят ГД ФС РФ 21.12.2012) статьи 75 п. 4, глава 10.
- Письмо Минобрнауки РФ от 18.06.2003г. Мс 28-02-484/16 «Требования к содержанию и оформлению образовательных программ дополнительного образования детей».
- Письмо Минобрнауки РФ от 11.12.2006г. № 06-1844 «О примерных требованиях к программам дополнительного образования детей»
- Минобрнауки Самарской области. Автор-составитель «Т.И. Ермолаева. Методические рекомендации для руководящих и педагогических работников УДОД. Современное программно-методическое обеспечение УДОД.
- Устав МБОУ ДОД ЦДЮТТ «Импульс».
- Программа адаптирована к условиям ЦДЮТТ.

1.1. Обоснование необходимости разработки и внедрения программы в образовательный процесс

Актуальность программы

Реальность подтверждает, что социальная потребность в этикете существует. Сегодня в современном деловом мире обстоятельства складываются таким образом, что успех профессиональной деятельности человека во многом зависит от того, насколько он уважает достоинство коллег, руководства, подчиненных, клиентов, заказчиков, а также соблюдает основные нормы общественного поведения, в том числе поведение гостеприимного хозяина.

Педагогическая целесообразность программы

Данная программа представляет собой познавательный и несложный курс этикета для детей, так как этикет является нормой поведения. В жизни общества этикет играет весьма важную роль, выполняя ряд функций: регулятивную, опознавательную, идентификационную, коммуникативную, этическую и эстетическую. Благодаря этикету мы знаем, как принято вести себя среди людей, как поступать в соответствии с возникшей ситуацией, строить свои отношения с близкими, друзьями. Этикетное поведение всегда связано с гармонией и порядком, что оказывает влияние на эстетическое развитие общества, способствует формированию эстетики чувств.

Программа создана с учетом возрастных особенностей и отвечает потребностям детей младшего школьного возраста. Именно в этом возрасте целесообразно закладывать основы аккуратности и опрятности, вежливости, точности, прививать хорошие манеры, умение культурно вести себя дома, на улице, в общественных местах.

Практическая значимость

В младшем школьном возрасте дети в игровой форме осваивают основы этикета. Красиво принять гостей - это не столько доход, сколько вкус хозяев. Программа данного курса поможет учащимся сформировать свой неповторимый вкус и стиль, легко сервировать стол к любому празднику, эффектно украсить его красиво сложенными салфетками, организовать правильную подачу праздничных блюд. Так же получить рекомендации по подбору и самостоятельному изготовлению столового белья, по оформлению приглашений и именных карточек, по украшению стола цветами. И самое главное, приобрести навыки культурного общения.

Программа предусматривает обучение контингента учащихся 9-12 лет в профильной группе. Набор детей в группы свободный.

Отличие данной дополнительной образовательной программы от аналогичных заключается в том, что предполагается проведение некоторых занятий в гостях у обучающихся, что способствует приобретению опыта общения со взрослыми (родителями) и решению проблем коммуникативного характера.

1.4. Основной вид деятельности учащихся – практикум, развивающие игры.

1.5. Основной метод обучения – компетентностно-ориентированный подход в обучении.

1.6. Наполняемость группы – 1 год обучения – 15 чел., 2-3 года обучения – 12 чел.

1.2. Цель и задачи программы

Цель программы

Создать условия для формирования эстетической культуры обучающихся посредством изучения основ этикета.

Задачи

- Обучить технологическим приемом приготовления кулинарных блюд.
- Обучить правилам поведения и общения со сверстниками и взрослыми.
- Развивать адекватную оценочную деятельность, направленную на анализ собственного поведения и поступков окружающих людей.
- Формировать общую культуру.

1.3. Режим занятий

Год об-я	Кол-во часов в год	Кол-во часов в неделю	Периодичность занятий
1	144	4	2x2
2	216	6	2x3
3	216	6	2x3

1.4. Прогнозируемые результаты и способы их проверки

Год об-я	Результат	Способ отслеживания результатов	Формы подведения итогов
1	*Знать основные правила бытового этикета. *Уметь сервировать чайный стол. *Иметь навыки позитивного общения в группе.	Наблюдение педагога Самостоятельная работа	Творческая презентация

2	*Знать правила личной гигиены и нормы соблюдения гигиены помещений (дома, в классе). *Иметь навыки изготовления подарочных изделий сделанных в технологии вязания крючком и спицами. *уметь общаться по правилам хороших манер.	Наблюдение педагога Самостоятельная работа	Творческая презентация
3	*Знать основные правила этикета. *Уметь выстраивать и проводить развлекательные моменты приема гостей. *адекватно оценивать свои поступки и поступки сверстников с позиций доброжелательности и уважения друг к другу, активно употреблять в речи «этикетные» слова и выражения.	Наблюдение педагога Самостоятельная работа	Творческая презентация

1.5. Основные формы занятий и формы контроля

- 1 год обучения

Основные формы занятий – интерактивная беседа, практическая работа.

Основные формы контроля – самостоятельная работа, тестирование, опрос.

- 2 год обучения

Основные формы занятий – интерактивная беседа, практическая работа.

Основные формы контроля – самостоятельная работа, тестирование, опрос, творческие презентации.

- 3 год обучения

Основные формы занятий – интерактивная беседа, практическая работа.

Основные формы контроля – самостоятельная работа, тестирование, опрос, творческие презентации, занятия на дому «Я жду гостей».

2. Учебно-тематический план программы

№	Раздел программы	Кол-во часов			Форма подведения итогов
		теор	прак	всего	
1 год обучения					
1	Что такое этикет?	4	-	4	тест
2	Сервировка стола	10	20	30	практикум
3	Столовое белье	2	10	12	практикум
4	Приготовления к празднику	7	28	35	самостоятельная работа
5	Композиции из блюд	4	8	12	практикум
6	Медальоны, канапе	3	24	27	самостоятельная работа
7	Десертный стол	2	18	20	практикум
8	Итоговая работа	-	4	4	презентация
	Итого	32	112	144	
2 год обучения					
1	Правила техники безопасности	2	-	2	тест
2	Секреты хороших манер	6	12	18	игра-тест
3	Секреты чистоты	4	-	4	тест
4	Рукоделие	3	6	9	самостоятельная работа
5	Вязание спицами	5	35	40	самостоятельная работа
6	Вязание крючком	4	24	28	самостоятельная работа
7	Кулинария	11	28	39	практикум
8	Заключительное занятие	-	4	4	беседа за обедом
	Итого	35	109	144	
3 год обучения					
1	Этикет и правила этикета	24	38	62	тест
2	«В моем доме чистота и порядок»	2	22	24	самостоятельная работа
3	Правила хорошего тона	4	8	12	сюжетно-ролевая игра
4	Игры и развлечения для гостей	4	4	8	практикум
5	Стиль	4	6	10	самостоятельная работа
6	Меню	6	6	12	практикум
7	Проектная деятельность	-	16	16	Защита проектов
	Итого	40	100	144	

3. Содержание программы

3.1. Содержание программы 1 года обучения

№	Раздел	Содержание	Кол-во часов		
			теор	прак	всего
1	Что такое этикет?	Кто такой человек культурный? Петр I – основные правила этикета.	2	-	2
		«Каков хозяин, таков и гость» - основные поведенческие правила приема гостей. Просмотр специальной литературы, альбомов.	2	-	2
2	Сервировка стола	Стили сервировки стола Правила поведения за столом. Правила пользования столовыми приборами. Общие правила сервировки стола.	2	2	4
		Сервировка чайного (кофейного) стола. Основной состав чайного (кофейного) сервиза. Подбор посуды.	2	2	4
		Способ сервировки чайного (кофейного) стола.	2	3	5
		Сервировка чайного (кофейного) стола для подруг.	2	5	7
		Сервировка «Чай для двоих».	1	4	5
		Сервировка стола для ужина Фондю.	1	4	5
3	Столовое белье	Скатерти. Характеристика и выбора скатерти. Правила раскладывания скатертей.	1	2	3
		Приборные салфетки. Характеристика и выбор салфеток. Салфетки, как элемент прибора. Правила пользования салфетками.	1	4	5
		Складывание салфеток. Способы складывания салфеток. Пробные работы.	-	4	4
4	Приготовление к празднику	Приглашения. Выбор приглашения. Оформление приглашения.	1	6	7
		Именные карточки. Выбор именных карточек. Оформление именных карточек.	1	6	7
		Меню. Составление и оформление меню (рецепты на выбор из спец. литературы.)	4	14	18
		Элементы украшения стола. Правила поведения за столом. Игра-тест.	1	2	3
5	Композиции из блюд	Правила размещения композиций. Правила размещения мелкой закуски. Составление композиций из блюд.	2	-	2
		Инструменты для нарезания. Фигурные приспособления и выемки. Вспомогательные приспособления. Пробные работы.	1	5	6
		Приспособления для изготовления украшений к кондитерским изделиям. Пробные работы.	1	3	4
6	Медальоны, канапе	Приготовление канапе, разновидность канапе. Медальоны, приготовление медальонов (по рецептам из спец. литературы). Составление	2	8	10

		композиций на медальонах, канпе.			
		Бутерброды. Приготовление бутербродов (по рецептам из спец. литературы)	1	8	9
		Нарезка украшений из овощей. Пробные работы.	-	4	4
		Нарезка украшений из фруктов. Пробные работы.	-	4	4
7	Десертный стол	Украшения для десертного стола. Просмотр спец. литературы, альбомов. Композиции для десертного стола - пробные работы по рекомендациям спец. литературы.	1	3	4
		Приготовление десерта (по рецептам из спец. литературы)	-	10	10
		Приготовление шоколадного фондю.	1	5	6
8	Итоговая работа «Я жду гостей»	Выбор церемонии встречи гостей, оформление приглашения. Приготовление и оформление стола и меню.	4	-	4
Итого			36	108	144

3.2. Содержание программы 2 года обучения

Раздел	Содержание	Кол-во часов		
		теор	прак	всего
Правила поведения за столом. Правила личной гигиены при работе с продуктами. Техника безопасности работы на класс-кухне.		2	-	2
Как вести себя на улице. Правила поведения в общественных местах. Как встречать гостей. Как принимать подарки. Пробные работы.		6	12	18
Личная гигиена. Уход за кожей лица. Уход за волосами. Уход за руками.		4	-	4
Элементы шитья и принадлежности для шитья.		2	-	2
Учимся пришивать пуговицы.		-	2	2
Как сделать заплатку.		0,5	2	2,5
Что такое штопка. Штопаем носки.		0,5	2	2,5
Техника безопасности при вязании. Подбор спиц. Выбор ниток. Учимся пользоваться спицами. Упражнения.		2	4	6
Вяжем шарф. Техника вязания шарфов. Пробные работы.		1	5	6
Вяжем носки. Техника вязания носков. Пробные работы.		1	13	14
Вяжем варежки. Техника вязания варежек. Пробные работы.		1	13	14
Правила вязания крючком. Учимся вязать цепочку.		2	4	6
Секреты вязания крючком. Вязание прямого полотна. Вязание по кругу. Пробные работы.		1	7	8
Вязание с воздушными петлями. Пробные работы.		1	13	14
Секреты кулинарии. Правила хранения продуктов. Подготовка продуктов.		2	-	2
Как приготовить самый простой завтрак (по		4	10	14

	рецептам спец. литературы). Готовим завтрак.			
	Как приготовить самый простой обед. Готовим обед.	5	18	24
Включительный обед	Подготовка обеда. Подведение итогов и планы на будущее, беседа за обедом.	-	4	4
	Итого	35	109	144

3.3. Содержание программы 3 года обучения

№	Раздел	Содержание	Кол-во	
			теор	пра
1	Этикет и правила этикета	Как правильно накрывать сто в соответствии с определенным случаем (день рождения, юбилей, детский праздник, для друзей, пасхальный стол и др.). Пробные работы.	4	4
		Подбор скатертей и украшений для стола по временам года и в соответствии со случаем. Пробные работы.	2	6
		Полезные советы по приготовлению и подаче блюд. Очередность подачи блюд. Несложные рецепты. Выполнение пробных работ.	8	20
		Напитки. Как правильно подавать напитки.	3	2
		Рыба. Как правильно подавать и есть рыбу.	3	2
		Как правильно подавать и есть фрукты и ягоды.	1	2
		Как правильно подавать и есть кондитерские изделия.	3	2
2	«В моем доме чистота и порядок»	Практикум - наводим порядок и создаем уют в доме. Дружеский контроль – проверка уборки квартиры самими учащимися. Фото-отчет «В моем доме чистота и порядок».	2	22
3	Правила хорошего тона	Правила хорошего тона. Сюжетно-ролевые игры «Я и моя компания», «Я и незнакомые мне люди», «Наше общение»	4	8
4	Игры и развлечения для гостей	Практикум «Игры и развлечения для гостей» (игры за столом, игры в комнате, розыгрыши и др.)	4	4
5	Стиль	Стиль в одежде. Стильные штучки (подарки и сюрпризы). Пробные работы.	4	6
6	Меню	Несколько рецептов из спец. литературы. Пробные работы по изготовлению блюд.	6	6
7	Проектная деятельность	«Приходите в гости к нам». Выбор повода для встречи гостей (день рождения, встреча друзей, ужин-шоу, фужет и др.). Составление плана программы. Составление меню. Разработка приглашения. Подбор развлечений и игр. Приготовление подарков и сюрпризов. Подготовка гардероба хозяйки.	-	12
8	Защита проектов	Подготовка помещения для встречи гостей. Оформление интерьера. Изготовление угощений. Сервировка стола. Встреча гостей. Реализация задуманного плана проведения мероприятия. Провожаем гостей с честью. Уборка помещения.	-	4
		Итого	44	100

4. Методическое обеспечение программы

4.1. Дидактический материал - наглядные пособия и модели-образцы, рисунки, брошюры, шаблоны, видео фильмы.

4.2. Специальная литература и видеофильмы

- Силаева К.В. Сервировка стола и этикет. – СПб.: ООО «Диамант», 2001
- Этикет и стиль. Большая энциклопедия. – М.: «ЭКСМО», 2011
- Видеоролик «Этикет в России» из серии «История этикета»
- Видеоролик Правила этикета за столом.
- Видеоролик «Праздничный стол»
- Видеоролик «Речевой этикет»

4.3. Оценочная деятельность

Диагностика интегрированного развития учащегося заключается в том, что это должны быть общие для всех видов деятельности критерии, и труднее, чем оценка успехов по знаниям, умениям, навыкам. Программа предлагает наиболее значимые критерии – скорость включения учащегося в трудовую творческую деятельность; устойчивость представления алгоритма воплощения замысла (путь от замысла к модели, проекту); качество продукта деятельности. Поскольку процесс творческой деятельности учащихся есть процесс длительный и не всегда устойчивый, то предлагается гибкая система оценки: относительно высокий уровень, достаточный уровень (норма), относительно низкий уровень.

Характеристика уровней интегрированного развития способностей учащегося

Уровень	Критерии	Характеристика уровня	Баллы
Относительно высокий	Скорость включения учащегося в трудовую творческую деятельность.	Если учащийся начал работу очень быстро, и в течение отведенного времени выполнил поставленную перед ним задачу.	3
	Устойчивость представления алгоритма воплощения замысла.	Если учащийся самостоятельно работает по алгоритму и может вариативно применять проученные знания в практической работе.	3
	Необычность, оригинальность замысла, который	Если учащийся самостоятельно придумал свою модель, сумел защитить свой замысел, тщательно разработал свою	3

	проектирует учащийся.	модель с использованием большого количества деталей и приемов.	
	Качество продукта деятельности	Если работа, выполненная учащимся, соответствует требованиям, предъявленным к той или иной модели, изделию. Аккуратность.	3
Достаточный	Скорость включения учащегося в трудовую творческую деятельность.	Если учащийся начал работу во время, в течение отведенного времени в основном выполнил поставленную перед ним задачу и не получил по задаче задания на следующее занятие.	2
	Устойчивость представления алгоритма воплощения замысла.	Если учащийся самостоятельно работает по алгоритму.	2
	Необычность, оригинальность замысла, который проектирует учащийся.	Если учащийся самостоятельно придумал свою модель, сумел защитить свой замысел, разработал свою модель с использованием оптимального количества деталей и приемов при поддержке педагога.	2
	Качество продукта деятельности.	Если работа, выполненная учащимся, соответствует требованиям, предъявленным к той или иной модели, изделию. Аккуратность.	2
Относительно низкий	Скорость включения учащегося в трудовую творческую деятельность.	Если учащийся начал с опозданием, в течение отведенного времени не выполнил поставленную перед ним задачу и получил задание по выполнению задачи на следующее занятие.	1
	Устойчивость представления алгоритма воплощения замысла.	Если учащийся работает по алгоритму только при поддержке педагога	1
	Необычность, оригинальность замысла, который проектирует учащийся	Если учащийся не может обойтись без поддержки педагога или другого лица (одноклассника, родителя).	1
	Качество продукта	Если работа, выполненная учащимся, в	1

	деятельности	основном соответствует требованиям, предъявленным к той или иной модели, изделию. Аккуратность.	
--	--------------	---	--

Оценочный лист учащихся

ФИО	Критерии				Баллы
	Скорость включения учащегося в трудовую творческую деятельность.	Устойчивость представления алгоритма воплощения замысла.	Необычность, оригинальность замысла, который проектирует учащийся.	Качество продукта деятельности	

4.4. Техническое оснащение

- Видеоаппаратура.
- Электрический чайник.
- Чайный сервиз.
- Набор столовых приборов.

5. Литература

Для педагогов

1. Квакин, М. Этикет наоборот [Текст] / Михаил Квакин. – М.: АСТ, 2000.
2. Курочкина, И. Н. Этикет для детей и взрослых: учебное пособие для студентов педагогических вузов / И. Н. Курочкина. – М.: Академия, 2001
3. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения, – М.,2007
4. Львова, С. И. «Позвольте пригласить вас...» или речевой этикет [Текст] / С. И. Львова. – 2-е изд., стереотип. – М.: Дрофа, 2005
5. Потапов, С. Этикет для подростков, или Искусство нравиться себе и другим [Текст] / С. Потапов, О. Вакса. – М.: АСТ-Пресс книга, 2003.
6. Современный этикет: золотые советы и правила [Текст] / [отв. ред. Е. Басова]. – М.: Эксмо-Пресс, 2001

Для учащихся

1. Лихачева, Л. Уроки этикета: в рассказах, картинках и задачках [Текст] / Л. Лихачева. – Екатеринбург: Уральское издательство, 2001
2. Львова, С. И. «Позвольте пригласить вас...» или речевой этикет [Текст] / С. И. Львова. – 2-е изд., стереотип. – М.: Дрофа, 2005
3. Силаева К.В. Сервировка стола и этикет. – СПб.: ООО «Диамант», 2001
4. Этикет и стиль. Большая энциклопедия. – М.: «ЭКСМО», 2011