

с. Некрасовка
2025 г

Раздел 1. Комплекс основных характеристик ДООП

1.1. Пояснительная записка

Кулинария – прекрасное и самое совершенное искусство. Оно включает все наши пять чувств и добавляет к ним шестое – потребность отдать все лучшее, что есть в нас.

Пауло Коэльо

Классификация ДООП

По направленности: социально-гуманитарная, направление – кулинария.

Тип программы, уровень освоения программы: одноуровневая, стартовый.

Форма обучения: очная с применением дистанционных образовательных технологий.

Формы организации содержания и процесса педагогической деятельности: интегрированная. Формы проведения занятия – практические, теоретические и комбинированные.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Кулинарная академия» социально-гуманитарной направленности рассчитана на 1 год обучения: 144 учебных часа для детей 7- 13 лет. Наполняемость групп 10-12 человек. Возможно обучение детей с ОВЗ и детей инвалидов в зависимости от нозологии. Обучение детей, нуждающихся в особых образовательных потребностях, включает в себя разработку индивидуального образовательного маршрута, что соответствует обновлению содержания ДООП согласно Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 года (утверждена распоряжением Правительства РФ от 31 марта 2022 г. № 678-р).

Программа разработана в соответствии с нормативными документами:

1. Федеральный Закон от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – ФЗ).

2. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
3. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 г. № 2 Об утверждении санитарных правил и норм СП 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
4. Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года (утв. Распоряжением Правительства РФ от 31.03.2022 г. № 678-р).
5. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27.07.2022 г. № 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».
6. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 03.09.2019 № 467 «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем дополнительного образования детей».
7. Распоряжения Министерства образования и науки Хабаровского края от 26.09.2019 г. № 1321 об утверждении методических рекомендаций «Правила персонифицированного финансирования дополнительного образования детей в городском округе, муниципальном районе Хабаровского края».
8. Положение о ДООП, реализуемых в Хабаровском крае (Приказ КГАОУ ДО РМЦ от 27.05.2025 № 220П).
9. Устава МБОУ ДОД ЦДТ Хабаровского муниципального района Хабаровского края, утверждённого приказом № 4 от 11.01.2018 г.

Актуальность. Изменения в жизни общества требуют переосмысления социального статуса семьи и укрепления устойчивых, уважительных

семейных отношений. Многовековые традиции каждого народа начинаются в доме и внутри семьи: очаг — место, где рождается доверие, взаимопонимание и поддержка. Что нужно человеку для нормальной жизни? Теплая, здоровая и дружная семья. Именно в ней закладываются базовые навыки жизни: умение строить дом, сообща вести хозяйство и трудиться ради общего блага.

Сегодня вопросы правильного питания и здорового образа жизни становятся особенно актуальными. Изучение основ здорового образа жизни и рационального питания воспитывает физически и нравственно здоровое поколение, развивает у детей чувство гармонии и красоты, учит видеть мир как единое целое.

Кулинария - это область безграничного воображения, фантазии и творчества, где любопытство превращается в эксперименты и новые вкусы. Она способна доставить много удовольствия и радости окружающим, а еще больше - тому, кто этим занимается, потому что, как и любое другое искусство, требует любви и самоотдачи. Как область деятельности, она способствует не только освоению социально значимых навыков, но и развитию ключевых личностных компетенций.

Согласно Концепции развития дополнительного образования детей социализация обучающихся происходит через участие в общественно-значимых мероприятиях: акции добра и милосердия, которые организуют учреждения или районные/краевые структуры. В рамках таких инициатив детское объединение представляет свои кулинарные изделия, становясь носителем ценностей сообщества и культуры. Сочетая семейные ценности, здоровый образ жизни и творческую кулинарию, формируются не просто навыки приготовления пищи, а целостная личность, готовая строить гармоничное общество, видящая в доме источник силы и радости, а в кулинарии — творческий инструмент для реализации своего потенциала и вклада в общее благо.

Педагогическая целесообразность программы состоит в формировании у обучающихся ряда «мягких навыков» (soft skills), необходимых для успешной социализации подрастающего поколения. Обучение по данной программе создает благоприятные условия для социально-культурного и раннего профессионального самоопределения, а также для познавательной и творческой самореализации в области кулинарии. Обучение по данной программе создаёт благоприятные условия для социально-культурного и раннего профессионального самоопределения, развития познавательной и творческой самореализации обучающихся в области кулинарии.

Особенность образовательного замысла - это игра-путешествие по странам и континентам с целью ознакомления с культурой народов через их кулинарные традиции. Такой формат обеспечивает естественную мотивацию к обучению, расширяет культурный кругозор и способствует формированию межкультурной компетентности.

Особое место занимает регионализация содержания: изучение традиций разных народов региона, малочисленных коренных народов Дальнего Востока, освоение культурного кода через кухню и обычаи. Программа учитывает региональные культурные особенности и традиции праздников исконно русских и праздников народов Дальнего Востока, чьи носители проживают на территории Хабаровского края. Поскольку Хабаровский край входит в тройку регионов-лидеров по числу коренных малочисленных народов Севера, программа интегрирует знание традиций орочей, нивхов, нанайцев, эвенков и других народностей, сохранивших свои обычаи и традиционные блюда. Такой подход обеспечивает не только углубление культурной грамотности, но и воспитание уважения к культурному многообразию и идентичности каждого народа.

Реализуется активное использование электронных ресурсов, информационных технологий и цифровых инструментов для активизации

познавательной и мыслительной деятельности. Презентации достижений учащихся публикуются в социальных сетях, что развивает цифровую грамотность и умение представлять результаты своей работы.

Творческая активность предусматривает вариативность заданий в зависимости от возрастных особенностей и уровня подготовки. К таким заданиям относятся приготовление изделий по рецептам, самостоятельно подобранными детьми в различных источниках, выставки с дегустацией для учащихся других объединений. В процессе подготовки творческих заданий детям предоставляется возможность пофантазировать, использовать декоративные качества различных продуктов питания, согласно тематике сервировать выставочный стол.

В дни школьных каникул проводятся экскурсии на предприятия пищевой и легкой промышленности, а также посещение музеев и выставок. Это способствует расширению кругозора, помощи в ориентации в выборе профессии и применению знаний в самостоятельной творческой деятельности.

Адресат программы. Программа рассчитана на детей от 7 до 13 лет. Вступительные испытания не предусмотрены. На обучение принимаются дети без каких-либо требований, в том числе и дети с ОВЗ, дети инвалиды в зависимости от нозологии. Наполняемость групп от 10 до 12 человек по количеству посадочных мест и мест для приготовления кулинарных изделий, блюд. Группы формируются в соответствии с уровнями общего образования: 7 – 10 лет, 11 – 13 лет (Приказ Минобрнауки России от 29 августа 2013 г. № 1008).

Режим организации занятий. Занятия проводятся 2 раза в неделю по 2 часа с перерывами по 10 – 15 минут для проветривания помещения и отдыха обучающихся.

Объем реализации программы

Период	Продолжите	Количество	Количество	Количество	Количество
--------	------------	------------	------------	------------	------------

	льность занятия	о занятий в неделю	о часов в неделю	ство недель	во часов в год
1 год	2 часа	2	4 часа	36	144ч
Итого по программе:					144ч

1.2 Цель и задачи

Цель: формирование ключевых компетенций детей в области кулинарии через практические умения и творческие навыки приготовления блюд.

Задачи

Предметные:

- научить приготовлению и оформлению кулинарных блюд и кондитерских изделий;
- расширить знания в области традиций кулинарии в разных странах и традиций малочисленных народов Дальнего Востока;
- углубить знания о рациональном и здоровом питании, формирование стойких привычек здорового образа жизни.
- научить работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, приборами и правилами их эксплуатации;
- научить соблюдению техники безопасности при работе с острыми и режущими предметами, электрооборудованием.

Метапредметные:

- стимулировать эстетическое восприятие и творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка;
- развивать коммуникативные компетенции: умение работа в команде, вести ясный и аргументированный диалог с одноклассниками, слушать других участников и способность вносить конструктивные коррективы;
- способствовать развитию самостоятельной постановки цели,

определению последовательности шагов для достижения результата и оценивания собственной деятельности.

Личностные:

- стимулировать интерес к трудолюбию, аккуратности, ответственности;
- воспитывать понимание сопричастности к прошлому, настоящему и будущему своей страны, своего края;
- воспитывать уважительное отношение к людям труда, ценя их вклад в общество и вдохновляясь примерами профессионализма и добросовестности.

1.3 Учебный план

№ п/п	Раздел. Тема.	Общее количество часов.	Теория.	Практика.
1.	Введение в образовательную деятельность.	2	1	1
2.	<i>Кулинария и традиции русской кухни.</i>	65	7	58
2.1	Русский хлеб.	11	1	10
2.2	Овощи и фрукты в русской кухне.	27	2	25
2.3	Молоко и молочные продукты.	14	2	12
2.4	Крупы.	9	1	8
2.5	Русские напитки.	4	1	3
3.	<i>Кухни стран Европы.</i>	30	6	24
3.1	Итальянская кухня и ее особенности.	7	1	6
3.2	Испанская кухня и ее особенности.	7	1	6
3.3	Греческая кухня и ее особенности.	7	1	6

3.4	Кухня Германии и ее отличительные черты.	9	1	8
4.	Этикет и сервировка стола.	1	-	1
5.	Праздники.	46	1	45
	Итого	144	15	129

1.4 Содержание программы

1 Введение в образовательную деятельность. (2 ч)

Теория

ТБ, правила санитарной гигиены, правила оказания первой помощи при ожогах, поражении электрическим током, правила П.Б., история возникновения кулинарии.

Практика Познавательная игра «Скорая помощь».

2 Кулинария и традиции русской кухни. (65 ч)

2.1 Русский хлеб (11 ч)

Теория

История и культурная роль хлеба. История возникновения хлеба: от древних злаков к ритуалам и повседневной пище. Виды русского хлеба: нарезные, черный хлеб, белый хлеб, каравай, пшенично-ржаные смеси, формованные изделия. Способы хранения хлеба: свежесть, способы заморозки, хранение в хлебниках и пакетах, влияние температуры и влажности на качество. Хлеб в разных культурах: французский багет, итальянский чиабатта, немецкий хлеб с закваской, азиатские варианты, региональные особенности. Польза и вред хлебобулочных изделий: энергия, клетчатка, глютен, вопросы, умеренность потребления.

Бутерброды: история и классификация. История возникновения бутербродов. Виды бутербродов. Открытые (канапе): миниатюры, вкусовые

акценты, презентация. Закрытые (сэндвичи): слои ингредиентов, текстура и баланс. Горячие бутерброды: поджарка на сковороде или гриле, плавление сыра, хрустящая корочка. Закусочные канапе: фрагменты еды на шпажках, сочетания вкусов и декоративная подача. Этические и культурные аспекты: как бутерброды отражают региональные кулинарные традиции и повседневную жизнь.

Особенности технологии приготовления хлеба без дрожжей и основы хлебопечения. Бездрожжевой хлеб: принципы, ингредиенты, пропорции, замешивание, время подъема (или его отсутствие). Тесто и его структура: частички муки, вода, соль, жир — как влияет на текстуру. Технология приготовления открытого бутерброда: выбор основы, баланс ингредиентов, правила нарезки, соусы, зелень, декоративные элементы. Технология приготовления закрытого бутерброда: слои, толщина, консистенция. Горячие и запечённые варианты: подготовка формы, контроль температуры, время запекания. Безопасность и санитарные нормы при работе с тестом и тепловой обработкой. Требования к качеству продуктов: свежесть, текстура, сочетаемость вкусов, порционный размер. Хранение и срок годности входящих в состав продуктов: принципы холодильного контроля, упаковка, маркировка. Основы подачи бутербродов: тарелки, подложки, композиции на блюде. Технические приёмы оформления: канапе-шпажки, вертикальные слои, декоративные элементы. Визуальная гармония: цветовая палитра, текстуры, размер и пропорции. Этикет и культурные аспекты сервиса на профессиональной кухне.

Бытовые приборы и оборудование. Пароварка: принципы работы, безопасное использование, подходы к приготовлению паровых заготовок. Бутербродница и гриль: настройки, режимы, контроль температуры. Мультиварка: режимы, приготовление теста и быстрых заготовок. Основы работы с электроинструментами в рамках кухни: безопасность, чистка, дезинфекция. Техника безопасности и охрана труда. Правила личной

безопасности на кухне: работа с острыми предметами, горячими поверхностями. Правила эксплуатации оборудования и электрической техники. Порядок действий при аварийной ситуации и оказание первой помощи.

Практика Приготовление хлеба бездрожжевого, открытого бутерброда, закрытого (сэндвич), горячего (поджаренного), закусочного бутерброда (канапе). Практическая работа с кроссвордом по разделу «Русский хлеб», проведение мини-выставки блюд с дегустацией для других объединений.

2.2 Овощи и фрукты в русской кухне (27ч)

Полезные вещества и обработка овощей и фруктов. Основы питания: углеводы, витамины, минеральные соли; роль каждого в организме. Обработка: промывание, очистка, резка, бланширование, варка, паровая обработка, запекание, жарка. Влияние обработки на питательность: влияние времени, температуры, на сохранность витаминов и минералов. Виды салатов, заправки и сервировка. Категории салатов: овощные, мясные, фруктовые; принципы сочетания ингредиентов. Заправки: масляные, кисло-сладкие, йогуртовые, кремовые, кисломолочные. Сервировка: посуда, температурный режим, декоративные элементы. Культурный контекст: региональные различия в составах и подаче.

Окрошка и закусочные блюда. Окрошка: базовые ингредиенты, вариации заправок (кефир, квас, йогурт), санитарные требования к нарезке. Закусочные блюда: принципы состава, пропорции слоев, баланс вкусов. Нормы подачи: правила компоновки, температурный режим. Драники: техника натерания, обжаривание, подача. Картофель: витамины и минеральные вещества, влияние способа приготовления на питательность; хранение и сортировка.

Кекс история, техника, базовые принципы начинки и декора. Кулебяка: исторические аспекты, виды теста (дрожжевое, слоёное, песочное) и

начинок, влияние ингредиентов на текстуру и влажность. Выпечка: виды теста для пирогов, десертов. Основы подготовки и свертывания теста, влияние ингредиентов на текстуру, базовые принципы подачи. Десерты: виды и подача. Классификация десертов: кремовые, муссовые, заварные, открытые и закрытые. Подача: оформление тарелки, композиционные принципы, текстуры и баланс вкусов.

Практика Приготовление салата из краснокочанной капусты, моркови и яблок, фруктового салата, рулетиков из огурцов, фаршированных помидоров, винегрета, картофельников, Кекса морковного, окрошки, кулебяки из слоенного теста с капустой, драников, яблочного пирога, печеных яблок с медом, фруктовых конвертов. Виды теста используемые в приготовлении (слоенное, бисквитное, дрожжевое и т.д.). Подведение итогов.

2.3 Молоко и молочные продукты (14 ч)

Теория

Виды молочных продуктов и их состав. Основы классификации: молоко, молочные напитки, кисломолочные продукты, сыры, сливочное масло, сметана, йогурты, кефир, творог, сыворотка. Витамины и полезные вещества в молочных продуктах: жиры: роль и классификация (насыщенные vs ненасыщенные, жирные кислоты). Белки: качественные показатели, аминокислотный состав. Углеводы: лактоза и ее влияние на пищеварение. Минералы и витамины: кальций, фосфор, витамин B12, рибофлавин и др. Целебные качества кисломолочных продуктов. Что такое кисломолочные продукты и чем они полезны: пробиотики, улучшение микробиоты кишечника, усвоение лактозы. Применение в рационе: поддержка пищеварения, иммунной защиты, лактобактерии и их роль.

Творог: приготовление дома, история и возможности блюд. Способы приготовления творога в домашних условиях. Польза творога: белок высокой биологической ценности, кальций, полезные жирные кислоты. Виды блюд на

базе творога: творожная масса с фруктами, творожные запеканки, сырники, творожные десерты, закуски, кремы, начинки для пирогов.

История возникновения сырников, блинов, вареников, оладий, творожной запеканки. Кратко о происхождении каждого блюда. Какие аналогичные блюда встречаются в разных культурах (схожие рецепты, отличия в начинках и подаче). Разнообразие начинок и способов подачи: сладкие и солёные варианты, сезонные начинки, варианты подачи на тарелке. Декоративные элементы: посыпки, соусы, свежие фрукты, глазури.

Молочные продукты в культуре и кулинарии мира. Как молочные продукты используются в разных культурах (знаменитые блюда и напитки). Вариации начинки и подачи: примеры международных версий блюд на основе творога, молока и кисломолочных.

Условия хранения молочных продуктов: температура, влажность, сроки годности, признаки порчи. Важность этикетки и упаковки: состав, срок годности, условия хранения дома и на выезде. Гигиена на кухне при работе с молочными продуктами. Правила хранения сырых молочных продуктов и переработанных продуктов. Контроль качества и безопасная работа в процессе приготовления.

Практика Приготовление творога, сырников, вареников, блинов, оладий, творожной запеканки, молочно-фруктового напитка. Подведение итогов, подготовить напиток на основе молочных продуктов.

2.4 Крупы (9 ч)

Теория

Раскрытие определения каша, виды круп, условия хранения и первичной обработки, интересные факты о каше, разнообразие блюд из круп. Первичная обработка манной крупы, способы приготовления, условия хранения, блюда в которых используется манная крупа, польза от употребления и ограничения

в употреблении. Первичная обработка рисовой крупы, виды, способы приготовления, условия хранения, блюда в которых используется рисовая крупа, пищевая польза, ограничения для употребления. Первичная обработка пшеничной крупы, условия хранения, блюда в которых используется пшеничная крупа, пищевая польза.

Практика Приготовление гречневой каши с грибами, манника, каши молочной рисовой с фруктами, запеканки пшеничной с орехами. Подведение итогов.

2.5 Русские напитки (4 ч)

Теория

История появления кваса, виды, интересные факты о квасе. История появления компота, виды, польза и возможный вред. История происхождения киселя, основные ингредиенты входящие в состав, виды, польза, употребление в других странах. История происхождения морса, польза, разнообразие состава.

Практика Приготовление ягодного киселя, витаминного морса.

3 Кухни стран Европы (30 ч)

3.1 Итальянская кухня и ее особенности (7 ч)

Теория

Традиции и особенности итальянской кухни: «Венецианская», «Тосканская», «Сицилийская» кухни. История появления, интересные факты о пицце, виды, особенности приготовления. История тирамису, особенности приготовления. История пельменей, равиоли их сходство и различия. - Истоки и философия: отражает близость к морю, пряный флорендель и изысканные рыбы блюда, простые ингредиенты и тонкие ароматы.

Практика Приготовление пиццы, тирамису, равиоли.

3.2 Испанская кухня и ее особенности (7 ч)

Теория

Гастрономические, географические и семейные традиции Испании. Первичная обработка овощей и их пищевая польза. Польза морепродуктов и их особенности. Особенности блюд для завтрака в Испании. Пищевая ценность и полезные свойства яиц.

Практика Приготовление салата «Ремохон», «Омлета по -Испански», «Баклажанов по -Каталонски».

3.3 Греческая кухня и ее особенности (7 ч)

Теория

Культура, традиции, особенности кухни Греции. География и климат: морская кухня, средиземноморская диета, использование морепродуктов и трав. Традиции за столом: совместные блюда, пиршества, гостеприимство. Ритм жизни: рыба, овощи, молочная продукция и блюда на каждый день, праздничные блюда. История появления «греческого салата», простое блюдо из сезонных овощей, адаптация к региональным продуктам. Основные ингредиенты и их роли: помидоры (лаконичный вкус и цвет), огурцы, лук, оливки, сыр фета, оливковое масло, орегано. Вариации и современные тренды: добавление каперсов, лимона, зелени, перца, винного уксуса. Техника нарезки продуктов, Т.Б.

Практика Приготовление «Овощной сковороды по - гречески», салата деревенского «Хорьятики салата», пирога греческого «Деревенского».

3.4 Кухня Германии и ее отличительные черты (9 ч)

Теория

Культура, традиции, особенности немецкой кухни. География и климат: картофель, колбасные изделия, хлеб и сливочное масло основа немецкой

кухни. Традиции питания: вкусные «круглые» блюда для семейных обедов и праздников, сладкие десерты после еды.

История появления маффинов. Происхождение и эволюция: маленькие выпеченные изделия на основе теста из муки, молока и яиц; как рецепт менялся с годами и региональными особенностями. Виды маффинов: классические ванильные, шоколадные, фруктовые, ореховые, с ягодами, полезные варианты на цельнозерновой муке. Зачем они появляются в меню: быстрое лакомство, которое можно брать с собой, варианты для завтрака и полдника. Начинки и подача: как сочетать ингредиенты, чтобы вкус был гармоничным и подача была красивой.

История появления вафель, истоки и развитие: идея выпечки теста в специальных печах, созданных для рисунка на поверхности. Традиционные сочетания и современные эксперименты (фрукты, нежные кремы, мороженое), тонкие и хрустящие вафли, пышные бельгийские вафли, вафли-куличики в разных странах. Способы подачи: с ягодами, взбитыми сливками, йогуртом, медом, шоколадом; как выбрать подачу под настроение.

Практика Приготовление салата «Баварского», маффинов, вафельных трубочек, венских вафель.

4 Этикет и сервировка стола (1 ч)

Практика Простые секреты как сервировать стол (из двух, четырех блюд), посуда и столовые приборы (виды, назначение), салфетки, как сервировать стол с использованием украшений, пара слов об этикете. Дидактическая игра «Напой друзей чаем», оформление стола к чаю.

5 Праздники (46 ч)

Теория

Изучение правил поведения в школе и в школьной столовой, подборка вариантов подарка классному руководителю (аргументировать свои варианты). История возникновения профессии повар. Традиции празднования. Важность и сложность работы повара, какими качествами надо обладать чтобы обладать такой профессией.

История возникновения праздника «День матери», «День отца», роль как мамы так и папы в воспитании. Составление словесного портрета членов своей семьи и знакомство с ним детей. Виды семейных трат и правила благодаря которым можно экономить. Как в других странах отмечают подобные праздники.

История возникновения праздника «День народного единства», почему важен этот праздник, зачем мы его отмечаем, можем ли мы сами укреплять народное единство. Удивительные факты о тиграх, традиции малочисленных народов Приамурья по отношению к священному животному тигр, механизмы защиты данного животного. Чай – это? Виды чая, условия хранения, факторы влияющие на сохранность, как проводится чайная церемония.

Традиции празднования Нового года в России и других странах. Основные блюда на праздничном столе. Способы украшения дома к празднику. Традиции празднования «Рождества» в России и других странах. Основные и традиционные блюда на праздничном столе. Вариации начинки для колядки. Раскрытие значения «Старый новый год», «коляда». Традиционные веселья и их смысловое значение. Обязательные блюда на столе. Гадание на «кутье» и варениках. Понятие этикет, навыки культурного поведения, игра «словарь вежливых слов», «мы идем в гости», «прошу за стол». Правила поведения в пословицах и поговорках, «модный этикет», «танцевальный этикет», кто такие «рыцари и джентльмены», «современный этикет». История возникновения праздника «День Святого Валентина», как его отмечают в разных странах.

Традиции в праздновании «Масленицы», раскрытие понятия «Масленичная неделя», особенности блинного теста, виды блинов, блины в других странах.

История создания праздника «День защитника Отечества», похожие праздники в других странах, мини зарисовки образов своих отцов (дедов). Каким должен быть настоящий защитник, достоинство, мужество. Раскрытие сущности таких понятий как: средства общения, внимание к людям, умение слушать собеседника, уважение к людям, доброта.

Учимся вежливости: слова приветствия, прощания, извинения, просьбы, благодарность. Раскрытие таких понятий как: уважение, дерзость, дисциплина, бескорыстность, благотворительность, честность, правдивость, доброе отношение к людям.

История создания праздника «Международный женский день», как и в каких странах его отмечают. Зарисовки образного портрета своих мам, цветочный этикет, возможные варианты подарка для мамы.

Из истории появления театра, импровизированный театральный урок (турнир вежливых и внимательных), театральный этикет. Правила поведения в кино, музее, выставке. Театральный буфет. Что это такое? Этикет буфета, история. Значение родителей для семьи, ребенок в жизни семьи. Чтение восточной притчи «Кто счастливее», «Пять загадок», сказки про «бедного сапожника».

История праздника «Православная Пасха», традиции. Первичная обработка яиц, хранение, разнообразие применения. Роспись яиц к Пасхе. Пасхальные традиции в других странах.

Из истории праздника «День весны, труда и красоты», как и в каких странах празднуется. Красота нашей природы, природные богатства. Мой труд каждый день дома. «Не позволяй душе лениться» - собеседование.

Нравственные ценности: взаимопомощь, милосердие, трудолюбие, забота о старших.

Подготовка к празднику «День Победы». Прослушивание гимна, стихов и песен о родном крае и стране. Долг и совесть. Честь и достоинство, раскрытие понятий. Наши ветераны и их выдающиеся подвиги. История праздника «День семьи», традиции. Раскрытие понятия семья. Собеседование на тему: «В чем нашей жизни смысл?». Разъяснение детям о их правах и обязанностях.

Подготовка к празднику «День Рождения». Правила встречи гостей и принятия подарков. Правила поведения в гостях. Что подарить? Что надеть? Сервировка праздничного стола, пикниковый этикет. Ролевая игра «нас пригласили на день рождения», ролевая игра «Прием».

Раскрытие этнических, религиозных и культурных особенностей народов Приамурья. (религия, шаманские традиции, нравственные нормы и морали, творческие инициативы отдельных людей и древних племён). Как к традиционным обрядам и торжествам прибавились современные, связанные с экологией и защитой природы. Изучение их в различных сферах и срезах, пристальное рассмотрение народных традиций и культурного наследия.

Изучение народных праздников: фестиваль «Бубен дружбы» (истоки, символика, ритуалы, обряды, экология и культура), «День тигра» (символ силы, храбрости, значение символа, мифы и сказания), новый год по-эвенски -«Нургэнэк» (символика, ритуалы, значение, этнография и культура), «День первой рыбы» (значение, ритуалы, роль природы в экологии, мифы и сказания).

Практика Приготовление хвороста, расстегаев, шоколадных кексов, печенья «Минутка», «Лапка тигра», «Печенья на новогоднюю елку», творожной «Колядки», вареников с сюрпризом, сладких леденцов, «Ананасовых хризантем» фаршированных блинов, торта «Муравьиная

горка», ананасового пирога, салата «французский на русский манер», пирожного «Ежик», кексов «нежность», салата «Звезда», торта «Зебра». Изучение приготовления традиционных блюд малочисленных коренных народов дальнего востока. Выход на пикник, в поход, кафе.

Планируемые результаты освоения программы

Предметные результаты:

Овладеют теоретическими знаниями и приобретут навыки:

- независимо планировать и выполнять приготовление, оформление кулинарных блюд и кондитерских изделий.
- сравнивать традиции кулинарии разных стран и народов Дальнего Востока и использовать идеи из них в своих блюдах.
- понимать основы рационального питания и постепенно внедрять здоровые привычки в повседневную жизнь.
- безопасно и эффективно работать с основным кухонным оборудованием, инвентарём, инструментами и приборами, освоив правила их эксплуатации и техники безопасности.
- соблюдать технику безопасности при работе с острыми и режущими предметами, а также с электрооборудованием, демонстрируя умение организовать рабочее место и своевременно реагировать на риски.

Метапредметные результаты:

- самостоятельно организовывать и выполнять творческие работы по созданию изделий, проявляя эстетическое восприятие через оригинальные идеи и аккуратную подачу.
- эффективно работать в команде, вести ясный и аргументированный диалог с одноклассниками, слушать других участников и вносить конструктивные коррективы в совместные проекты.

- самостоятельно формулировать цели, планировать последовательность действий для достижения результатов и объективно оценивать свою работу, при необходимости внося коррективы.
- публично презентовать и защищать продукты своего труда;
- сравнивать и анализировать результаты своей познавательно-трудовой деятельности по установленным критериям и показателям.

Личностные результаты:

- будет проявлять устойчивый интерес к труду, аккуратность и ответственность в выполнении заданий и взаимодействии в команде.
- сможет осознавать сопричастность к прошлому, настоящему и будущему своей страны и края, использовать выводы в своей деятельности.
- будет уважительно относиться к людям труда, ценить их вклад в общество.

Раздел 2. Комплекс организационно – педагогических условий

2.1. Календарный учебный график программы (общий)

Год обучения	Дата начала занятий	Дата окончания занятия	Кол-во учебных недель	Кол-во учебных дней	Кол-во учебных часов	Режим занятий
1 год обучения	05.09.2025г.	30.05.2025г.	36	72	144	2 раза в неделю по 2 часа

2.2. Условия реализации программы

Материально-техническое оснащение

Требования к помещению:

- помещение для занятий, отвечающие требованиям СанПин для учреждений дополнительного образования;
- качественное освещение;

- столы, стулья по количеству обучающихся и 1 рабочим местом для педагога

Оборудование:

- мультимедийный проектор или аналогичное оборудование для воспроизведения презентаций;
- доступ в сеть интернет;
- для тепловой обработки и нагрева (электроплита, духовой шкаф, микроволновая печь, мультиварка, пароварка, бутербродница, корндогница, вафельницы, орешница, чайник);
- для подготовки и измельчения (промаркированные разделочные доски для сырых, вареных овощей, хлеба, теста; силиконовые коврики, ножи, миксер, блендер, ступка, сито);
- посуда и кухонные принадлежности (разливные ложки, шумовки, дуршлаг, скалки, разносы, подставки под горячее, миски емкостью 0,5–3 л, кастрюли емкостью 1–5 л, сковороды разных диаметров, формы для выпечки (форма для торта; маффинов, кексов, набор выемок для печенья), столовая и чайная посуда; сервизы (столовый и чайный);
- хранение и общее оборудование (холодильник, мойка, емкости для хранения сыпучих продуктов), прочие элементы инвентаря для сервировки и подачи (при необходимости).

Информационное обеспечение

- USDA MyPlate (официальная карта питания) Официальные материалы по основам рациона, планы уроков и наборы для преподавателей.
<https://www.myplate.gov/> и <https://www.fns.usda.gov/tn/myplate>
- Team Nutrition / Nutrition Education (USDA) Образовательные ресурсы по школе и сообществу: планы уроков, плакаты, идеи проектов по здоровому питанию. <https://www.fns.usda.gov/nutritioneducation>
- MyPlate Education Resources (USDA) Раздаточные материалы,

- презентации и интерактивные материалы по MyPlate для разных возрастов. <https://myplate.dr.edc.usda.gov/>
- Escoffier Educators (ресурсы для учителей кулинарии) Бесплатные материалы для школьных преподавателей: видео, рецепты, карточки и задания по кулинарии и выпечке. <https://www.escoffier.edu/educators/>
 - EdTech и открытые ресурсы по кулинарии / Curriki Платформа совместного создания и обмена образовательными материалами, в т.ч. по кулинарии и питанию. <https://www.curriki.org/>
 - Рекомендации Минздрава РФ по здоровому питанию Министерство здравоохранения РФ.
https://www.trbzdrav.ru/article-healthy-lifestyle/recommendations-ministry-health-about-healthy-nutrition.php?utm_source=openai
 - Роспотребнадзор: методические рекомендации по организации школьного питания. Роспотребнадзор (региональные/федеральные материалы).
https://zpp.rospotrebnadzor.ru/news/regional/464322?utm_source=openai
 - Письмо Минобразования/Минпросвещения: Формирование культуры здорового питания обучающихся Источник: ГАРАНТ (публикация на основе оригинальных документов Минобразования).
https://base.garant.ru/70170148/1cafb24d049dcd1e7707a22d98e9858f/?utm_source=openai
 - Образовательные ресурсы по здоровому питанию и школьной кухне (обобщённые примеры на уровне РФ)
https://busuluksc1.oshkole.ru/sveden/food?utm_source=openai

Кадровое обеспечение программы

Реализация дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Мамины помощники» обеспечивается педагогом дополнительного образования первой квалификационной категории, имеющим высшее педагогическое образование.

2.3 Методическое обеспечение

Содержание обучения предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей (история, география, краеведение). Обучение строится с учетом внутрипредметных связей, логики учебного процесса и возрастных особенностей учащихся. Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Выбор методов, средств, технологий обучения опирается на требования к качеству современного образования, определяющемуся образовательными достижениями обучающихся.

Формы обучения: индивидуальная и групповая работа. Формы занятий: ролевые игры, практические занятия, проектные работы, презентации, экскурсии. Средства обучения: словесные, наглядные и практические методики; репродуктивные и проблемно-поисковые подходы; самостоятельная и несамостоятельная работа.

Типы занятий и их содержание

- изучение нового материала: базовые понятия, теоретические обоснования и связанные культурные контексты.
- совершенствование знаний, умений и навыков: углубление практических навыков, отработка техник и рецептов.
- обобщение и систематизация знаний: структурирование информации, создание конспектов, карт знаний.
- урок контроля умений и навыков: проверка практических умений, безопасной работы на кухне и точности выполнения технологий.

Методы организации и осуществления учебно-познавательной деятельности

Формы: словесные, наглядные, практические; репродуктивные и проблемно-поисковые; самостоятельные и несамостоятельные. Равновесие между теорией и практикой; учёт индивидуальных темпов и стилей обучения. Дифференциация: адаптация материалов и заданий под уровень учащихся.

Педагогические технологии

- дифференцированное обучение.
- практические методы обучения.
- решение технических и технологических задач.
- обучение работе с технологическими и инструкционными картами.
- проектные технологии.
- информационные технологии и их применение.
- технологии сотрудничества.
- здоровьесберегающие технологии:
 - организация занятий с учётом гигиенических требований;
 - создание благоприятного психологического климата;
 - смена видов деятельности для снижения утомления и поддержания внимания.

Результаты обучения и виды деятельности

- предметные знания: освоение теории и фактов по кулинарии, питанию, культурным традициям.
- умения: применение знаний на практике в рамках дисциплины и в реальной жизни; работа с информацией в разных форматах; обращение к информационным технологиям.
- компетенции: междисциплинарные умения; коммуникационные навыки; умение работать в группе; способность к самосовершенствованию, решению проблем.
- личностные результаты: ответственность, инициативность, устойчивый интерес к обучению, здоровый образ жизни.

2.4 Оценочный материал

Контроль и оценка знаний обучающихся организуется на основе положения МБОУ ДОД ЦДТ Хабаровского муниципального района «О промежуточной и итоговой аттестации». Мониторинг проводится на

основе разработанных показателей и критериев оценки качества, к которым относятся:

Теоретическая подготовка:

- уровень теоретических знаний (по основным разделам учебно-тематического плана программы);
- степень владения специальной терминологией;

Практическая подготовка:

- уровень сформированности практических умений и навыков, предусмотренных программой (по основным разделам учебно-тематического плана);
- степень владения специальным оборудованием и оснащением;
- уровень творческих навыков;
- общеучебные умения и навыки;
- учебно-интеллектуальные умения анализировать специальную литературу;
- умение пользоваться компьютерными источниками информации;
- учебно-организационные умения и навыки;
- умение организовать своё рабочее место;
- навыки соблюдения в процессе деятельности правил безопасности;
- умение аккуратно выполнять работу;

Каждый из показателей оценивается по степени выраженности качества: низкий уровень – 1-4 балла, средний уровень - 5-7 баллов, максимальный уровень – 8-10 баллов (Приложение 2). Итоговая оценка определяется как средняя величина от совокупности набранных баллов. Период проведения аттестации: промежуточный контроль - 1 раз в полугодие, итоговый контроль – по завершении учебного курса.

Формы контроля: зачётные работы, викторины, кроссворды, кулинарные калейдоскопы, кулинарные батлы, контрольные работы, различные виды опросов, проведение семинарских занятий, выполнение и

защита презентаций.

Пример практического занятия: «Подготовка к празднику «Всемирный день спасибо» (Приложение 3)

2.5 Воспитательная работа

При реализации программы большое внимание уделяется воспитательной работе с детьми и их родителями. С родителями проводится определённая работа, предполагающая их информированность об особенностях ребёнка, его достижениях и динамике развития, проблемах и методах оказания помощи; участие родителей в совместном планировании и организации мероприятий, оценке качества деятельности.

Информированность родителей реализуется через родительские собрания, участие в различных проектах, предусмотренных программой.

Цель воспитания: развитие гармоничной личности через патриотическое, духовно-нравственное, здоровьесберегающее и экологическое направления воспитательной работы.

Задачи воспитания:

- Формирование чувства патриотизма и уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества; развитие любви к родному краю, Родине и народу, а также уважения к народам России.
- Формирование традиционных российских семейных ценностей; воспитание честности, доброты, справедливости, дружелюбия и взаимопомощи; уважение к старшим и памяти предков.
- Развитие навыков безопасного поведения в природной и социальной среде, умение действовать в условиях чрезвычайных ситуаций.
- Формирование бережного отношения к природе и окружающей среде.

Педагогическая деятельность имеет определенную

последовательность в течение всего периода реализации программы, указана в таблице:

Направление воспитательной работы	Мероприятия/деятельность	Сроки проведения	Раздел, тема учебного плана ДООП
Гражданское воспитание	Изучение особенностей и традиций в русской культуре. Приготовление русских блюд. Знакомство с историей появления праздника «День матери», «День пожилого человека», приготовление подарков для мам и посещение с подарками домов для престарелых.	В соответствии с КУГом	В рамках разделов «Кулинария и традиции русской кухни», «Праздники».
Патриотическое воспитание	Изучение истории появления праздников «День защитника Отечества», «День народного единства», «День победы» и др. Приготовление соответствующих блюд, подарков. Посещение ветеранов ВОВ, тружеников тыла, участников СВО.	В соответствии с КУГом	В рамках раздела «Праздники».
Духовно – нравственное воспитание	Изучение традиций празднования «Православного Рождества», «Православной пасхи», «Масленица». Принятие участия в «Масленичной ярмарке». Изучение традиций и культуры народов дальнего Востока. Приготовление соответствующих традиционных блюд. Изучение культуры и традиций в кулинарии стран Европы. Приготовление традиционных блюд зарубежных стран.	В соответствии с КУГом	В рамках разделов «Праздники», «Кухни стран Европы».
Эстетическое воспитание	Изучение основ этикета и сервировки стола, театрального этикета.	В соответствии с КУГом	В рамках разделов «Этикет и сервировка стола», «Праздники».
Трудовое воспитание	Знакомство с профессией повар к празднику «День повара», мастер класс от приглашенного шеф повара.	В соответствии с КУГом	В рамках раздела «Праздники».
Экологическое воспитание	Проведение бесед о бережном отношении к природным ресурсам, культурному наследию.	В соответствии с КУГом	В рамках разделов «Кухни стран Европы»,

			«Праздники».
Ценности научного познания	Изучение свойств углеводов, витаминов, минеральных солей, жиров, белков.	В соответствии с КУГом	В рамках разделов «Овощи и фрукты в русской кухне», «Молоко и молочные продукты».
Работа с родителями	Проведение родительских собраний Индивидуальные встречи и консультации для родителей Совместное мероприятие с родителями «День матери». Итоговое занятие «День рождения». Выход на природу (пикник, поход).	Два раза в год По запросу В соответствии с КУГом	В рамках раздела «Праздники».

Планируемые результаты:

- Осознание ценности патриотизма и памяти защитников Отечества, проявят уважение к родному краю, Родине и народам России, и смогут обосновать важность исторического наследия.
- сформируют традиционные российские семейные ценности, будут честны, добры, справедливы, дружелюбны и готовы помогать другим; проявят уважение к старшим и памяти предков.
- усвоят навыки безопасного поведения в природной и социальной среде и научатся действовать в условиях чрезвычайных ситуаций.
- развивают бережное отношение к природе и окружающей среде и будут активно участвовать в экологических мероприятиях.

2.6 Список используемой литературы

1. Алексина И. «Мир вокруг стола: история, традиции, сервировка, этикет, гостеприимство» - М.: Кучково поле, 2025.
2. Боровская Э. «Вкусно по- мужски!» - М.:Эксмо, 2008.
3. Бочкова И. А. «Кулинария для детей. Кухни народов мира» - М.: Звонница, 2001.
4. Воробьева Т., ГавриловаТ. «Секреты домашних заготовок» - М.:ЭКСМО - Пресс, 2000.
5. Глозман Е.С., Кожина О.А., Хотунцев Ю.Л., Кудакowa Е.Н. Технология 6 класс. Учебник (к новому ФП). УМК "Технология. Глозман Е.С., Кожина О.А(5-9)" – М.: Просвещение, 2025.
6. Гололобов Н. В., Хренников Б. О., Лынная Л. И., Маслов М. В. Учебник «Основы Безопасности Жизнедеятельности» под ред. С.Н. Егорова 5-9 кл..-М.: Просвещение, 2025.
7. Данилкин Ю.Н. «Советы по домоводству» - М.: Зеркало, 1992.
8. Дятлова Г.В., Хворостукина С.А. «Современная энциклопедия этикета» - М.: ТД Издательство Мир книги, 2005.
9. Исаева Е.Л. «Постный стол» - М.: ООО «ТД Мир книги», 2005.
- 10.Короткова М.В. «Застольные и кулинарные традиции» -М.:Дрофа-плюс,2021.
- 11.Лизинский В.М. «Практическое воспитание в школе» - М.: Просвещение, 2002.
- 12.Узун О.В. «Русский народ. Русская кухня» - М.: ОЛМА Медиа Групп, 2008.
- 13.Хесин В.Г., Степанов В.А. «Загадки для детей» -М.: Фламинго, 2023.
- 14.Энциклопедия «Всё обо всём» - С.: Слово,2022.

Интернет ресурсы:

1. Министерство здравоохранения Российской Федерации — Рекомендации по здоровому питанию Источник: официальный раздел

Минздрава РФ. <https://www.trbzdrav.ru/article-healthy-lifestyle/recommendations-ministry-health-about-healthy-nutrition.php>

Последняя проверка 12.08.2025

2. Роспотребнадзор — методические рекомендации по организации школьного питания. Источник: официальный сайт Роспотребнадзора https://zpp.rospotrebnadzor.ru/news/regional/464322?utm_source=openai

Последняя проверка 12.08.2025

3. Образовательная сеть Инфоурок — конспекты и методические материалы по кулинарии (региональные). Источник: инфоурок <https://infourok.ru/konspekt-zanyatiya-moy-habarovskiy-kray-2862864.html>

Последняя проверка 14.08.2025

4. Образовательная социальная сеть nsportal.ru. Источник: <https://nsportal.ru/> Последняя проверка 18.08.2025

Приложение 1

Календарный учебный график

№ п/п	Число	Месяц	Время проведения занятия	Форма занятия	Кол-во часов	Тема занятия	Место проведения	Форма контроля
1	05	09	12-14	Беседа	2	Введение в образовательную деятельность, ТБ, соблюдение правил санитарии, история возникновения кулинарии. Познавательная игра «Скорая помощь».	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Опрос.
2	09	09	12-14	Лекция. Практическое занятие.	2	Хлеб без дрожжевой.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль, опрос.
3	12	09	12-14	Беседа. Практическое занятие.	2	Бутерброды как один из видов подачи хлеба, открытый бутерброд.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль, опрос.
4	16	09	12-14	Лекция. Практическое занятие.	2	Закрытые бутерброды, сэндвич.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль, опрос.
5	19	09	12-14	Лекция. Практическое занятие.	2	Горячие и поджаренные бутерброды.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
6	23	09	12-14	Беседа. Практическое занятие.	2	Закусочный бутерброд канапе, мини-	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий

						выставка.		контроль, опрос.
7	26	09	12-13	Опрос, практическое занятие.	1	Срез знаний по теме русский хлеб.	Учебный кабинет в ЦДТ	Текущий контроль, опрос.
7	26	09	13-14	Лекция, беседа.	1	Овощи и фрукты в здоровом питании.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль.
8	30	09	12-14	Беседа, практическое занятие	2	Салат из краснокочанн ой капусты, моркови и яблок.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос
9	03	10	12-14	Беседа. Практическое занятие.	2	Подготовка к празднику день учителя. Приготовлени е подарка классному руководителю	Учебный кабинет в ЦДТ	Текущий контроль. Опрос..
10	07	10	12-14	Беседа. Практическое занятие.	2	Фруктовый салат «Фантазия».	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль, опрос.
11	12	10	12-14	Практическое занятие.	2	Подготовка ко дню повара, мастер класс от приглашенног о повара.	Учебный кабинет в ЦДТ	Текущий контроль, опрос.
12	10	10	12-14	Практическое занятие.	2	Картофельник и.	Учебный кабинет в ЦДТ	Текущий контроль, опрос.
13	14	10	12-14	Практическое занятие.	2	Винегрет.	Учебный кабинет в ЦДТ	Текущий контроль. Опрос.
14	17	10	12-14	Практическое занятие.	2	Подготовка к празднику «День отца», приготовлени е подарка папе.	Учебный кабинет в ЦДТ	Текущий контроль, опрос.
15	21	10	12-14	Комбинирова нное занятие.	2	Подготовка к празднику «День тигра».	Учебный кабинет в ЦДТ	Текущий контроль, опрос.
16	24	10	12-14	Беседа. Практическое занятие.	2	Русская окрошка-суп или салат?	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.

								Опрос.
17	28	10	12-14	Беседа. Практическое занятие.	2	Подготовка к празднику «День народного единства». Приготовлени е расстегаев.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
18	07	11	12-14	Беседа. Практическое занятие.	2	Драники.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
19	11	11	12-14	Беседа. Практическое занятие.	2	Кулебяка из слоенного теста с капустой.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
20	14	11	12-14	Беседа. Практическое занятие.	2	Яблочный пирог.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
21	18	11	12-14	Комбинирова нное занятие.	2	Печеные яблоки с медом.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
22	21	11	12-14	Практическое занятие.	2	Фруктовые конверты.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
23	25	11	12-14	Практическое занятие.	2	Кекс морковный в мультиварке.		
24	28	11	12-14	Комбинирова нное занятие.	2	Подготовка к празднику «День матери», приготовлени е подарка для мамы.	Учебный кабинет в ЦДТ	Текущий контроль. Опрос.
25	02	12	12-13	Викторина.	1	Итоговое занятие по теме овощи и фрукты.	Учебный кабинет в ЦДТ	Текущий контроль, опрос.
25	02	12	13-14	Практическое занятие.	1	Бананы в шоколаде.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.

26	05	12	12-13	Теоретическое занятие, тематическая игра.	1	Значение молока и молочных продуктов в питании взрослых и детей.	Учебный кабинет в ЦДТ	Текущий контроль. Опрос.
26	05	12	13-14	Практическое занятие.	1	Творог в мультиварке.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
27	09	12	12-14	Беседа. Практическое занятие.	2	Сырники-бабушкино блюдо.	Учебный кабинет в ЦДТ	Текущий контроль, опрос.
28	12	12	12-14	Беседа. Практическое занятие.	2	Русское ли блюдо вареники?	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
29	16	12	12-14	Лекция. Практическое занятие.	2	Русские блины.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
30	19	12	12-14	Лекция. Практическое занятие.	2	Русские оладьи.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
31	23	12	12-14	Беседа. Практическое занятие.	2	Творожная запеканка.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
32	26	12	12-13	Лекция. Занятие в формате видео.	1	Инструктаж по Т.Б, С.Г.Т, и П.Б.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Опрос.
32	26	12	13-14	Тестирование.	1	Итоговое занятие «молоко и молочные продукты», молочно-фруктовый коктейль.	Учебный кабинет в ЦДТ	Текущий контроль. Опрос.
33	29	12	12-14	Комбинированное занятие.	2	Подготовка к празднику Новый год, приготовления	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.

						е печенья на новогоднюю елку.		Опрос.
34	06	01	12-14	Комбинирова нное занятие.	2	Приготовлени я к празднику «Рождество». Выпекание творожной колядки.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
35	13	01	12-14	Комбинирова нное занятие.	2	Подготовка к празднику» Старый Новый год.» Лепка вареников с сюрпризом.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
36	16	01	12-14	Комбинирова нное занятие.	2	Подготовка к празднику «Всемирный день спасибо», приготовлени е песочного печенья.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
37	20	01	12-14	Лекция. Практическое занятие.	2	Гречневая каша с грибами.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
38	23	01	12-14	Практическое занятие.	2	Манник.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
39	27	01	12-14	Беседа. Практическое занятие.	2	Каша молочная рисовая с фруктами.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
40	30	01	12-14	Беседа. Практическое занятие.	2	Запеканка пшеничная с орехами.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
41	03	02	12-13	Семинар.	1	Срез знаний по теме «Крупы».	Учебный кабинет в ЦДТ	Опрос.
41	06	02	13-14	Лекция. Видеоурок.	1	Все о морсе, квасе, компоте и киселе.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль.

42	10	02	12-14	Практическое занятие.	2	Ягодный кисель.	Учебный кабинет в ЦДТ	Текущий контроль. Опрос.
43	12	02	12-14	Беседа. Практическое занятие.	2	Подготовка к празднику «День Святого Валентина», изготовление сладких леденцов.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
44	17	02	12-14	Комбинированное занятие.	2	Подготовка к «Масленица», фаршированные блинчики..	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
45	20	02	13-13	Комбинированное занятие.	2	Подготовка к празднику «День защитника Отечества», выпечка подарка для защитников.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
46	24	02	12-13	Практическое занятие.	1	Приготовление витаминного морса.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
46	24	02	13-14	Теоретическое занятие.	1	Все о кухни Италии.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
47	27	02	12-14	Комбинированное занятие.	2	Все о празднике «День первой рыбы», приготовление традиционного блюда.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
48	03	03	12-14	Комбинированное занятие.	2	Все о празднике «День бабушек», приготовление подарка для бабушек.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
49	06	03	12-14	Комбинированное занятие.	2	Подготовка к празднику	Учебный кабинет	Входящий контроль.

						«Международный женский день», подарок для мамы, сестры, тети.	в ЦДТ	Текущий контроль. Опрос.
50	10	03	12-14	Беседа. Практическое занятие.	2	Пицца-главное блюдо итальянской кухни?	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
51	13	03	12-14	Беседа. Практическое занятие.	2	Итальянский десерт тирамису.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
52	17	03	12-14	Беседа. Практическое занятие.	2	Итальянские равиоли.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
53	20	03	12-13	Лекция. Видеоурок.	1	Все о кухне Испании.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль.
53	24	03	13-14	Лекция, викторина, тематическая игра.	1	Этикет и сервировка стола.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
54	27	03	12-14	Комбинированное занятие.	2	Подготовка к празднику «Всемирный день театра», приготовление «Ананасовых хризантем».	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
55	31	03	12-14	Беседа. Практическое занятие.	2	Салат испанский «Ремохон».	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
56	03	04	12-14	Беседа. Практическое занятие.	2	«Омлет по - Испански».	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
57	07	04	12-14	Беседа. Практическое	2	«Баклажаны по -	Учебный кабинет	Входящий контроль.

				занятие.		Каталонски».	в ЦДТ	Текущий контроль. Опрос.
58	10	04	12-14	Комбинированное занятие.	2	Подготовка к празднику «Православная Пасха».	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
59	14	04	12-13	Лекция. Видеоурок.	1	Все о кухне Греции.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль.
59	14	04	13-14	Лекция. Видеоурок.	1	Все о кухне Германии.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль.
60	17	04	12-14	Практическое занятие. Праздник.	2	Все о празднике новый год по эвенски - «Нургэнэк», приготовление традиционного блюда.	Учебный кабинет в ЦДТ, актовый зал	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
61	21	04	12-14	Беседа. Виртуальная экскурсия.	2	Подготовка к празднику международный день чая, чайная церемония.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
62	24	04	12-14	Беседа. Практическое занятие.	2	Салат деревенский «Хорьятики салата».	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
63	28	04	12-14	Комбинированное занятие.	2	Подготовка к празднику «День весны, труда и красоты» 01.05.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
64	05	05	12-14	Комбинированное занятие.	2	Подготовка к празднику «День Победы», приготовление подарков для ветеранов, тружеников тыла.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
65	08	05	12-13	Беседа. Практическое	2	«Овощная сковорода по	Учебный кабинет	Входящий контроль.

				занятие.		– гречески».	в ЦДТ	Текущий контроль. Опрос.
66	12	05	13-14	Лекция. Видеоурок.	2	Пирог греческий «Деревенский».	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль.
67	15	05	12-14	Беседа. Практическое занятие.	2	Подготовка к празднику «Международный день семьи».	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
68	19	05	12-14	Беседа. Практическое занятие.	2	Салат «Баварский».	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
69	22	05	12-14	Беседа. Практическое занятие.	2	Маффины «Столичные шпучки из Берлина».	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
70	26	05	12-14	Беседа. Практическое занятие.	2	Венские вафли.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
71	29	05	12-14	Практическое занятие.	2	Вафельные трубочки.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
72	02	06	12-13	Итоговое занятие	1	Подготовка к празднику «День Рождения»		Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
72	02	06	13-14	Итоговое занятие	1	Подготовка к празднику «День Рождения»		Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
	Итого:				144			

Оценка результатов

Оценка носит уровневый характер. Для определения уровня сформированности предметных, метапредметных, личностных результатов педагог соотносит индикаторы каждого показателя с баллом соответствующего уровня: «0-4» - низкий; «5-7» - средний; «8-10» - максимальный.

Показатели	Индикаторы	Балл в соответствии с уровнем
Умение определять и формулировать цель деятельности	Определяет цель с помощью педагога	0-4
	Определяет и формулирует цель деятельности с опорой на подсказку педагога	5-7
	Самостоятельно определяет и формулирует цель	8-10
Умение составлять план действий и осуществлять действия по его реализации	Работает по плану. Исправляет ошибки с помощью педагога	0-4
	Работает по плану, но не сверяет его с целью. Исправляет ошибки с помощью педагога	5-7
	Работает по плану, исходя из поставленной цели. Делает все самостоятельно	8-10
Умение соотносить результат своей деятельности и оценивать его	Оценивает по заданным критериям с помощью педагога	0-4
	Оценивает по заданным критериям с помощью педагога. Способен увидеть свои ошибки	5-7
	Оценивает по заданным критериям с помощью педагога. Способен увидеть свои ошибки. Сам находит и устраняет свои ошибки	8-10
Умение определять и формулировать свои мысли, приводить примеры, подбирать аргументы.	Односложные высказывания	0-4
	Формулирует мысль, но аргументы приводит с помощью подсказки (вопросы, педагог...)	5-7
	Самостоятельно формулирует и аргументирует	8-10
Умение понимать и принимать другие мнения и точки зрения, согласовывать и координировать совместную познавательно-трудовую деятельность	Слушает других	0-4
	Пытается принять другую позицию	5-7
	Готов изменить свою точку зрения	8-10
	Самостоятельно распределяет роли. Организует работу в группе	5-7

с другими ее участниками	Самостоятельно распределяет роли. Организует работу в группе. Прогнозирует последствия собственных и чужих решений	8-10
Знание основных понятий и терминов	Знает основные понятия и термины, свободно владеет.	0-4
	Отвечает с помощью подсказки педагога, наводящих вопросов	5-7
	Затрудняется ответить, не владеет терминологией.	8-10
Умение публично презентовать и защищать проект продуктов собственного и коллективного труда	Свободно может публично презентовать и защищать проект продуктов собственного и коллективного труда	0-4
	Испытывает затруднения в публичной презентации и защите продуктов собственного и коллективного труда	5-7
	Не выступает с публичной презентацией и защитой продуктов собственного и коллективного труда	8-10
Умение оценивать свою познавательно-трудовую деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам	Оценивает с помощью педагога	0-4
	Оценивает деятельности с опорой на подсказку педагога	5-7
	Самостоятельно оценивает	8-10

Тема занятия: Подготовка к празднику «Всемирный день спасибо» (кратко)

Цели и задачи

Цель: сформировать базовые понятия этикета, навыки вежливого общения, умение выражать благодарность; организовать простую практическую деятельность — печенье из песочного теста.

Задачи:

1. Дать понятие этикета и примеры вежливого поведения.
2. Обсудить историю этикета простыми словами.
3. Отработать формулы благодарности, приветствия и просьбы.
4. Подготовить группы к совместной кулинарной деятельности для приготовления песочного печенья.

Теоретическая часть:

- Что такое этикет: базовые правила вежливости в повседневной жизни.
- Краткая история этикета: от гостеприимства и старших правил к современным формам общения.
- Примеры благодарности и приветствия (практические фразы: «пожалуйста», «спасибо», «здравствуйте», «до свидания»).
- Связь этикета с дружбой, школой и семьей.
- Краткое введение в Всемирный день «Спасибо» и его значение.

Организационный момент

- Режим работы, гигиена рук, распределение ролей.
- Вводная теория об этикете
- Краткая мини-лекция: 3–4 простых примера в диалоге (приветствие, просьба, благодарность).
- Показать связь этикета с повседневной жизнью (школа, дом, магазин).

Интерактив

- Игры на формулы вежливости: параллельно в парах обсуждают, как правильно обратиться к взрослому, как поблагодарить за помощь.

- Быстрые вопросы: «Как вы попросите о помощи?». Обсудить, какие благодарности можно выразить поварам, продавцам и другим людям.

Подготовка и безопасность

- Демонстрация простых правил безопасности на кухне (мойте руки, не трогайте духовку без взрослого, держите волосы/одежду под контролем).

- Разделение на группы по 4–6 человека и распределение ролей на предстоящую выпечку. Материалы

- Карточки с определениями этикета, фразы благодарности, простые правила поведения за столом.

- Набор ингредиентов и инструментов для песочного печенья (практическая часть).

- Наглядные плакаты с примерами вежливого поведения.

- Таблица рубрик для оценки поведения и участия.

Критерии контроля

-Знания и применение этикета: способность подобрать подходящую формулу благодарности/приветствия в разных ситуациях.

- Коммуникация: корректное общение в группе, умение слушать и не перебивать.

- Безопасность и гигиена: соблюдение правил на кухне.

- Работа в группе: участие, распределение ролей, взаимопомощь.

Практическая часть — выпечка песочного печенья ..

Цели и задачи

Цель: закрепить навыки культурного поведения на кухне и во время чаепития; освоить базовые техники выпечки песочного печенья; развивать умение работать в группе.

Задачи:

- Повторить и закрепить принципы этикета и благодарности.
- Выпечь песочное печенье по упрощенному рецепту, соблюдая требования санитарии и безопасности.
- Организовать чаепитие и обсуждение этикетных моментов за столом.
- Провести краткую рефлексию по результатам.

План занятия

Организационный момент

- Повторение правил безопасности на кухне, организация рабочих мест, проверка чистоты рук.
- Повтор теории этикета
- Быстрая минутка дискуссии: какие фразы применяли на прошлом занятии.
- Подготовка к выпечке
- Разделение на группы по 4–6 человека.
- Выдача простого рецепта песочного печенья (с минимальным набором шагов) и карточек с инструкциями.
- Распределение ролей: замес теста, раскатка, вырезание форм, контроль времени, уборка.

Приготовление печенья

- Выполнение этапов: смешать сухие ингредиенты, добавить масло/яйцо, замес, раскатка и вырезание форм.
- Во время работы — мини-активности на тему этикета: как благодарить повара за помощь, как аккуратно передать тарелку.
- Выпечка и охлаждение
- Помощь педагога: отправить формы в духовку, вынуть печенье по готовности, охладить.
- Презентация и рефлексия

- Каждая группа кратко рассказывает, какие принципы этикета применяли на кухне и во время чаепития.
- Обсуждение вкуса печенья и ощущений от совместной работы.

Ресурсы и материалы

- Набор ингредиентов для песочного печенья (упрощенный): мука, масло, сахар, яйцо (по рецепту и возрасту), ванилин.
- Формочки для печенья, противень, бумага для выпечки, духовка под наблюдением.
- Ингредиенты для глазури/посыпки (по возможности).
- Карточки с фразами благодарности и правилами поведения за столом.

Контроль и оценивание

- Теоретическая: участие в обсуждениях, применение слов благодарности, уважение к другим участникам.
- Практическая: качество исполнения теста (безопасность, чистота, аккуратность), соблюдение инструкций.
- Рефлексия: способность объяснить связь этикета и общения с выполненной работой.

Адаптация под возрастную группу

- Младшие ученики (7–10 лет): больше поддержки инструкций, более простые формулировки благодарности, больше помощь педагога на практическом занятии.
- Старшие ученики (10–13 лет): больше самостоятельности в группах, самостоятельная формулировка благодарности, более точные инструкции по технике безопасности, возможность вести часть занятия и проводить мини-презентацию.

Тема занятия Подготовка к празднику «Всемирный день спасибо» (полный)

Цели и задачи

Цель: сформировать базовые понятия этикета, навыки вежливого общения, умение выражать благодарность; организовать простую практическую деятельность — печенье из песочного теста.

Задачи:

1. Дать понятие этикета и примеры вежливого поведения.
2. Обсудить историю этикета простыми словами.
3. Отработать формулы благодарности, приветствия и просьбы.
4. Подготовить группы к совместной кулинарной деятельности для приготовления песочного печенья.

Один из самых вежливых дней в году приходится на 11 января, когда весь мир отмечает праздник волшебного слова «спасибо». Инициаторами утверждения праздника стали Юнеско и ООН. Цель события – напомнить жителям планеты о высокой ценности вежливости, хороших манер и умения благодарить окружающих за добрые поступки.

Слово «спасибо», по уверению психологов, действительно является волшебным. Слыша его, человек испытывает эмоции, сходные с теми, которые возникают у детей, когда их ласково гладят по голове. Получив устную благодарность, человек подсознательно настраивается на позитив. Представляете, сколько позитива, например, у официантов или продавцов? Ведь они слышат «спасибо» по сто раз на дню. К счастью, в нашей стране люди стали чуть более вежливыми и научились говорить спасибо не только за бескорыстную помощь, но и за оплаченную услугу. Однако дополнительные уроки вежливости никогда и никому не помешают. Поэтому 11 января обязательно нужно отметить «Всемирный день спасибо» или «International Thank You Day».

Сегодня мы поговорим о том, что включает в себя понятие “этикет”, как развивалось оно со временем; о правилах поведения в современном обществе. Начиная с самого раннего возраста, мы обретаем определенную культуру поведения. Все без исключения наши поступки могут быть красивыми или некрасивыми. Мы можем говорить грубо или учтиво, наши движения могут быть изящными или неуклюжими, манеры – изысканными или вульгарными, отношения к другим – достойным или невежливым. Общая культура складывается из многих составляющих. Как приятно иметь дело с людьми, умеющими вести себя красиво, и сколь тягостно общение с грубыми, невежливыми людьми. Ни одна эпоха не обходилась без правил и норм человеческого поведения и общения. Например, в “Поучении” Владимира Мономаха, написанном еще в X веке.

“Куда ни поедете, где ни остановитесь в пути, везде напоите и накормите всякого просящего; больше всего чтите гостя, откуда бы к вам ни пришел... Больного посещайте... Не пройдите мимо человека, не приветствуя его, а скажите всякому при встрече доброе слово...”

В XVII веке на одном из пышных приемов французского короля Людовика XIV гостям вручили карточки с перечислением требуемых от них правил поведения. От французского названия карточек – “этикеток” – и произошло слово “этикет”. Этикет – это свод правил поведения в обществе. При Петре I трижды издавали книгу для молодых людей “Юности честное зерцало, или Показание к житейскому обхождению”. В ней, помимо, азбуки и арифметики, излагались и правила поведения в общественных местах.

Этикет сегодняшнего дня далек от этикета Людовика XIV или Петра I. Но часть правил пришла к нам из истории. Прошедшие века стали фильтром. Который отсеял незначительные и бесполезные правила и оставил нам только наиболее рациональные из них. Сейчас я приглашаю вас на совсем обычное соревнование – турнир вежливости.

Он посвящен правилам этикета в современном обществе.

(Воспитанные, любезные, культурные, великодушные.

Доспехи ваши – вежливость и любезность, внимание и доброжелательность.)

Задание 1

Для разминки проведем конкурс – поэтическую игру “Словарь вежливых слов”.

1. Растет даже ледяная глыба От слова теплого.... (“Спасибо.”)
2. Зазеленеет старый пень, Когда услышит.... (“Добрый день.”)
3. Мальчик вежливый и развитый Говорит, встречаясь... (“Здравствуйте.”)
4. Если больше есть не в силах, Скажем маме мы... (“Спасибо.”)
5. Когда нас бранят за шалости, Говорим... (Прости, пожалуйста.)
6. И во Франции, и в Дании На прощанье скажут... (“До свидания.”)

1. Говорить друзьям не лень,

Улыбаясь... (добрый день)

2 Друг другу на прощание

Мы скажем... (до свидания)

3 Друг друга не стоит винить,

Лучше скорее... (извинить).

4 До чего ж оно красиво

Слово доброе...(спасибо).

5 Когда виноваты,сказать спешите

»Прошу вас, пожалуйста-(извините).

6 В чужой разговор никогда не вступай,

И взрослых ты лучше ...(не перебивай).

7 Растает даже ледяная глыба

От слова теплого...(спасибо).

8 Зазеленеет старый пенек,

Когда услышит...(добрый день).

9 Мальчик вежливый и развитый

Говорит, встречаясь...(здравствуйте).

10 Когда нас бранят за шалости,

Говорим...(простите , пожалуйста)

11 И во Франции, и в Дании

На прощанье говорят...(до свидания).

Задание 2

1. Скажите, к кому вы обычно обращаетесь на “ты”? (К близким людям, друзьям, членам семьи, взрослые к детям.)
2. К кому вы обычно обращаетесь на “вы”? (К малознакомым и незнакомым взрослым, к тем людям, кто значительно старше; так можно обратиться и к хорошо знакомому человеку, и даже к родственнику в строгой, официальной обстановке.)
3. Вы входите в помещение, где уже кто-то есть. Кто должен здороваться первым – вошедший или те, кто находится в помещении? (Вошедший.)
4. Вы знакомитесь с человеком. Что вы сообщите друг другу в качестве самых важных сведений о себе? (Свои имена.)
5. Должен ли мужчина встать, когда его представляют? (Да.)
6. В каких случаях женщина должна встать при знакомстве? (Когда ее представляют старшему по возрасту или положению.)

Задание 3

“Мы идем в гости!”

Кто ходит в гости по утрам, тот поступает мудро!

Тарам-парам, парам-тарам, на то оно и утро!

Умение встречать гостей – большое искусство и одновременно один из секретов человеческого счастья.

1. Когда нужно приглашать на день рождения: за несколько часов до празднования или заранее? (Это необходимо сделать заранее, за несколько дней. Ведь у ваших друзей могут быть другие планы, к тому же гостям нужно успеть купить или приготовить подарок.)
2. Как поступить, если тебя пригласили в гости? (Поблагодарить, спросить разрешения у родителей.)
3. Обязательно ли договариваться о времени, приглашая друг друга в гости?(Обязательно. Дежурная фраза “Заходи как-нибудь в гости” – это, по сути дела, плохо завуалированное оскорбление.)
4. Можно ли приглашать в гости по телефону? (Можно, но только очень близкого друга.)
5. Как нужно вести себя в гостях? (Быть веселым, приветливым, не пытаться привлечь к себе особого внимания.)
6. Должны ли хозяева знакомить незнакомых друг с другом гостей?(Должны; более того, это их обязанность.)
7. Представьте, что у вас дома собрались гости, все уже приготовлено, стол накрыт, но один из приглашенных опаздывает. Сколько времени вы будете его ждать? (Не более 15 минут.)
8. Нужно ли, отправляясь в гости, брать с собой торт, напитки, сладости?(Главное – взять то, что будет уместным, и столько. Сколько действительно нужно.)
9. Прилично ли опаздывать в гости? (Неприлично, нельзя заставлять себя ждать.)
10. Если по какой-то причине ты не можешь принять приглашение, как поступить, чтобы не обидеть приглашающего? (Извиниться и обязательно назвать причину отказа.)

“Что подарить...”?

Чего не дарят людям в день рождения! Фантазии гостей предела нет. Одни приходят с книжками для чтения, другие с целым ворохом конфет.

Приглашение получено, нужно подобрать подарок. Выбрать его – задача не из легких. Главное здесь – чтобы подарок принес радость тому, для кого он предназначен. Итак, поговорим о том, что и когда можно дарить и как правильно принимать подарки!

(На столике лежат самые разные предметы: носки, носовой платок, вазочка, цветок, коробка конфет, книга, духи, часы, мягкая игрушка, шоколад, ручка, блокнот и т.д.)

Вы видите на столе много-много подарков. Подойдите к столу и выберете тот подарок, который бы подарили своему другу, маме, учительнице, подруге. Если ничего не нравится, предложите свой вариант подарка.

1. Какие подарки уместны в любом случае, по поводу любого праздника?(Открытка, цветы, книги, коробка конфет.)
2. Как следует принимать подарок? (Развернуть, посмотреть, поставить на видное место и поблагодарить за него.)
3. Вы дарите букет цветов. Сколько цветов должно быть в букете?(Нечетное число, если их меньше 10, а если больше – произвольное число.)
4. Вы дарите букет. В какой руке вы его держите – в правой или в левой? (В левой, чтобы букет не мешал здороваться.)
5. Допустим, молодой человек придя в гости к девушке приносит цветы ей и ее матери. По правилам этикета букеты должны быть разными или одинаковыми? Кому вручают цветы в первую очередь? (Букеты должны быть разными, сначала цветы вручаются матери, затем девушке.)
6. Можно ли дарить цветы в горшке? (Можно. Но только близкому другу.)

“Пословица за пословицей”.

Правила поведения присущие тому или иному народу, нашли свое отражение фольклоре: пословицах и поговорках. Есть такие пословицы и у русского народа. Давайте вспомним их!

1. В чужой монастырь со своим уставом не ходят.
2. Даренному коню в зубы не смотрят.
3. Семеро одного не ждут.
4. Худой мир лучше доброй ссоры
5. Не бросай камня в чужой огород.
6. Яйца курицу не учат.
7. Посади дурака за стол, а он и ноги на стол.

8. Всяк сверчок знай свой шесток.
9. Учись доброму – дурное на ум не пойдет.
10. Про доброе дело говори смело.
11. Жизнь дана на добрые дела.
12. Как проживешь, так и прослывешь.
13. Худо жить без ласкового слова.
14. Не мудрен привет, а сердце покоряет.
15. Ласковое слово лучше мягкого пирога.
16. Спасибо – великое дело.
17. Встречают по одежке, провожают по уму.

“Прошу за стол!”

Вот это стул – на нем сидят.

Вот это стол – за ним едят. С. Маршак.

1. Когда можно сесть за праздничный стол?
 - как только вошли в комнату;
 - только после того, как сядут хозяева;
 - после приглашения хозяйки.
2. Вы садитесь за праздничный стол, берете салфетку и...
 - заправляете за воротник;
 - кладете на колени;
 - кладете рядом с тарелкой.
3. Как себя вести, если вам предложили блюдо, которое вы не очень любите?
 - гневно отказаться;
 - отказаться, назвав причину отказа;
 - взять немного, поблагодарив.
4. Как правильно есть котлету?
 - ножом и вилкой;
 - одной вилкой;
 - одним ножом.
5. Для чего к рыбе подается нож?
 - чтобы разрезать большой кусок на маленькие;
 - чтобы отделять мясо от костей;
 - чтобы придержать кусок, когда пользуешься вилкой.

6. Какие куски из общих блюд следует выбирать?

- самые большие;
- самые маленькие;
- те, что лежат ближе к вам.

Существует следующая легенда: за истинность ее поручиться сложно, но изюминку оценить нетрудно. Юрий Гагарин получил приглашение на обед от королевы Великобритании. За обедом космонавт, посмотрев на блестящие всея ложки, вилок, щипчиков и ножей, в строгом порядке расположенных вокруг его тарелки и блюд, смутился, но, поскольку был человеком военным и прямодушным, не стал краснеть и ерзать на стуле, а прямо обратился к Елизавете: "Ваше Величество! Я – человек простой, вырос в глухой русской деревне, где для любой еды инструмент один – ложка. Поэтому я не знаю, как пользоваться всеми этими штуками. Помогите мне". Королева ответила: "Вы напрасно смущаетесь, молодой человек. Я выросла в Букингемском дворце, но до сих пор тоже плохо разбираюсь в назначении этих приборов". И она взяла простую ложку и вместе с космонавтом Гагариным стала кушать омаровый паштет.

Разумеется, не каждый день приходится обедать с королевой Великобритании, однако научиться пользоваться столовыми приборами все-таки желательно, ведь вам может попасться куда менее деликатный сосед по столу.

Задание 4 "От теории к практике."

Задание 1: Приглашается по одному участнику от каждой команды. Съесть банан (очистить руками и откусывать по кусочку).

Задание 2: Приглашается по одному участнику от каждой команды. Для них выносят чашки с компотом. Им предлагается выпить компот, не нарушив правил хорошего тона. (Для этого сначала нужно выпить компот, потом с помощью ложечки достать плоды, косточку выплюнуть сначала на ложечку, потом положить на блюдце.)

Задание 3: Сервировка стола. Приглашаются по одному участнику от каждой команды. Они должны установить на столе столовый прибор (тарелка, слева от нее вилка, справа – нож и ложка (причем нож и вилка вогнутой стороной вниз)).

“Модный этикет.”

Эта игра для тех, у кого хорошее чувство юмора. Я буду называть вам юмористические определения предметов одежды, а вы угадываете, что я на самом деле имею в виду.

1. Сапоги-тепліцы. (Унты или валенки.)
2. Дубленка для сторожа. (Тулуп.)
3. Головной убор для дурака. (Колпак.)
4. Безрукавка с подолом. (Сарафан.)
5. Бабочка на косе. (Бант.)
6. Зонтик для носа. (Козырек.)
7. Стрелочники. (Брюки.)
8. Защитная одежда стряпухи. (Фартук.)
9. Два сквозняка – пара. (Сандалии.)
10. Дамская треуголка. (Косынка.)
11. Сверхобувь. (Галоши.)
12. Кистяное изделие. (Шаль.)

“Танцевальный этикет.”

1. Можно ли танцевать девушке с девушкой, а юноше с юношей? (Можно, если тебе не хватает пары.)
2. Должна ли девушка объяснять партнеру свой отказ потанцевать с ним? (Обязательно – чтобы не огорчить его.)
3. Может ли девушка после отказа танцевать этот же танец с другим? (Нет, этого не следует делать.)
4. Как вести с партнером, если он плохо танцует или вообще не умеет танцевать? (Ни в коем случае не отказывать, а поучить его.)
5. Можно ли прерывать танец на середине? (Нет, такого права не имеет ни кавалер, ни девушка.)
6. Что нужно сделать юноше после окончания танца? (Проводить девушку до места и поблагодарить.)
7. Когда девушкам можно приглашать юношей? (Когда объявлен “белый танец”.)
8. Можно ли танцевать на вечере “до упаду”? (Нежелательно, так как вы будете выглядеть “взмыленным”. Лучше пропустить 1–2 танца и вовремя передохнуть.)

Ребята, в нашей школьной жизни еще много недостатков. Есть ученики, которые постоянно нарушают дисциплину: невнимательны, разговаривают на уроках, выкрикивают с места, бегают, дерутся на переменах.

Замечательные поэты С. Маршак, А. Барто и Б. Заходер в своих стихах критиковали многие недостатки школьников и рекомендовали избавляться от них. Прислушайтесь к их советам, постарайтесь стать дисциплинированными и серьезными учениками, настоящими товарищами, добрыми друзьями.

– Чему учит нас стихотворение С. Маршака “Угомон”.

Что случилось нынче в школе, нет учительницы, что ли?

Расшумелся первый класс и бушует целый час.

Поднял шум дежурный Миша. Он сказал: “Ребята, тише!”

“Тише!” – крикнули в ответ Юра, Шура и Ахмет.

“Тише! Тише!” – закричали Коля, Оля, Галя, Валя.

“Тише! Тише! Тишина!” – крикнул Игорь у окна.

“Замолчите! – “на весь класс басом выкрикнул Тарас.

Тут учительница пеняя просто вышла из терпенья, убежать хотела вон.

– Что же нужно сделать, чтобы в классе была тишина?

– Как поступит каждый из Вас?

Вдруг явился Угомон, оглядел он всех сурово и сказал ученикам: “Не учи молчать другого, а молчи побольше сам!”

“Рыцари и джентльмены.”

Ребята, кого в прошлом называли рыцарями?

Рыцарями в средние века называли отважных, смелых воинов, которые носили тяжелые доспехи. Чтоб стать рыцарем, необходимо было пройти целую науку, школу воинов, которой учились от 7 до 21 года. В возрасте 7 лет мальчик, который готовился стать рыцарем, отправлялся в знатную семью в качестве пажа. Там он обучался хорошим манерам, помогал своему господину ездить верхом и сражаться на мечях. В 14 лет паж становился оруженосцем. Он должен был готовить господина к бою, следить за лошадью и доспехами. К 21 году большинство оруженосцев становились рыцарями. Рыцарство не сводилось к умению драться – это был особый образ жизни. Рыцарь должен быть щедрым, держать слово, говорить правду, защищать слабых. И еще благородно и возвышенно относиться к женщине.

Кого сегодня мы можем назвать рыцарем?

Рыцари сегодняшних дней должны отличаться от средневековых только формой одежды. Во всем остальном это тот же набор благородных правил обхождения.

“Кто такие джентльмены?”

Джентльмен (англ. gentleman.)

- 1) (устаревшее) человек "благородного" происхождения, дворянин.
- 2) В Великобритании и англоязычных странах – человек, строго придерживающийся установленных в буржуазном обществе "светских" правил поведения и так называемого хорошего тона.

1. В Англии – вежливое обращение к мужчине.
2. Человек, отличающийся благородством, порядочностью и великодушием.

“Современный этикет”

Задачи не на сложение – задачи на уважение!

1. Мальчик на бегу крикнул прохожему “Сколько время?” Обращаясь, таким образом, мальчик допустил три ошибки. Какие? (Он должен был спокойно спросить “Извините, пожалуйста, не смогли бы вы, сказать, который час?”)
2. Два мальчика столкнулись в дверях и никак не могут разойтись. Кто из них должен уступить дорогу, если возраст мальчиков 8 и 11 лет? (Обычно дорогу первым уступает тот, кто вежливее.)
3. Одна девочка жаловалась возмущенно маме: “Во дворе мальчишка такой невежливый – зовет меня Танька”. – “А ты как его зовешь?” – спросила мама. “Я его вообще никак не зову. Я ему просто кричу: “Эй, ты!”” – ответила Таня. Права ли Таня? (Нет.)
4. По улице шли двое прохожих: одному 62 года, другому 8 лет. У первого в руках было 5 предметов: портфель, 3 книги и большой сверток. Одна книга упала. “У вас упала книга”, – закричал мальчик, догоняя прохожего. “Разве?” – удивился тот. “Конечно. У вас было 5 предметов: 3 книги, портфель и сверток, а теперь осталось 4 предмета”, – объяснил мальчик. “Я вижу, что ты хорошо знаешь математику, – сказал прохожий, с трудом поднимая книгу. – Но, однако, есть правила, которые ты еще не усвоил”. Что должен был сделать мальчик? (Поднять книгу и помочь прохожему.)

Этикет – не этикетка

И не новенький костюм,

Это – жизненная сметка,

И воспитанность, и ум.

Во дворе и в школьном классе,

Дома и когда в гостях
Прост и вежлив оставайся –
Это вовсе не пустяк.
Вместо окрика злого
Лучше доброе слово
И улыбку не надо стеречь.

Практическое задание 5

Напоминаем: Всемирный День Спасибо празднуется 11 января. Будьте в этот день максимально вежливыми и постарайтесь произнести слово «спасибо» не менее ста раз за день. Не забудьте поблагодарить своих близких, родных и друзей за то, что они есть рядом с вами! Отправьте родителям открытки с благодарностями, напишите СМС всем хорошим знакомым и поблагодарите за что-нибудь. Повод для благодарности обязательно найдется! Предлагаю вам приготовить печенье по моему рецепту или можете воспользоваться дополнительными источниками и приготовить свой вариант песочного печенья.

Ингредиенты:

- 2 яйца
- 150 гр сахара
- 500 гр муки
- 200 гр сливочного масла и муку.
- соль 2 гр
- 0.5 ч. ложки ванильной эссенции

В чашке растираем сахар со сливочным маслом и яйцом, добавляем соль, ванилин. Затем добавляем муку и замешиваем тесто. Тесто раскатать толщиной примерно 0.5 см. и с помощью вырубков для печенья вырезать заготовки. Противень застелить бумагой для выпечки и перенести заготовки на него. Разогреваем духовку до 195С, после прогрева помещаем противень и выпекаем печенье до золотистого цвета. Достаем, остужаем и посыпая сахарной пудрой.

Подведение итогов:

1. Презентация готового блюда.
2. Демонстрация правил культурного поведения при чаепитии.
3. Оценка результатов.

