

СТОЛОВЫЙ ЭТИКЕТ

Автор: Ларионова Ольга
Александровна
учитель технологии

© ГОУ ЯО ИРО г. Ярославль, 2007 ГОД
© МОУ Некрасовская СОШ, 2007 ГОД

Творческое название

Слово о том,
как не ударить
в грязь лицом

*Поэтом можешь ты не быть,
Но этикет, ты знать обязан...*

Основополагающий вопрос

Как общество
влияет на этикет?

Проблемный вопрос

Зачем современному
человеку этикет?

О проекте

- Типология:
практико-ориентированный
- Категория учащихся: **7 класс**
- Предмет: **технология**
- Длительность: **краткосрочный**

Цели проекта

- Образовательная

Расширить знания, умения, навыки по сервировке стола и поведения за столом.

- Развивающая

Способствовать формированию информационной культуры.

- Воспитательная

Способствовать формированию коммуникативной и этической культуры.

Аннотация

Проект рассчитан на обучающихся среднего звена (7 класс, но его легко модифицировать и применять в 5 и 6 классах).

По продолжительности проект – краткосрочный, выполняется во внеурочное время, так как в учебной программе по кулинарии отдельные часы на изучение сервировки стола и правилам этикета не выделяются, а рассматриваются с технологией приготовления пищи, при дегустации блюд.

По окончании планируется провести презентацию проекта, выпустить буклет и выполнить практическую работу по сервировке стола для чая.

Частные вопросы (в рамках учебной темы)	Темы исследований
Как накрыть на стол?	1. История сервировки стола (сообщение). 2. Различные виды сервировки стола (<u>презентация</u>). 3. Скатерти и салфетки (фотоальбом). 4. Приборы и посуда при сервировке стола (фотоальбом). 5. Последовательность сервировки стола (памятка).
Как вести себя за столом?	1. Общие правила поведения за столом (буклет). 2. Правила пользования столовыми приборами (<u>буклет</u>). 3. Особенности употребления некоторых блюд и продуктов (памятка).
Как сервировать стол на природе?	1. Сервировка во время похода, пикника (бюллетень). 2. Этикет в походе (памятка).

Этапы проекта

Название этапа	Сроки	Ученик	Педагог
1.Подготовительный	1 урок (15 мин)	Формулирование основополагающего и проблемного вопросов.	Создание проблемной ситуации.
2.Проектировочный	1 урок (15 мин)	Определение тем исследования. Формулирование частных вопросов. Формирование групп. Разработка критериев оценки.	Координация работы.
3. Практический	1 неделя (в неуроч ное время)	Сбор материала. Создание презентаций и публикаций. Работа над веб-сайтом.	Координация работы.
4. Контрольно- коррекционный	2 урок (20 мин)	Самооценка.	Координация работы.
5. Заключительный	2 урок (25 мин)	Представление (презентация) проекта.	Координация работы. Создание портфолио проекта.

Состав УМП

- Визитка проекта
- Веб-сайт
- Дидактические материалы
(тест Дидактические материалы (тест, кроссворд)
- Методические материалы
- Примеры работ учащихся
(презентация Примеры работ учащихся
(презентация, _Примеры работ учащихся
(презентация, буклет)

Информационные ресурсы

1. Букеты из карамели. <http://www.party-shop.ru/gifts/section.php?ID=249> (28.03.2007)
2. Букеты из конфет. <http://www.party-shop.ru/gifts/section.php?ID=161> (28.03.2007)
3. Главное в празднике.
<http://www.mfpoisk.ru/magazines/party-boom/article.php?ID=5706#cat> (29.03.2007)
4. Ермакова В. И. Альбом плакатов по кулинарии. Приложение к учебнику «Основы кулинарии» для 10-11 классов общеобразовательных учреждений – М.: Просвещение, 2002
5. Ермакова В. И. Основы кулинарии: Учебное пособие для учащихся 8-11 кл. сред. школы – М.: Просвещение, 2002
6. Посуда. <http://www.begupack.ru/posuda.html> пластиковая (29.03.2007)
7. Сервировка стола выездных корпоративных мероприятий.
<http://servirovka.narod.ru/servirovka.html> (28.03.2007)
8. Сервировка стола. http://www.1001recept.com/laying_table/ (28.03.2007)
9. Этикет http://www.etiket.ru/meal_etiquette/dishes.html (29.03.2007)