

# 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.

<b>Частные вопросы (в рамках учебной темы)</b>	<b>Темы исследований</b>
Как накрыть на стол?	<ol style="list-style-type: none"><li>1. История сервировки стола (сообщение).</li><li>2. Различные виды сервировки стола (<u>презентация</u>).</li><li>3. Скатерти и салфетки (фотоальбом).</li><li>4. Приборы и посуда при сервировке стола (фотоальбом).</li><li>5. Последовательность сервировки стола (памятка).</li></ol>
Как вести себя за столом?	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Общие правила поведения за столом (буклет).</li><li>2. Правила пользования столовыми приборами (<u>буклет</u>).</li><li>3. Особенности употребления некоторых блюд и продуктов (памятка).</li></ol>
Как сервировать стол на природе?	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Сервировка во время похода, пикника (бюллетень).</li><li>2. Этикет в походе (памятка).</li></ol>

# Этапы проекта

Название этапа	Сроки	Ученик	Педагог
<b>1.Подготовительный</b>	1 урок (15 мин)	Формулирование основополагающего и проблемного вопросов.	Создание проблемной ситуации.
<b>2.Проектировочный</b>	1 урок (15 мин)	Определение тем исследования. Формулирование частных вопросов. Формирование групп. Разработка критериев оценки.	Координация работы.
<b>3. Практический</b>	1 неделя (в неурочное время)	Сбор материала. Создание презентаций и публикаций. Работа над веб-сайтом.	Координация работы.
<b>4. Контрольно-коррекционный</b>	2 урок (20 мин)	Самооценка.	Координация работы.
<b>5. Заключительный</b>	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/](http://www.1001recept.com/laying_table/) (28.03.2007)
9. Этикет [http://www.etiket.ru/meal\\_etiquette/dishes.html](http://www.etiket.ru/meal_etiquette/dishes.html) (29.03.2007)