

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛЕНИНГРАДСКИЙ РАЙОН

МУНИЦИПАЛЬНАЯ АВТОНОМНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
«ЛЕНИНГРАДСКИЙ УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР» СТАНИЦЫ ЛЕНИНГРАДСКОЙ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ЛЕНИНГРАДСКИЙ РАЙОН

Принята на заседании
педагогического совета MAODOPO ЛУЦ
от «24» мая 2021 года
Протокол № 5

УТВЕРЖДАЮ:
Директор MAODOPO ЛУЦ
Т.И.Позвонкова
Приказ от 25.05.2021 года № 37-У

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА**

СОЦИАЛЬНО-ГУМАНИТАРНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ

«ОСНОВЫ РАБОТЫ ОФИЦИАНТА-БАРМЕНА»

Уровень программы: базовый
Срок реализации программы: 1 год (136 часов)
Возрастная категория: от 13 до 17 лет (8-11 классы)
Состав группы: до 15 человек
Форма обучения: очная
Вид программы: авторская
Программа реализуется на бюджетной **основе**
ID-номер программы в Навигаторе: 331

Автор-составитель:
Панькив Елена Валентиновна,
учитель MAODOPO ЛУЦ

Пояснительная записка

Программа разработана в соответствии с «Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ» Регионального модельного центра дополнительного образования детей Краснодарского края (автор-составитель И.А.Рыбалева, Краснодар, 2020г.).

Одним из важных факторов социализации личности, начиная с подросткового возраста, становится осознание себя не только активным членом общества, но и профессионалом своего дела. В связи с постоянными изменениями, новыми экономическими требованиями в условиях рыночных отношений человеку, вступающему во взрослую жизнь необходимы профессиональные навыки, позволяющие стать востребованным на рынке труда.

«Основы работы официанта-бармена» – дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа для подготовки обучающихся 8-11 классов. Программа предусматривает изучение часто встречающегося в ресторанах и барах ассортимента алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, а также обслуживания посетителей, сервировки столов, основ физиологии, санитарии и гигиены. Основное время в процессе обучения официантов-барменов уделяется изучению технологии смешивания и правилам подачи безалкогольных коктейлей. Обучающиеся изучают рецептуры аперитивов и десертных коктейлей, лонгдринков, горячих коктейлей, учатся изысканно их оформлять, познают секреты приготовления горячих напитков: кофе, какао, шоколада, чая.

Обучающиеся изучают профессиональную эстетику и этику мастера сервиса, основы психологии и конфликтологии, технику безопасности и санитарные требования к работе. Работая за барной стойкой, бармен должен владеть правилами обслуживания посетителей, уметь разбираться в посуде и столовых приборах, накрывать на стол, подавать блюда и выполнять много других обязанностей, которые сродни работе официанта в ресторане или кафе.

Новизна программы состоит в использовании при обучении новейших компьютерных технологий, выхода в интернет, подготовке презентаций, мастер-классов и т.д.

Актуальность программы заключается в том, что знания и навыки, полученные в процессе обучения, востребованы в нашем регионе, так как Краснодарский край является курортной зоной с большим количеством ресторанов, кафе, баров и других заведений пищевой отрасли. Такой подход

способен обеспечить подготовку специалистов, соответствующих требованиям динамично развивающегося рынка труда.

Направленность программы – социально-гуманитарная.

Педагогическая целесообразность обучения достигается оптимальным сочетанием теоретических и практических занятий, что позволяет укрепить слабые позиции обучающихся в самостоятельном выборе будущей профессии, эффективном решении проблем различного характера, готовности обучаться в течение всей жизни. Обучение осуществляется с использованием технологий, обеспечивающих процесс развития личности через вовлечение обучающегося в активную образовательную деятельность.

Отличительной особенностью дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы является то, что процесс обучения строится на единстве активных и увлекательных методов и приемов учебной работы, при которой в процессе усвоения знаний и умений работы официанта-бармена, у обучающихся развивается творческое начало.

Программа в целом ориентирована на формирование личностных компетенций обучающихся, становление и развитие субъективного опыта творческой позиции в различных жизненных ситуациях.

Работа в группе строится на принципе личностно-ориентированного подхода, возраст обучающихся – 13-17 лет. В группы набираются и мальчики и девочки.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Основы работы официанта-бармена» является программой базового уровня и направлена на освоение определенного вида деятельности, углубление и развитие интересов и навыков обучающихся, расширение спектра специализированных знаний по организации обслуживания в общественном питании. Обучающиеся, занимающиеся по программе «Основы работы официанта-бармена», имеют равные возможности для проявления своих творческих способностей и могут сравнить свои достижения с достижениями других ребят, приняв участие в конкурсе профессионального мастерства «Лучший по профессии». Занятия по настоящей программе обеспечивают «ситуацию успеха», что создает благоприятные условия для социализации обучающихся.

Количество обучающихся в группе - от 10 до 15 человек. Как правило, занятия проводятся всем составом в соответствии с календарным учебным графиком.

Группа может формироваться как разновозрастная, так и одновозрастная, в зависимости от спроса на программу.

Дети, проявляющие особую заинтересованность, могут обучаться по индивидуальному образовательному маршруту, реализуя и проявляя себя в учебно-проектной (исследовательской) деятельности социально-педагогической направленности.

Срок обучения по программе - 1 год, в объеме 136 академических часов, 34 учебные недели, включающие 4 часа - консультирование и 4 часа – итоговый экзамен, которым завершается курс обучения.

Режим занятий с периодичностью 1 раз в неделю по 4 часа, продолжительность урока 40 минут.

1-ый урок – 14:20 – 15:00

2-ой урок – 15:05 – 15:45

3-ий урок – 15:55 – 16:35

4-ый урок – 16:40 – 17:20

Форма обучения – очная.

Уровень программы - базовый.

Виды занятий по программе обусловлены ее содержанием, это в основном: лекции, практические работы, мастер-классы, деловая игра, тренинг, конкурс, фестиваль и т.д.

Особенность организации образовательного процесса состоит в том, что формируются группы обучающихся разных возрастных категорий в количестве 10-15 человек с постоянным составом группы. Занятия могут носить теоретическую и практическую направленность, в основном являются групповыми. Виды занятий по программе определяются содержанием программы и могут предусматривать лекции, практические и семинарские занятия, лабораторные работы, круглые столы, мастер-классы, мастерские, деловые и ролевые игры, тренинги, тематические занятия, выполнение самостоятельной работы, выставки, творческие отчеты и другие виды учебных занятий и учебных работ.

Цель и задачи программы

Цель программы - содействие развитию у обучающихся личностных качеств и деловых компетенций через деятельностный подход и овладение знаниями в области организации обслуживания в общественном питании.

Задачи обучения:

Предметные:

- овладение терминологией, ключевыми понятиями;
- обучение навыкам приготовления и подачи напитков;
- обучение пользованием барным оборудованием и приборами, столовым бельем;

- ознакомление с обязанностями официанта-бармена, правилами подготовки рабочего места и обслуживания клиентов.

Личностные:

- воспитание готовности совершенствовать профессиональные навыки в течение всей своей жизни;
- воспитание культуры обслуживания и общения с клиентом;
- развитие эстетического вкуса.

Метапредметные:

- формирование представления о механизмах обучения профессиональной деятельности, об этапах и условиях ее развития;
- развитие навыков учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.

Механизм реализации программы

Программа реализуется на основе персонифицированного финансирования. В соответствии с механизмом зачисления денежного номинала на сертификат программа делится на 2 модуля: модуль 1 – 64 часа; модуль 2 – 72 часа.

Содержание программы

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа социально-педагогической направленности «Основы работы официанта-бармена» разработана на основе учебной литературы Мельников И.В. Официант-бармен: учебное пособие, Этикет и стиль: большая энциклопедия, Маргарет Кейзелтон. Салфетки: этикет и элегантность.

Программа соответствует особенностям подготовки обучающихся; практическая часть программы составлена с учетом материально-технической базы МАОДОПО ЛУЦ.

Одним из важных факторов социализации личности, начиная с подросткового возраста, становится осознание себя не только активным членом общества, но и профессионалом своего дела. В связи с постоянными изменениями, новыми экономическими требованиями в условиях рыночных отношений человеку, вступающему во взрослую жизнь, необходимы профессиональные навыки, позволяющие стать востребованным на рынке труда.

В МАОДОПО ЛУЦ в течение 2019-2023 учебных лет предусмотрена работа над инновационным проектом «Междисциплинарный проект как средство формирования деловых компетенций обучающихся», поэтому в программу включена дисциплина «Основы проектной деятельности» в

количестве 17 часов.

Используемые сокращения:

Практическое занятие – П.З.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№	Наименование учебной дисциплины	Количество часов			Формы контроля
		Всего	теория	практика	
1.	Теоретическое обучение	111	66	45	
1.1.	Экономический курс	8	6	2	
	Основы экономики и предпринимательства	8	6	2	зачет
1.2.	Общетехнический курс	26	22	4	
	Основы физиологии, санитарии и гигиены	17	15	2	оценка
	Предприятия общественного питания	9	7	2	зачет
1.3.	Специальный курс	77	38	39	
	Безалкогольные напитки	17	7	10	оценка
	Организация обслуживания в общественном питании	60	31	29	оценка
2.	Основы проектной деятельности	17	11	6	зачет
3.	Консультации	4	4	-	
4.	Итоговый экзамен	4	4	-	оценка
	ИТОГО:	136	85	51	

Содержание учебной дисциплины

«Основы экономики и предпринимательства»

Раздел 1. Фундаментальные экономические понятия – 4 часа.

Теория - 4 часа.

Материальное производство как основа жизнедеятельности. Собственность: сущность и экономическое содержание. Товар и составляющие его части. Деньги, их происхождение и функции.

Раздел 2. Производство: ресурсы, факторы, тенденции – 2 часа.

Теория – 1 час.

Факторы производства и их доход.

Практика - 1 час.

Практическое занятие (П.З.) Производительность и эффективность.

Раздел 3. Экономические основы рынка – 2 часа.

Теория – 1 час.

Структура рыночной экономики.

Практика - 1 час.

Зачет по дисциплине «Основы экономики и предпринимательства».

Форма контроля: Зачет по дисциплине «Основы экономики и предпринимательства».

**Содержание учебной дисциплины
«Основы физиологии, санитарии и гигиены»**

Раздел 1. Санитария и гигиена - 3 часа.

Теория – 3 часа.

Санитария и гигиена. Инструктаж по технике безопасности. Общее знакомство с профессией.

Раздел 2. Пищеварение и усвояемость пищи – 4 часа.

Теория – 3 часа.

Процесс пищеварения. Виды заболеваний. Сбалансированное питание.

Практика - 1 час.

Контрольная работа по теме: «Пищеварение и усвояемость пищи».

Раздел 3. Обмен веществ и энергии – 4 часа.

Теория – 4 часа.

Обмен веществ. Процессы обмена веществ в организме человека. Факторы, влияющие на обмен веществ. Суточный расход энергии.

Раздел 4. Пищевые заболевания, гельминтозы и их профилактика – 3 часа.

Теория – 3 часа.

Пищевые заболевания, их классификация. Пищевые инфекции, пищевые отравления. Гельминтозы, способы заражения и меры профилактики.

Раздел 5. Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам – 3 часа.

Теория – 2 часа.

Санитарные требования к территории предприятий. Способы и методы дезинфекции.

Практика - 1 час.

Контрольная работа по теме: «Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам».

Форма контроля: Контрольная работа по теме: «Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам».

**Содержание учебной дисциплины
«Предприятия общественного питания»**

Раздел 1. Классификация предприятий общепита – 3 часа.

Теория – 2 часа.

Классификация предприятий общепита. Характеристика ресторанов.

Практика - 1 час.

Практическое занятие (П.З.) Классификация предприятий общепита.

Раздел 2. Категории и характеристики предприятий общепита – 3 часа.

Теория – 3 часа.

Категории ресторанов. Характеристика кафе, баров. Наценочные категории предприятий общепита.

Раздел 3. Персонал ресторана – 3 часа.

Теория – 2 часа.

Персонал ресторана: хостес, метрдотель, официант, бармен. Персонал ресторана: сомелье, бригадир официантов, повара.

Практика - 1 час.

Зачет по дисциплине «Предприятия общественного питания».

Форма контроля: Зачет по дисциплине «Предприятия общественного питания».

**Содержание учебной дисциплины
«Безалкогольные напитки»**

Раздел 1. Словарь профессиональных терминов – 2 часа.

Теория – 1 час.

Словарь профессиональных терминов.

Практика - 1 час.

Практическое занятие (П.З.) Профессиональные термины.

Раздел 2. Напитки – 11 часов.

Теория – 6 часов.

Правила подачи безалкогольных напитков. Кофейные коктейли. Чайные церемонии. Безалкогольные напитки.

Практика - 5 часов.

Практическое занятие (П.З.) Подача безалкогольных напитков. П.З. Кофе: приготовление, подача. П.З. Чай: приготовление, подача. П.З. Безалкогольные напитки. Контрольная работа по теме: «Безалкогольные напитки».

Раздел 3. Смешивание безалкогольных напитков – 4 часа.

Практика - 4 часа.

Практическое занятие (П.З.) Безалкогольные напитки. П.З. Смешивание безалкогольных коктейлей. Контрольная работа по теме: «Безалкогольные напитки».

Форма контроля: Контрольная работа по теме: «Безалкогольные напитки».

Содержание учебной дисциплины

«Организация обслуживания в общественном питании»

Раздел 1. Посуда – 9 часов.

Теория – 6 часов.

Характеристика бокалов. Посуда. Уход за посудой из фарфора, стекла и металла.

Практика - 3 часа.

Практическое занятие (П.З.) Бокалы. П.З. Подача безалкогольных напитков в бокалах. П.З. «Посуда».

Раздел 2. Барные инструменты – 13 часов.

Теория – 8 часов.

Барные инструменты: шейкер, блендер, стрейнер. Барные инструменты: мадлер, ступка, джиггер. Основные и вспомогательные столовые приборы. Специальные столовые приборы.

Практика – 5 часов.

Практическое занятие (П.З.) Барные инструменты. П.З. Правила пользования инструментами. П.З. Основные и вспомогательные и специальные столовые приборы. Контрольная работа: «Барные инструменты».

Раздел 3. Коктейли – 16 часов.

Теория – 6 часов.

Классификация коктейлей. Методы приготовления: билд, стир. Методы приготовления: шейк, бленд. Молочные коктейли.

Практика – 10 часов.

Практическое занятие (П.З.) Приготовление безалкогольных коктейлей по методу билд. П.З. Приготовление безалкогольных коктейлей по методу стир. П.З. Приготовление безалкогольных коктейлей по методу шейк. П.З. Приготовление безалкогольных коктейлей по методу бленд. П.З. Молочные коктейли, методы смешивания. Контрольная работа по дисциплине: «Организация обслуживания в общественном питании».

Раздел 4. Сервировка стола – 22 часа.

Теория – 11 часов.

Сервировка стола по этикету: основные правила и принципы. Оформление сервировки стола в разных стилях. Сервировка стола в русском стиле. Сервировка стола в японском стиле. Оформление стола в стиле прованс и

кантри. Сервировка стола в современном стиле. Салфетки в сервировке стола. Складывание салфеток. Способы сгибания бумажных салфеток.

Практика – 11 часов.

Практическое занятие (П.З.) Сервировка стола по этикету: основные правила и принципы. П.З. Оформление сервировки стола в разных стилях. П.З. Сервировка стола в русском стиле. П.З. Сервировка стола в японском стиле. П.З. Оформление стола в стиле прованс и кантри. П.З. Сервировка стола в современном стиле. П.З. Салфетки в праздничной сервировке стола. П.З. Складывание салфеток. П.З. Способы сгибания бумажных салфеток. Контрольная работа по дисциплине: «Организация обслуживания в общественном питании».

Форма контроля: Контрольная работа по дисциплине: «Организация обслуживания в общественном питании».

Консультации к итоговому экзамену – 4 часа.

Консультация по теме «Посуда».

Консультация по теме «Классификация коктейлей».

Консультация по теме «Сервировка стола».

Консультация по теме «Сервировка стола».

Итоговый экзамен – 4 часа.

**Содержание учебной дисциплины
«Основы проектной деятельности»**

Раздел 1. Введение – 1 час.

Теория – 1 час.

Проект. Виды и типы проектов.

Раздел 2. Выбор темы. Определение объекта, предмета, гипотезы – 4 часа.

Теория – 3 часа.

Выбор темы. Определение целей и задач. Актуальность проекта. Объект и предмет исследования. Гипотеза. Доказательство и опровержение гипотезы.

Практика – 1 час.

Практическое занятие (П.З.) Определение цели и задач, объекта и предмета исследования.

Раздел 3. Методы учебного исследования – 2 часа.

Теория – 1 час.

Наблюдение. Эксперимент. Опрос.

Практика – 1 час.

П.З. Оформление результатов сравнения в виде таблицы, диаграммы, графика.

Раздел 4. Источники информации – 3 часа.

Теория – 2 часа.

Виды литературных источников информации. Информационные ресурсы.

Практика – 1 час.

П.3. Составление тезисного конспекта к предложенному тексту.

Раздел 5. Структура проектной работы – 4 часа.

Теория – 2 часа.

Структура проекта. Правила оформления текста. Правила оформления электронной презентации.

Практика – 2 часа.

П.3. Оформление текста по заданным параметрам. П.3. Составление презентации к проектной работе.

Раздел 6. Подготовка к выступлению – 3 часа.

Теория – 2 часа.

Подготовка защитной речи. Культура выступления.

Практика – 1 час.

Зачет по дисциплине «Основы проектной деятельности».

Форма контроля: Зачет по дисциплине «Основы проектной деятельности».

Планируемые результаты

Предметные результаты:

Обучающийся по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе должен знать:

- терминологию и ключевые понятия;
- способы приготовления и подачи напитков;
- правила пользования барным оборудованием и приборами;
- обязанности официанта-бармена;
- правила подготовки рабочего места.

Обучающийся по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе должен уметь:

- применять 4 способа при смешивании коктейля;
- пользоваться барным оборудованием и приборами;
- принять заказ и показать организацию обслуживания в общественном питании;
- организовать рабочее место в соответствии с требованиями САНПИНа и ТБ, а также поддерживать порядок во время работы;
- планировать последовательность своей работы;
- последовательно и качественно выполнять обслуживание клиента;

- проявлять элементы творчества при приготовлении безалкогольных коктейлей;
- обладать навыками делового общения.

Личностные результаты:

Программа предполагает воспитание у обучающихся:

- достаточного уровня культуры обслуживания и общения с клиентом;
- эстетического вкуса;
- желания и готовности сотрудничать в составе творческой или исследовательской группы, делиться результатами своей работы и работы участников исследований.

Метапредметные результаты:

Программа предполагает развитие у обучающихся:

- интеллекта;
- проектного мышления;
- творческого мышления;
- самостоятельного мышления;
- навыков самоконтроля;
- навыков самоанализа, самореализации;
- высокого уровня познавательной активности и стремлением к творческому самовыражению;
- аккуратности;
- внимания;
- коммуникабельности, выдержки;
- экономичности.

Календарный учебный график

Календарный учебный график является обязательным приложением к образовательной программе.

1 год обучения: с 01 сентября 2021г. по 25 мая 2022г.			
Год обучения	Сентябрь	Октябрь	каникулы
	Ноябрь	Декабрь	каникулы
	Январь	Февраль	Март
	каникулы	Апрель	Май
	Всего учебных часов		
Недели обучения	01.09.21-03.09.21	06.09.21-10.09.21	13.09.21-17.09.21
	20.09.21-24.09.21	27.09.21-01.10.21	04.10.21-08.10.21
	11.10.21-15.10.21	18.10.21-22.10.21	25.10.21-29.10.21
	01.11.21-05.11.21	08.11.21-12.11.21	15.11.21-19.11.21
	22.11.21-26.11.21	29.11.21-03.12.21	06.12.21-10.12.21
	13.12.21-17.12.21	20.12.21-24.12.21	27.12.21-07.01.22
	10.01.22-14.01.22	17.01.22-21.01.22	24.01.22-28.01.22
	31.01.22-04.02.22	07.02.22-11.02.22	14.02.22-18.02.22
	21.02.22-25.02.22	28.02.22-04.03.22	07.03.22-11.03.22
	14.03.22-18.03.22	21.03.22-25.03.22	28.03.22-01.04.22
	04.04.22-08.04.22	11.04.22-15.04.22	18.04.22-22.04.22
	25.04.22-29.04.22	02.05.22-06.05.22	09.05.22-13.05.22
	16.05.22-20.05.22	23.05.22-25.05.22	
	136		

Условия реализации программы

Необходимые ресурсы для проведения занятий различного типа: помещения для занятий, оборудованные электроснабжением, 10 оборудованных мест для теоретических занятий, 5 оборудованных мест для практических занятий, приборы, посуда, столовое белье, шкафы, стеллажи, наглядные пособия, учебники.

Для обучающихся: приборы столовые, посуда, столовое белье, рабочая форма (фартуки).

В учебном процессе используются лекции, практикумы, выполнение групповых практических занятий, заданий по карточкам, консультации. Для качественного усвоения изучаемого материала и поддержания постоянного интереса к нему проводятся тренинги, конкурсы «профессионального мастерства», деловые игры, защита творческих проектов, встречи со специалистами, беседы. Для организации учебно-воспитательного процесса используются: лекционный материал, карточки-задания, карточки контрольного освоения теоретического материала по основным разделам, дидактический материал, тестовые задания, практические задания, перечень вопросов для самостоятельной подготовки, наглядно-иллюстративный

материал, приборы, столовая посуда и белье для выполнения практических заданий, видеоматериалы, альбомы, «раскладушки», рекламные материалы.

Данную программу реализует учитель МАОДОПО ЛУЦ, имеющий соответствующую квалификацию и уровень профессионально-значимых качеств.

Формы аттестации

Аттестация является средством контроля за усвоением обучающимися дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы и проводится по учебным дисциплинам в сроки, предусмотренные учебным планом.

Целями текущей и промежуточной аттестации являются:

- установление фактического уровня теоретических знаний по предметам, практических умений и навыков;
- контроль выполнения учебных программ и календарно-тематического планирования по изучаемой дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе.

Текущая аттестация обучающихся включает в себя поурочное оценивание результатов учебы.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в баллах:

«5» - отлично,

«4» - хорошо,

«3» - удовлетворительно,

«2» - неудовлетворительно.

Отметку "5" получает обучающийся, если его устный ответ, письменная работа, практическая деятельность в полном объеме соответствуют учебной программе, допускается один недочет, объем знаний, умений и навыков составляет 90-100% содержания (правильный полный ответ, представляющий собой связное, логически последовательное сообщение на определенную тему, умение применять определения, правила в конкретных случаях). Обучающийся обосновывает свои суждения, применяет знания на практике, приводит собственные примеры.

Отметку "4" получает обучающийся, если его устный ответ, письменная работа, практическая деятельность или её результаты, в общем, соответствуют требованиям учебной программы, но имеются одна или две негрубые ошибки, или три недочета и объем знаний, умений и навыков составляет 70-90% содержания (правильный, но не совсем точный ответ).

Отметку "3" получает обучающийся, если его устный ответ, письменная работа, практическая деятельность и её результаты в основном

соответствуют требованиям программы, однако имеется 1 грубая ошибка и 2 недочета, или 1 грубая ошибка и 1 негрубая, или 2-3 грубых ошибки, или 1 негрубая ошибка и 3 недочета, или 4-5 недочетов. Обучающийся владеет знаниями, умениями и навыками в объеме 50-70% содержания (правильный, но не полный ответ, допускаются неточности в определении понятий или формулировке правил, недостаточно глубоко и доказательно обучающийся обосновывает свои суждения, не умеет приводить примеры, излагает материал непоследовательно).

Отметку "2" получает обучающийся, если его устный ответ, письменная работа, практическая деятельность и её результаты частично соответствуют требованиям программы, имеются существенные недостатки и грубые ошибки, объем знаний, умений и навыков обучающегося составляет 20-50% содержания (неправильный ответ).

Текущей аттестации подлежат все обучающиеся. Форму текущей аттестации определяет педагог с учётом контингента обучающихся, содержания учебного материала и используемых им образовательных технологий. Оценки по завершению изучения дисциплин выставляются на основе результатов письменных работ и устных ответов, с учетом фактических знаний, умений и навыков обучающихся.

Промежуточная аттестация представляет собой собеседование, тестирование, контрольные и практические работы, которые проводятся по предметам, изучаемым в течение всего учебного года. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие учебный план в объёме не менее 75%, у которых не менее 3-х оценок по учебной дисциплине и отработаны пропуски занятий. По дисциплинам, количество которых некратно количеству недель в полугодии, итоговая оценка выставляется по завершению изучения дисциплины, а по дисциплинам, которые изучаются в течение всего учебного года итоговая оценка выставляется по окончании учебного года. По данным дисциплинам промежуточная аттестация проводится в конце декабря каждого учебного года. Дисциплины, изучение которых завершается до начала промежуточной аттестации, оцениваются согласно форме контроля, указанной в учебном плане по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе.

Промежуточная аттестация обучающихся МАОДОПО ЛУЦ может проводиться как письменно, так и устно.

Формами проведения *письменной промежуточной аттестации* являются:

- контрольная работа,
- письменный зачет (в том числе в форме тестирования).

Формами проведения *устной промежуточной аттестации* являются:

- зачет,
- практическая работа,
- защита проектов,
- лабораторная работа,
- самостоятельная работа.

В соответствии с Уставом и учебным планом по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе формами оценивания уровня усвоения учебной дисциплины в учебном плане являются оценка и зачет.

Итоговая аттестация выпускников представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы. Итоговая аттестация выпускников проводится в виде итогового экзамена по изучаемым дисциплинам, включающего теоретические вопросы, решение практических и ситуационных задач, выполнение практических заданий. Итоговая аттестация выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации. По результатам итоговой аттестации выпускникам выдается свидетельство о прохождении обучения по дополнительной образовательной программе.

Формами отслеживания и фиксации образовательных результатов являются: аналитическая справка, ведомость промежуточной и итоговой аттестации, свидетельство о прохождении обучения по дополнительной образовательной программе.

Формами предъявления и демонстрации образовательных результатов являются: выставка, готовое изделие, защита творческих работ, конкурс «Лучший по профессии», контрольная работа, открытый урок.

Оценочные материалы

В перечень диагностических методик, позволяющих определить достижение обучающимися планируемых результатов, входят контрольные работы по дисциплинам, разделам и темам: «Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам», «Безалкогольные напитки», «Барные инструменты», «Организация обслуживания в общественном питании».

Методические материалы

Для реализации программы используются следующие методы обучения: словесный, наглядный, практический, объяснительно-иллюстративный, эвристический, проблемный, игровой, дискуссионный, стимулирование.

Методами воспитания в рамках реализации программы являются: поощрение, упражнение, мотивация.

Основными технологиями обучения являются: индивидуализация обучения, групповое обучение, дифференцированное обучение, проблемное обучение, дистанционное обучение, игровая деятельность, проектная деятельность, здоровьесберегающая технология.

Формами организации учебного занятия являются: беседа, встреча с интересными людьми, выставка, диспут, защита проектов, игра, КВН, конкурс, круглый стол, лекция, мастер-класс, «мозговой штурм», открытое занятие, практическое занятие, презентация, экскурсия.

Для реализации программы самостоятельно созданы методические разработки по основным разделам и темам.

В ходе обучения программе используются следующие дидактические материалы: карточки с различными задачами и заданиями.

Основным алгоритмом учебного занятия является следующая структура урока: организационный момент, основная часть и заключительная часть.

Список литературы

Основная литература:

1. Мельников И.В. Официант-бармен: учебное пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2009.
2. Кейзелтон Маргарет. Салфетки: этикет и элегантность. – Москва: Эксмо, 2004.
3. Рыбалёва И.А. Проектирование и экспериментирование дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ: требования и возможность вариативности. – Краснодар: Просвещение-Юг, 2019.
4. Рыбалёва И.А. Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ» – Краснодар: Региональный модельный центр дополнительного образования детей Краснодарского края, 2020.
5. Феоктистов Павел. Издание для досуга «131 молочный коктейль». - Аркаим, 2004.
6. «Этикет и стиль. Большая энциклопедия». - М.: Эксмо, 2010.

Дополнительная литература:

1. «Библия бармена» (электронная версия).
2. Видеоматериал по темам:
 - «Банкеты: 10 шагов успешных продаж».
 - «Безалкогольные коктейли».
 - «Европейский обед: сервировка стола».
 - «Креативное складывание салфеток».
 - «Обучение персонала в ресторане».
 - «Обслуживание в баре».
 - «Официант: внешний вид, обязанности».
 - «Предварительная сервировка стола».
 - «Салфетка «Роза»: складывание».
 - «Салфетка «Сердце» - складывание».
 - «Сервировка стола по всем правилам».
 - «Шведский стол – сервировка».
 - «Эффективная коммуникация с гостями».
 - «Европейский обед: сервировка стола».
 - «Креативное складывание салфеток».
 - «Официант: внешний вид, обязанности».