

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 МАОДОПО ЛУЦ  
от «19» мая 2023 года  
протокол № 4

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МАОДОПО ЛУЦ  
Т.И.Позвонкова  
Приказ от 19.05.2023 года № 45-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:** модифицированная

**Программа реализуется на основе ПФДО**

**ID-номер программы в Навигаторе:** 331

Автор-составитель:  
Дейко Лариса Анатольевна,  
учитель МАОДОПО ЛУЦ

**ПАСПОРТ**  
**дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы**  
**социально-гуманитарной направленности**  
**«Основы работы официанта-бармена»**

Наименование муниципалитета	Муниципальное образование Ленинградский район
Наименование организации	Муниципальная автономная организация дополнительного образования и профессионального обучения «Ленинградский учебный центр» станицы Ленинградской муниципального образования Ленинградский район
ID-номер программы в АИС «Навигатор»	331
Полное наименование программы	Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа социально-гуманитарной направленности «Основы работы официанта-бармена»
Механизм финансирования (ПФДО, муниципальное задание, внебюджет)	Программа реализуется за счет средств ПФДО
ФИО автора (составителя) программы	Дейко Лариса Анатольевна
Краткое описание программы	Программа предусматривает изучение часто встречающегося в ресторанах и барах ассортимента безалкогольных напитков, а также обслуживания посетителей, сервировки столов, основ физиологии, санитарии и гигиены.
Форма обучения	очная
Уровень содержания	базовый
Продолжительность освоения (объём)	1 год – 136 часов
Возрастная категория	13-17 лет
Цель программы	Формирование у обучающихся знаний, умений и навыков в области организации обслуживания в общественном питании.
Задачи программы	<u>Образовательные:</u> - овладение терминологией, ключевыми понятиями в области организации обслуживания в общественном питании; - обучение навыкам приготовления и подачи

	<p>напитков, использования барного оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ознакомление с обязанностями официанта-бармена, правилами подготовки рабочего места и обслуживания клиентов.</li> </ul> <p><u>Личностные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- воспитание готовности совершенствовать профессиональные навыки в течение жизни;</li> <li>- воспитание культуры обслуживания и общения с клиентом;</li> <li>- развитие эстетического вкуса и здорового образа жизни.</li> </ul> <p><u>Метапредметные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- развитие мотивации на приобретение новых знаний в области организации обслуживания в общественном питании;</li> <li>- формирование самостоятельности, ответственности, активности и аккуратности в работе официанта-бармена;</li> <li>- развитие готовности и способности обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению, самоорганизации, саморегуляции и рефлексии;</li> <li>- формирование мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности;</li> <li>- развитие навыков учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.</li> </ul>
<p>Ожидаемые результаты</p>	<p><u>Предметные результаты:</u></p> <p><i>Обучающийся должен <u>знать</u>:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- терминологию и ключевые понятия;</li> <li>- способы приготовления и подачи напитков;</li> <li>- правила пользования барным оборудованием и приборами;</li> <li>- обязанности официанта-бармена;</li> <li>- правила сервировки стола и этапы обслуживания гостей.</li> </ul> <p><i>Обучающийся должен <u>уметь</u>:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять 4 способа при смешивании коктейля;</li> <li>- пользоваться барным оборудованием и приборами;</li> <li>- принять заказ и показать организацию обслуживания в общественном питании;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место в соответствии с требованиями САНПИНа и ТБ, а также поддерживать порядок во время работы;</li> <li>- планировать последовательность своей работы;</li> <li>- последовательно и качественно выполнять обслуживание клиента;</li> <li>- проявлять элементы творчества при приготовлении безалкогольных коктейлей;</li> <li>- обладать навыками делового этикета, предупреждения и разрешения конфликтных ситуаций.</li> </ul> <p><u>Личностные результаты:</u> Программа предполагает воспитание у обучающихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- достаточного уровня культуры обслуживания и общения с клиентом;</li> <li>- эстетического вкуса;</li> <li>- здорового образа жизни;</li> <li>- желания и готовности сотрудничать в составе творческой или исследовательской группы, делиться результатами своей работы и работы участников исследований.</li> </ul> <p><u>Метапредметные результаты:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- у обучающихся будет сформирована устойчивая мотивация к обучению и целенаправленной познавательной деятельности;</li> <li>- в процессе обучения сформируются навыки к саморазвитию и личностному самоопределению, самоорганизации, саморегуляции и рефлексии;</li> <li>- обучающиеся научатся планировать и прогнозировать, самостоятельно формулировать учебные цели и организовывать их достижение, освоят навыки учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.</li> </ul>
Особые условия (доступность для детей с ОВЗ)	да
Возможность реализации в сетевой форме	да
Возможность реализации в электронном формате с применением дистанционных	да

технологий	
Материально-техническая база	<p>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.</p> <p>Для обучающихся: приборы столовые, посуда, столовое белье, рабочая форма.</p>

## **Раздел 1 «Комплекс основных характеристик образования: объем, содержание, планируемые результаты».**

### **1.1. Пояснительная записка**

**Направленность** программы – социально-гуманитарная.

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.).

**Актуальность** программы

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.

Актуальность 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. Данная программа позволяет обеспечить подготовку специалистов, соответствующих требованиям динамично развивающегося рынка труда.

**Новизна** программы объективна и состоит в том, что в учебном процессе обучающиеся овладевают принципами качественного обслуживания гостей кафе, клубов, баров и ресторанов. Оптимальное сочетание теоретических и практических занятий, применение проектных методов обучения позволяет эффективно укрепить слабые позиции обучающихся в самостоятельном выборе жизненных путей, эффективном решении проблем различного характера.

**Педагогическая целесообразность** обучения достигается оптимальным сочетанием теоретических и практических занятий, что позволяет обучающимся определиться 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.

В основе программы заложены три образовательные линии:

- дидактическая – обучение специальным приемам и методам работы. В программе, кроме дидактической линии обучения организации обслуживания в общественном питании заложена линия формирования эстетической культуры обучающихся, развития личностных данных обучающихся, осознания роли этикета в жизни человека, поэтому формируются еще две образовательные линии – развивающая и воспитательная.

- развивающая - развитие универсальных учебных действий (личностных, познавательных, регулятивных, коммуникативных).

- воспитательная – воспитание личностных качеств и способностей у обучающихся, направленных на саморазвитие, отражающие их индивидуально-личностную позицию к учению и познанию, социальные компетентности, общую и эстетическую культуру обучающихся.

Программа формирует навыки проектной деятельности, поэтому в программу включена дисциплина «Основы проектной деятельности» в количестве 17 часов.

**Отличительной особенностью** дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы является то, что процесс обучения строится на единстве активных методов и приемов обучения, на приобщении детей к активной познавательной и творческой деятельности на основе личного интереса.

**Адресатом** дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы являются дети в возрасте от 13 до 17 лет. Дети этого возраста способны на высоком уровне усваивать разнообразную информацию, преобразовывать в виде материальных объектов и оценивать в соответствии с предложенными критериями. Количество обучающихся в группе - от 10 до 15 человек.

#### **Уровень освоения программы**

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Основы работы официанта-бармена» реализуется на **базовом** уровне и направлена на освоение спектра базовых знаний, умений и навыков по организации обслуживания в общественном питании. Занятия по данной программе обеспечивают «ситуацию успеха», что создает благоприятные условия для социализации обучающихся.

**Объем программы:** 136 часов.

**Сроки реализации:** программа рассчитана на 1 год обучения.

**Форма обучения** – очная.

**Режим занятий** с периодичностью 1 раз в неделю по 4 часа, продолжительность урока 40 минут, в год – 136 часов.

**Особенности организации образовательного процесса:** состав группы – постоянный; виды уроков носят групповой характер и определяются содержанием программы и предусматривают лекции, практические занятия, лабораторные работы, круглые столы, мастер-классы, деловые и ролевые игры, тренинги, выездные тематические занятия, выполнение самостоятельной работы.

Из числа желающих формируются разновозрастные группы постоянного состава. Запись на программу осуществляется по заявлению родителей (законных представителей) и через АИС «Навигатор дополнительного образования детей Краснодарского края».

#### **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.

## 1.2. Цель и задачи программы

**Цель программы** - формирование у обучающихся знаний, умений и навыков в области организации обслуживания в общественном питании.

### **Задачи обучения:**

#### Образовательные:

- овладение терминологией, ключевыми понятиями в области организации обслуживания в общественном питании;
- обучение навыкам приготовления и подачи напитков, использования барного оборудования;
- ознакомление с обязанностями официанта-бармена, правилами подготовки рабочего места и обслуживания клиентов.

#### Личностные:

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

#### Метапредметные:

- развитие мотивации на приобретение новых знаний в области организации обслуживания в общественном питании;
- формирование самостоятельности, ответственности, активности и аккуратности в работе официанта-бармена;
- развитие готовности и способности обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению, самоорганизации, саморегуляции и рефлексии;
- формирование мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности;
- развитие навыков учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.

## 1.3. Содержание программы

### УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№	Наименование учебной дисциплины	Количество часов			Формы контроля
		Всего	теория	практика	
<b>1.</b>	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>109</b>	<b>61</b>	<b>48</b>	
<b>1.1.</b>	<b>Экономический курс</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	
	Основы экономики и предпринимательства	8	6	2	зачет
<b>1.2.</b>	<b>Общетехнический курс</b>	<b>26</b>	<b>17</b>	<b>9</b>	



	Основы физиологии, санитарии и гигиены	8	5	3	зачет
	Деловой этикет	9	5	4	зачет
	Предприятия общественного питания	9	7	2	зачет
<b>1.3.</b>	<b>Специальный курс</b>	<b>75</b>	<b>38</b>	<b>37</b>	
	Безалкогольные напитки	17	7	10	оценка
	Организация обслуживания в общественном питании	58	31	27	оценка
<b>2.</b>	<b>Основы проектной деятельности</b>	<b>17</b>	<b>11</b>	<b>6</b>	зачет
<b>3.</b>	<b>Коллективно-воспитательная деятельность</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	
<b>4.</b>	<b>Консультации</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	
<b>5.</b>	<b>Итоговый экзамен</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	оценка
	<b>ИТОГО:</b>	<b>136</b>	<b>80</b>	<b>56</b>	

## Раздел 1. Теоретическое обучение.

### 1.1. Экономический курс.

#### 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.3.) 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».

### 1.2. Общетехнический курс.

#### Содержание учебной дисциплины

#### «Основы физиологии, санитарии и гигиены»

#### Раздел 1. Санитария и гигиена - 1 час.

**Теория – 1 час.**

Санитария и гигиена.

**Раздел 2. Пищевые заболевания, гельминтозы и их профилактика – 3 часа.**

**Теория – 2 часа.**

Пищевые заболевания, их классификация. Пищевые инфекции, пищевые отравления.

**Практика - 1 час.**

П.3. Гельминтозы, способы заражения и меры профилактики.

**Раздел 5. Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам – 4 часа.**

**Теория – 2 часа.**

Санитарные требования к территории предприятий. Способы и методы дезинфекции.

**Практика - 2 часа.**

Контрольная работа (К.Р.) по теме: «Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам». Зачет по дисциплине «Основы физиологии, санитарии и гигиены»

**Форма контроля:** Зачет по дисциплине «Основы физиологии, санитарии и гигиены»

**Содержание учебной дисциплины  
«Деловой этикет»**

**Раздел 1. Деловой этикет - 2 часа.**

**Теория – 1 час.**

Нормы делового этикета.

**Практика - 1 час.**

П.3. Профессиональный портрет официанта.

**Раздел 2. Управление конфликтами – 3 часа.**

**Теория – 2 часа.**

Типичные причины конфликтов. Предупреждение и разрешение конфликтов.

**Практика - 1 час.**

Деловая игра «Конфликтный гость».

**Раздел 3. Технология работы официанта-бармена – 4 часа.**

**Теория – 2 часа.**

Этапы обслуживания гостей. Приём заказа и обслуживание гостей.

**Практика - 2 часа.**

П.3. Расчёт и прощание с гостями. Зачёт по дисциплине «Деловой этикет».

**Форма контроля:** Зачет по дисциплине «Деловой этикет».

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

**Раздел 1. Классификация предприятий общественного питания – 3 часа.**

**Теория – 2 часа.**

Классификация предприятий общественного питания. Характеристика ресторанов.

**Практика - 1 час.**

Практическое занятие (П.З.) Классификация предприятий общественного питания.

## **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».

## **1.3. Специальный курс.**

### **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. К.Р. 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. К.Р. по дисциплине: «Безалкогольные напитки».

**Форма контроля:** Контрольная работа по дисциплине: «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, вспомогательные и специальные столовые приборы. К.Р.: «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. К.Р. по теме «Коктейли».

### **Раздел 4. Сервировка стола – 20 часов.**

#### **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 – 9 часов.**

Практическое занятие (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. К.Р. 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.**

## **Раздел 2. Основы проектной деятельности.**

### **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.З. 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.З. Оформление текста по заданным параметрам. П.З. 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».

## **Раздел 3. Коллективно-воспитательная деятельность.**

### **Содержание коллективно-воспитательной деятельности**

##### **Практика - 2 часа.**

Презентация программы в рамках Недели профессий. Конкурс «Лучший по профессии».

## **1.4. Планируемые результаты**

### Предметные результаты:

#### *Обучающийся должен знать:*

- терминологию и ключевые понятия;
- способы приготовления и подачи напитков;
- правила пользования барным оборудованием и приборами;
- обязанности официанта-бармена;
- правила сервировки стола и этапы обслуживания гостей.

#### *Обучающийся 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 этикета, предупреждения и разрешения конфликтных ситуаций.

### Личностные результаты:

Программа предполагает воспитание у обучающихся:

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

### Метапредметные результаты:

- у обучающихся будет сформирована устойчивая мотивация к обучению и целенаправленной познавательной деятельности;
- в процессе обучения сформируются навыки к саморазвитию и личностному самоопределению, самоорганизации, саморегуляции и рефлексии;
- обучающиеся научатся планировать и прогнозировать, самостоятельно формулировать учебные цели и организовывать их достижение, освоят навыки учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.

## Раздел 2 «Комплекс организационно-педагогических условий, включающих формы аттестации».

### 2.1. Календарный учебный график

1 год обучения: с 01 сентября 2023г. по 24 мая 2024г.					
Базовый уровень программы (136 часов)	1 учебный день - календарные	1 учебный день - учебные	Планирование	Год обучения	
4	1	01.09.2023	01.09.2023	Сентябрь	
4	2	04.09.23-08.09.23	04.09.23-08.09.23	Октябрь	
4	3	11.09.23-15.09.23	11.09.23-15.09.23		
4	4	18.09.23-22.09.23	18.09.23-22.09.23		
4	5	25.09.23-29.09.23	25.09.23-29.09.23		
4	6	02.10.23-06.10.23	02.10.23-06.10.23		
4	7	09.10.23-14.10.23	09.10.23-14.10.23		
4	8	17.10.23-13.10.23	17.10.23-13.10.23		
4	9	23.10.23-27.10.23	23.10.23-27.10.23		
4	10	30.10.23-03.11.23	30.10.23-03.11.23		каникулы
4	11	06.11.23-10.11.23	06.11.23-10.11.23	Ноябрь	
4	12	13.11.23-17.11.23	13.11.23-17.11.23		
4	13	20.11.23-24.11.23	20.11.23-24.11.23		
4	14	27.11.23-01.12.23	27.11.23-01.12.23		
4	15	04.12.23-08.12.23	04.12.23-08.12.23		
4	16	11.12.23-15.12.23	11.12.23-15.12.23		
4	17	18.12.23-22.12.23	18.12.23-22.12.23		
4	18	25.12.23-05.01.24	25.12.23-05.01.24		каникулы
4	19	08.01.24-12.01.24	08.01.24-12.01.24		Январь
4	20	15.01.24-19.01.24	15.01.24-19.01.24		
4	21	22.01.24-26.01.24	22.01.24-26.01.24		
4	22	29.01.24-02.02.24	29.01.24-02.02.24		
4	23	05.02.24-09.02.24	05.02.24-09.02.24		
4	24	12.02.24-16.02.24	12.02.24-16.02.24		
4	25	19.02.24-23.02.24	19.02.24-23.02.24		
4	26	26.02.24-01.03.24	26.02.24-01.03.24		
4	27	04.03.24-08.03.24	04.03.24-08.03.24	Февраль	
4	28	11.03.24-15.03.24	11.03.24-15.03.24		
4	29	18.03.24-22.03.24	18.03.24-22.03.24		
4	30	25.03.24-29.03.24	25.03.24-29.03.24		
4	31	01.04.24-05.04.24	01.04.24-05.04.24		
4	32	08.04.24-12.04.24	08.04.24-12.04.24		
4	33	15.04.24-19.04.24	15.04.24-19.04.24		
4	34	22.04.24-26.04.24	22.04.24-26.04.24		
4	35	29.04.24-03.05.24	29.04.24-03.05.24		Март
4	36	06.05.24-10.05.24	06.05.24-10.05.24		
4	37	13.05.24-17.05.24	13.05.24-17.05.24		
4	38	20.05.24-24.05.24	20.05.24-24.05.24		
4	39				
4	40				
4	41				
4	42				
4	43				
4	44				
4	45				
4	46				
4	47				
4	48				
4	49				
4	50				
4	51				
4	52				
4	53				
4	54				
4	55				
4	56				
4	57				
4	58				
4	59				
4	60				
4	61				
4	62				
4	63				
4	64				
4	65				
4	66				
4	67				
4	68				
4	69				
4	70				
4	71				
4	72				
4	73				
4	74				
4	75				
4	76				
4	77				
4	78				
4	79				
4	80				
4	81				
4	82				
4	83				
4	84				
4	85				
4	86				
4	87				
4	88				
4	89				
4	90				
4	91				
4	92				
4	93				
4	94				
4	95				
4	96				
4	97				
4	98				
4	99				
4	100				
4	101				
4	102				
4	103				
4	104				
4	105				
4	106				
4	107				
4	108				
4	109				
4	110				
4	111				
4	112				
4	113				
4	114				
4	115				
4	116				
4	117				
4	118				
4	119				
4	120				
4	121				
4	122				
4	123				
4	124				
4	125				
4	126				
4	127				
4	128				
4	129				
4	130				
4	131				
4	132				
4	133				
4	134				
4	135				
4	136				
	34			Всего учебных недель	
				Всего учебных часов	
				136	

### 2.2. Условия реализации программы

**Материально-техническая база** реализации дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы включает все необходимые составляющие: 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.

### **2.3. 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,
- 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, журнал учебной группы, свидетельство о прохождении обучения по дополнительной образовательной программе.

#### **2.4. 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», «Коктейли», «Барные инструменты», «Организация обслуживания в общественном питании», «Безалкогольные напитки», зачеты по дисциплинам: «Основы экономики и предпринимательства», «Основы физиологии, санитарии и гигиены», «Деловой этикет», «Предприятия общественного питания», «Основы проектной деятельности», практические занятия по темам: Производительность и эффективность, Гельминтозы, способы заражения и меры профилактики, Профессиональный портрет официанта, Расчёт и прощание с гостями, Классификация предприятий общественного питания, Профессиональные термины, Подача безалкогольных напитков, Кофе: приготовление, подача, Чай: приготовление, подача, Безалкогольные напитки, Безалкогольные напитки, Смешивание безалкогольных коктейлей, Бокалы, Подача безалкогольных напитков в бокалах, Посуда, Барные инструменты, Правила пользования инструментами, Основные, вспомогательные и специальные столовые приборы, Приготовление безалкогольных коктейлей по методу билд, Приготовление безалкогольных коктейлей по методу стир, Приготовление безалкогольных коктейлей по методу шейк, Приготовление безалкогольных коктейлей по методу бленд, Молочные коктейли, методы смешивания, 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 праздничной сервировке стола, Складывание салфеток, Способы сгибания бумажных салфеток, Определение цели и задач, объекта и предмета исследования, Оформление результатов сравнения в виде таблицы, диаграммы, графика, Составление тезисного конспекта к предложенному тексту, Оформление текста по заданным параметрам, Составление презентации к проектной работе.

Формами предъявления и демонстрации образовательных результатов являются: контрольная работа, открытый урок, выставка, готовое изделие, защита творческих работ, исследовательских и социально-значимых проектов, научно-практическая конференция, презентация программы в рамках Недели профессий, конкурс «Лучший по профессии», аналитическая справка.

## **2.5. Методические материалы**

В ходе реализации дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Основы работы официанта-бармена» применяются следующие методы обучения:

- словесные (рассказ, беседа, объяснение, работа с учебником, печатным изданием);
- наглядные (демонстрация иллюстраций, фото- и видеоматериалов, технологических приёмов);
- практические (выполнение творческих работ);
- эвристический метод (постановка проблемных вопросов, решение задач);
- исследовательский метод (поиск ответов на поставленный вопрос или задание);
- объяснительно-иллюстративный позволяет предавать обучающимся систему знаний посредством любых видов дидактического материала;
- репродуктивный метод предполагает практическое использование информации, решение различных задач, упражнений и ситуаций, требующих применения на практике полученных знаний;
- метод проблемного изложения материала заключается в создании проблемы и наглядном объяснении обучающимся способов и путей её решения;
- частично-поисковый (эвристический) метод обучения основан на самостоятельной деятельности обучающихся, направленной на переработку информации и с целью выявления проблем, а также поиск путей решения этих проблем;
- исследовательский метод предполагает формулирование проблемы обучающимся совместно с учителем, который производит управление самостоятельной исследовательской деятельностью обучающихся.

Применяемые образовательные технологии при реализации программы:

- индивидуализация обучения, обеспечивающая доступность программы для детей с особыми образовательными потребностями;
- технология группового обучения является основной для реализации программы и обеспечивает возможность развития необходимых навыков;
- технология коллективного взаимообучения используется для повышения качества усвоения теоретического материала обучающимися;
- технология дифференцированного обучения позволяет найти оптимальный уровень сложности материала для каждого обучающегося;

- технология развивающего обучения обеспечивает возможность работы с детьми в зоне ближайшего развития и формировать уверенность обучающихся в собственных возможностях;

- технология проблемного обучения является основой для развития навыков научно-исследовательской деятельности;

- технология дистанционного обучения обеспечивает возможность проведения занятий и индивидуальных консультаций в онлайн формате;

- технология исследовательской и проектной деятельности является основой для формирования опыта научно-исследовательской деятельности обучающихся;

- технология игровой деятельности обеспечивает формирование и развитие практических умений и навыков через моделирование ситуаций из реальной жизни в соответствии с содержанием программы;

- технология коллективной творческой деятельности позволяет развивать навыки работы в команде через создание совместных продуктов деятельности;

- здоровьесберегающие технологии включают: санитарно–гигиенические (влажная уборка кабинета, проветривание, обеспечение оптимального освещения, соблюдение правил личной гигиены), психолого–педагогические (создание благоприятной психологической обстановки на занятиях, создание ситуации успеха, соответствие содержания программы возрастным особенностям детей, чередование видов деятельности), физкультурно-оздоровительные (использование физкультминуток, динамических пауз, дыхательной гимнастики, гимнастики для глаз) методы и приёмы организации учебно-воспитательного процесса.

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 мероприятий.

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

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

## **2.6. 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. Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ» – Краснодар: Региональный модельный центр дополнительного образования детей Краснодарского края, 2020.
4. Феоктистов Павел. Издание для досуга «131 молочный коктейль». - Аркаим, 2004.
5. «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».

**Программа воспитания  
учителя дополнительной общеобразовательной  
общеразвивающей программы  
«Основы работы официанта-бармена»  
Дейко Ларисы Анатольевны  
на 2023-2024 учебный год**

**1. Пояснительная записка**

Воспитательная модель в дополнительном образовании базируется на том, что воспитание рассматривается, прежде всего, как организация педагогических условий и возможностей для осознания ребенком собственного личностного опыта, приобретаемого на основе межличностных отношений и обусловленных ими ситуаций, проявляющегося в форме переживаний, саморазвития.

Важно отметить, что опыт позитивных отношений в детском коллективе можно получить только в атмосфере взаимопонимания, сотрудничества, искренности, комфортной психологической обстановке, позволяющей каждому ребёнку и педагогу реализовать свой потенциал.

Логика выстраивания образовательной модели с детьми строится на гармоничном переплетении образования, общения, деятельности, отношений, которые определяют позитивные изменения в детском коллективе и создают комфортную среду для творческой деятельности.

В образовательной деятельности обучающихся осуществляется не только приобретение знаний и навыков по конкретной программе, но и создаются условия для проявления инициативы, активности, творчества, лидерской позиции. При этом большое внимание уделяется созданию развивающей среды, закреплению мотивации к конкретному виду деятельности, выявлению и активизации внутренних ресурсов обучающихся.

Решение задачи общего развития обучающихся с использованием нестандартных форм и методов обучения и воспитания стимулирует активность обучающихся, ставит их в субъектную позицию, предоставляет им возможность для самовыражения, развивает их творческие способности. Программы формируют готовность к выбору разнообразных видов деятельности и продуктивного взаимодействия.

Обучающиеся получают возможность проявить и развить самостоятельность, творчество, реализовать свои интересы, применить свою находчивость, умение принимать верные решения в условиях быстро меняющихся ситуаций.

Предоставление возможности ребёнку выступить в самых разнообразных ролях, активно осваивать элементы различных жизненных ситуаций закрепляются в их сознании и поведении и откладывают отпечаток на дальнейшую жизнь.

Задача педагога в процессе реализации программы обеспечить педагогическую поддержку процесса развития и обогащения познавательных и социальных возможностей детей, помогать им занять активную позицию в коллективе, придать общественную направленность их увлечениям, сформировать самостоятельность и независимость в будущем, что является важным фактором формирования жизненного и профессионального самоопределения.

## **2. Цель и задачи воспитательной работы**

**Цель воспитания** – формирование творческой воспитывающей среды в детском коллективе, способствующей формированию гармонично развитой личности, социально адаптированной и ответственной, профессионально-ориентированной личности.

### **Задачи воспитания:**

1. Реализация потенциала детского коллектива в воспитании обучающихся, поддержка активного участия обучающихся в жизни организации, укрепление коллективных ценностей:

- организация интересных и полезных для личностного развития обучающихся совместных воспитательных событий, коллективных творческих дел, способствующих укреплению традиций, формированию и развитию коллектива, самореализации подростков и получению ими социального опыта, формирование поведенческих стереотипов, одобряемых в обществе;

- выработка норм и правил совместной жизнедеятельности;

- поддержка ребенка в решении важных для него жизненных проблем (налаживание взаимоотношений с другими детьми, личный и социальный опыт в конкретных видах и направлениях деятельности, в том числе в рамках программного содержания);

- коррекция поведения ребенка через индивидуальные беседы с ним, его родителями (законными представителями).

2. Реализация воспитательного потенциала программы:

- воспитание любви к родному краю; воспитание культуры поведения;

- воспитание внутренней потребности личности в здоровом образе жизни;

- создание условий, обеспечивающих воспитание интереса к будущей профессии;

- обеспечение условий по формированию сознательной дисциплины и норм поведения обучающихся;

- включение обучающихся в интересную и полезную для них деятельность, с целью приобретения социально-значимых знаний, вовлечения в социально-значимые отношения, получения опыта участия в социально-значимых делах;

- формирование и развитие творческих способностей;

- создание условий для саморазвития обучающихся и формирования у них ценностных установок, профессионального самоопределения.

3. Организация работы с семьями обучающихся, их родителями или законными представителями, направленной на совместное решение проблем личностного развития обучающихся.

4. Формирование позитивного уклада жизни организации и положительного имиджа и престижа МАОДОПО ЛУЦ.

### 3. Направления и содержание деятельности

Направления воспитания	Задачи воспитания	Тематические модули
Организация воспитательной деятельности в учебной группе	Организация воспитательной работы с коллективом и индивидуальной работы с обучающимися учебной группы.	«Воспитание в детском коллективе»
Учебные занятия по дополнительным общеобразовательным общеразвивающим программам. Индивидуализация образовательного процесса. Профориентация.	Использование в воспитании детей возможностей учебного занятия по дополнительным общеобразовательным общеразвивающим программам как источника поддержки и развития интереса к познанию и творчеству; содействие успеху каждого ребенка. Поддержка и развитие мотивации к саморазвитию и самореализации. Содействие приобретению опыта личностного и профессионального самоопределения на основе индивидуальных проб в совместной деятельности и социальных практиках.	«Воспитательный потенциал программы»
Воспитательные мероприятия в детских коллективах и МАОДОПО ЛУЦ	Активное включение обучающихся в планирование, подготовку, организацию и проведение значимых событий, способствующих сплочению и развитию детского коллектива, появлению новых знаний, нового опыта, нового способа деятельности.	«Ключевые культурно-образовательные события»



Организация воспитательной деятельности каникулярный период	Формирование целостной системы каникулярного отдыха и оздоровления детей, их развитие на основе включения в разнообразную социально-значимую и личностно-ориентированную деятельность.	«Организация деятельности в каникулярный период»
Продуктивное взаимодействие родителями	Вовлечение родителей в образовательное пространство МАОДОПО ЛУЦ, выстраивание партнёрских взаимоотношений в воспитании обучающихся, повышение психолого-педагогической культуры родителей на основе взаимных интересов.	«Взаимодействие с родителями»
Формирование предметно-эстетической среды	Формирование положительного имиджа и престижа МАОДОПО ЛУЦ	«Предметно-эстетическая среда»

**4. Календарный план воспитательной работы учителя  
Дейко Ларисы Анатольевны  
в рамках дополнительной общеобразовательной общеразвивающей  
программы «Основы работы официанта-бармена»  
на 2023-2024 учебный год**

№ п/п	Содержание деятельности	Уровень мероприятия	Сроки	Ответственный
<b>Модуль «Воспитание в детском коллективе»</b>				
1	Беседа: «Моя будущая профессия»	учебная группа	декабрь	учитель
2	Беседа: «Как достойно выходить из конфликтных ситуаций»	учебная группа	март	учитель
<b>Модуль «Воспитательный потенциал программы»</b>				
1	Презентация программы в рамках Недели профессий	МАОДОПО ЛУЦ	ноябрь	учитель
2	Конкурс «Лучший по профессии»	МАОДОПО ЛУЦ	апрель	учитель
<b>Модуль «Ключевые культурно-образовательные события»</b>				
1	День открытых дверей МАОДОПО ЛУЦ	муниципальный	сентябрь, апрель	учитель
2	День Ленинградского района и станицы Ленинградской	муниципальный	сентябрь	учитель
3	Участие в мероприятиях в	муниципальный	февраль	учитель

	рамках месячника оборонно-массовой и военно-патриотической работы			
4	Участие в конкурсах воспитательной направленности	муниципальный	в течение года	учитель
<b>Модуль «Организация деятельности в каникулярный период»</b>				
1	Участие в программе «Творческие каникулы»	МАОДОПО ЛУЦ	ноябрь, январь, март	учитель
2	Участие в ПЛДП «Мир профессий»	МАОДОПО ЛУЦ	июнь-июль	учитель
<b>Модуль «Взаимодействие с родителями/законными представителями»</b>				
1	Индивидуальные тематические беседы, консультирование	МАОДОПО ЛУЦ	по необходимости	учитель
2	Информирование в родительских группах	МАОДОПО ЛУЦ	по необходимости	учитель
3	Анкетирование родителей/законных представителей «Удовлетворенность услугами МАОДОПО ЛУЦ»	МАОДОПО ЛУЦ	декабрь	учитель, администрация
4	Анкетирование родителей/законных представителей «Востребованность программ дополнительного образования»	МАОДОПО ЛУЦ	май-август	учитель, администрация
<b>Модуль «Предметно-эстетическая среда»</b>				
1	Участие в смотре-конкурсе кабинетов	МАОДОПО ЛУЦ	октябрь	учитель, обучающиеся, администрация