

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛЕНИНГРАДСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ ОКРУГ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

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 «28» марта 2025 года
протокол № 3

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАОДОПО ЛУЦ
Т.И.Позвонкова
Приказ от 28.03.2025 года № 14-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 бюджетной основе
ID-номер программы в Навигаторе: 331

Автор-составитель:
Дейко Лариса Анатольевна,
педагог дополнительного
образования 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	Программа реализуется на бюджетной основе
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 напитков, использования барного

	<p>оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ознакомление с обязанностями официанта-бармена, правилами подготовки рабочего места и обслуживания клиентов. <p><u>Личностные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - воспитание готовности совершенствовать профессиональные навыки в течение жизни; - воспитание культуры обслуживания и общения с клиентом; - развитие эстетического вкуса и здорового образа жизни. <p><u>Метапредметные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
Ожидаемые результаты	<p><u>Предметные результаты:</u></p> <p><i>Обучающийся должен <u>знать</u>:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p><i>Обучающийся должен <u>уметь</u>:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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

	<p>требованиями САНПИНа и ТБ, а также поддерживать порядок во время работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p><u>Личностные результаты:</u></p> <p>Программа предполагает воспитание у обучающихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p><u>Метапредметные результаты:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
Особые условия (доступность для детей с ОВЗ)	да
Возможность реализации в сетевой форме	да
Возможность реализации в электронном формате с применением дистанционных технологий	да

<p>Материально-техническая база</p>	<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>
-------------------------------------	--

Нормативно-правовая база

Программа разработана в соответствии с нормативными документами, в которых закреплены содержание, роль, назначение и условия реализации программ дополнительного образования:

- 1) Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012г. N273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (с изменениями и дополнениями).
- 2) Федеральный закон от 31.07.2020г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся».
- 3) Государственная программа РФ «Развитие образования» в редакции от 26.12.2024г.
- 4) Национальный проект «Молодежь и дети» от 01.04.2024г.
- 5) Приказ Министерства просвещения РФ от 21.04.2023г. № 302 «О внесении изменений в целевую модель развития региональных систем дополнительного образования детей, утвержденную приказом Министерства просвещения РФ от 3 сентября 2019г. № 467.
- 6) Приказ Министерства просвещения РФ от 27 июля 2022г. N629 «Об утверждении Порядка Организации осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».
- 7) Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года (распоряжение Правительства Российской Федерации от 31.03.2022г. №678-р).
- 8) Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- 9) Приказ Минтруда России от 22.09.2021г. № 652н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых».
- 10) Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ. Региональный модельный центр дополнительного образования детей Краснодарского края, 2024г.
- 11) Устав Муниципальной автономной организации дополнительного образования и профессионального обучения «Ленинградский учебный центр» станции Ленинградской муниципальной образования Ленинградский район.
- 12) Положение о структуре, порядке разработки и утверждения дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ Муниципальной автономной организации дополнительного образования и профессионального обучения «Ленинградский учебный центр» станции Ленинградской муниципальной образования Ленинградский район.

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

1.1. Пояснительная записка

Направленность программы – социально-гуманитарная.

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 занятия 40 минут, в год – 136 часов.

Особенности организации образовательного процесса: состав группы – постоянный; виды занятий 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».

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	
1.	Теоретическое обучение	109	61	48	
1.1.	Экономический курс	8	6	2	
	Основы экономики и предпринимательства	8	6	2	зачет
1.2.	Общетехнический курс	26	17	9	
	Основы физиологии, санитарии и гигиены	8	5	3	зачет
	Деловой этикет	9	5	4	зачет
	Предприятия общественного питания	9	7	2	зачет
1.3.	Специальный курс	75	38	37	
	Безалкогольные напитки	17	7	10	оценка
	Организация обслуживания в общественном питании	58	31	27	оценка
2.	Основы проектной деятельности	17	11	6	зачет

3.	Коллективно-воспитательная деятельность	2	-	2	
4.	Консультации	4	4	-	
5.	Итоговый экзамен	4	4	-	оценка
	ИТОГО:	136	80	56	

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.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».

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.З. 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.3.) 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.3. 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».

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

Календарный учебный график является составной частью дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы, содержит в себе комплекс основных характеристик образования, представленных в Приложении № 1. Календарный учебный график составляется отдельно для каждой учебной группы.

Даты начала и окончания учебных периодов – учебный год начинается с 1 сентября и заканчивается 25 мая.

Количество учебных недель – программа предусматривает обучение в течение 34 недель.

2.2. Раздел программы «Воспитание»

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.

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.

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 в 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 в 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 с 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»

Календарный план воспитательной работы

№ п/п	Название события, мероприятия	Уровень мероприятия	Сроки	Форма проведения
Модуль «Воспитание в детском коллективе»				
1	Беседа: «Моя будущая профессия»	учебная группа	декабрь	беседа, дискуссия
2	Беседа: «Как достойно выходить из конфликтных ситуаций»	учебная группа	март	беседа, дискуссия
Модуль «Воспитательный потенциал программы»				
1	Презентация программы в рамках Недели профессий	МАОДОПО ЛУЦ	март	презентация
2	Конкурс «Лучший по профессии»	МАОДОПО ЛУЦ	март	конкурс
Модуль «Ключевые культурно-образовательные события»				
1	День открытых дверей МАОДОПО ЛУЦ	муниципальный	сентябрь, апрель	открытое мероприятие
2	День Ленинградского района и станицы Ленинградской	муниципальный	сентябрь	мастер-классы
3	Участие в мероприятиях в рамках месячника оборонно-массовой и военно-патриотической работы	муниципальный	февраль	круглый стол
4	Участие в конкурсах	муниципальный	в течение	конкурс,

	воспитательной направленности		года	соревнование
Модуль «Организация деятельности в каникулярный период»				
1	Участие в программе «Творческие каникулы»	МАОДОПО ЛУЦ	ноябрь, январь, март	мастер-классы
2	Участие в ПЛДП «Мир профессий»	МАОДОПО ЛУЦ	июнь- июль	открытое мероприятие, мастер-классы
Модуль «Взаимодействие с родителями/законными представителями»				
1	Индивидуальные тематические беседы, консультирование	МАОДОПО ЛУЦ	по необходи мости	беседа, дискуссия
2	Информирование в родительских группах	МАОДОПО ЛУЦ	по необходи мости	беседа
3	Анкетирование родителей/законных представителей «Удовлетворенность услугами МАОДОПО ЛУЦ»	МАОДОПО ЛУЦ	декабрь	анкетирование
4	Анкетирование родителей/законных представителей «Востребованность программ дополнительного образования»	МАОДОПО ЛУЦ	май- август	анкетирование
Модуль «Предметно-эстетическая среда»				
1	Участие в смотре-конкурсе кабинетов	МАОДОПО ЛУЦ	октябрь	конкурс

2.3. 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 педагог МАОДОПО ЛУЦ, имеющий соответствующую квалификацию и уровень профессионально-значимых качеств.

2.4. 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 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.

2.5. Оценочные материалы

Контрольно-измерительные материалы по программе, позволяющие определить достижение обучающимися планируемых результатов, представлены в приложении № 2.

Также программа предусматривает выполнение практических работ. Подготовлены 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, 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 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, открытое занятие, 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.

2.6. 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 педагогом, 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.

2.7. 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. Феоктистов Павел. Издание для досуга «131 молочный коктейль». - Аркаим, 2004.
4. «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».

Календарный учебный график

п/п	Дата	Тема занятия	Кол-во часов	Время проведения занятия	Форма занятия	Место проведения	Форма контроля
Дисциплина «Основы экономики и предпринимательства»							
1		Материальное производство как основа жизнедеятельности.	1	40 минут	беседа, просмотр видеоматериала	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
2		Собственность: сущность и экономическое содержание.	1	40 минут	круглый стол	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
3		Товар и составляющие его части.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	тестирование
4		Деньги, их происхождение и функции.	1	40 минут	диспут	МАОДОПО ЛУЦ	подготовка презентации
5		Факторы производства и их доход.	1	40 минут	тренинг	МАОДОПО ЛУЦ	проект
6		П.З. Производительность и эффективность.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
7		Структура рыночной экономики.	1	40 минут	семинар	МАОДОПО ЛУЦ	реферат
8		Зачет по дисциплине «Основы экономики и предпринимательства».	1	40 минут	зачетное занятие	МАОДОПО ЛУЦ	зачет
Дисциплина «Основы физиологии, санитарии и гигиены»							
9		Санитария и гигиена.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	фронтальный опрос
10		Пищевые заболевания, их классификация.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	тест
11		Пищевые инфекции, пищевые отравления.	1	40 минут	лекция, видеоматериал	МАОДОПО ЛУЦ	тест
12		П.З. Гельминтозы, способы заражения и меры профилактики.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
13		Санитарные требования к	1	40 минут	лекция,	МАОДОПО	опрос

		территории предприятий.			презентация	ЛУЦ	
14		Способы и методы дезинфекции.	1	40 минут	лекция, диспут	МАОДОПО ЛУЦ	тест
15		К.Р. по теме «Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам».	1	40 минут	контрольная работа	МАОДОПО ЛУЦ	контрольная работа
16		Зачет по дисциплине «Основы физиологии, санитарии и гигиены»	1	40 минут	зачетное занятие	МАОДОПО ЛУЦ	зачет
Дисциплина «Деловой этикет»							
17		Нормы делового этикета.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
18		П.З. Профессиональный портрет официанта.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
19		Типичные причины конфликтов.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	реферат
20		Предупреждение и разрешение конфликтов.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	тест
21		Деловая игра «Конфликтный гость».	1	40 минут	деловая игра	МАОДОПО ЛУЦ	разбор ситуаций
22		Этапы обслуживания гостей.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
23		Приём заказа и обслуживание гостей.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	тест
24		П.З. Расчёт и прощание с гостями.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
25		Зачёт по дисциплине «Деловой этикет».	1	40 минут	зачетное занятие	МАОДОПО ЛУЦ	зачет
Дисциплина «Предприятия общественного питания»							
26		Классификация предприятий общепита.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
27		Характеристика ресторанов.	1	40 минут	лекция, просмотр видеоматериала	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
28		П.З. Классификация предприятий общепита.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа

29		Категории ресторанов.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
30		Характеристика кафе, баров.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
31		Наценочные категории предприятий общепита.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
32		Персонал ресторана: хостес, метрдотель, официант, бармен.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
33		Персонал ресторана: сомелье, бригадир официантов, повара.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
34		Зачет по дисциплине «Предприятия общественного питания».	1	40 минут	зачетное занятие	МАОДОПО ЛУЦ	зачет
Дисциплина «Безалкогольные напитки»							
35		Словарь профессиональных терминов.	1	40 минут	лекция, диспут	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
36		П.З. Профессиональные термины.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
37		Правила подачи безалкогольных напитков.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
38		П.З. Подача безалкогольных напитков.	1	40 минут	видеоматериал, лекция	МАОДОПО ЛУЦ	мини-проект
39		Кофейные коктейли.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	тест
40		Кофейные коктейли.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
41		П.З. Кофе: приготовление, подача.	1	40 минут	зачетное занятие	МАОДОПО ЛУЦ	зачет
42		Чайные церемонии.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
43		Чайные церемонии.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
44		П.З. Чай: приготовление, подача.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
45		Безалкогольные напитки.	1	40 минут	лекция,	МАОДОПО	тест

					презентация	ЛУЦ	
46		П.З. Безалкогольные напитки.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
47		К.Р. по теме: «Безалкогольные напитки».	1	40 минут	контрольная работа	МАОДОПО ЛУЦ	контрольная работа
48		П.З. Безалкогольные напитки.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
49		П.З. Смешивание безалкогольных коктейлей.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
50		П.З. Смешивание безалкогольных коктейлей.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
51		К.Р. по дисциплине: «Безалкогольные напитки».	1	40 минут	контрольная работа	МАОДОПО ЛУЦ	контрольная работа
Дисциплина «Организация обслуживания в общественном питании»							
52		Характеристика бокалов.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
53		Характеристика бокалов.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	тест
54		П.З. Бокалы.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
55		П.З. Подача безалкогольных напитков в бокалах.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
56		Посуда.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
57		Посуда.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	тест
58		П.З. Посуда.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
59		Уход за посудой из фарфора, стекла и металла.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
60		Уход за посудой из фарфора, стекла и металла.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	тест
61		Барные инструменты: шейкер, блендер, стрейнер.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос

62		Барные инструменты: шейкер, блендер, стрейнер.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	тест
63		П.3. Барные инструменты.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
64		П.3. Правила пользования инструментами.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
65		Барные инструменты: мадлер, ступка, джиггер.	1	40 минут	лекция, видеопрезентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
66		Барные инструменты: мадлер, ступка, джиггер.	1	40 минут	лекция, видеопрезентация	МАОДОПО ЛУЦ	тест
67		П.3. Правила пользования инструментами.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
68		Основные и вспомогательные столовые приборы.	1	40 минут	лекция, видеопрезентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
69		Основные и вспомогательные столовые приборы.	1	40 минут	лекция, видеопрезентация	МАОДОПО ЛУЦ	тест
70		П.3. Основные и вспомогательные столовые приборы.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
71		Специальные столовые приборы.	1	40 минут	лекция, видеопрезентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
72		Специальные столовые приборы.	1	40 минут	лекция, видеопрезентация	МАОДОПО ЛУЦ	тест
73		К.Р. по теме «Барные инструменты».	1	40 минут	контрольная работа	МАОДОПО ЛУЦ	контрольная работа
74		Классификация коктейлей.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
75		Методы приготовления: билд, стир.	1	40 минут	лекция, видеопрезентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
76		Методы приготовления: билд, стир.	1	40 минут	лекция, видеопрезентация	МАОДОПО ЛУЦ	тест
77		П.3. Приготовление безалкогольных коктейлей по методу билд.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
78		П.3. Приготовление безалкогольных коктейлей по	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа

		методу билд.					
79		П.З. Приготовление безалкогольных коктейлей по методу стир.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
80		П.З. Приготовление безалкогольных коктейлей по методу стир.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
81		Презентация программы в рамках Недели профессий (КВД).	1	40 минут	презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
82		Конкурс «Лучший по профессии» (КВД).	1	40 минут	конкурс	МАОДОПО ЛУЦ	выполненные задания
83		Методы приготовления: шейк, бленд.	1	40 минут	лекция, видеопрезентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
84		Методы приготовления: шейк, бленд.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
85		П.З. Приготовление безалкогольных коктейлей по методу шейк.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
86		П.З. Приготовление безалкогольных коктейлей по методу шейк.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
87		П.З. Приготовление безалкогольных коктейлей по методу бленд.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
88		П.З. Приготовление безалкогольных коктейлей по методу бленд.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
89		Молочные коктейли.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
90		П.З. Молочные коктейли, методы смешивания.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
91		К.Р. по теме «Коктейли».	1	40 минут	контрольная работа	МАОДОПО ЛУЦ	контрольная работа
92		Сервировка стола по этикету:	1	40 минут	лекция,	МАОДОПО	опрос

		основные правила и принципы.			презентация	ЛУЦ	
93		Оформление сервировки стола в разных стилях.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
94		Сервировка стола в русском стиле.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
95		П.3. Сервировка стола в русском стиле.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
96		Сервировка стола в японском стиле.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
97		П.3. Сервировка стола в японском стиле.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
98		Оформление стола в стиле прованс и кантри.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
99		П.3. Оформление стола в стиле прованс и кантри.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
100		Сервировка стола в современном стиле.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
101		П.3.Сервировка стола в современном стиле.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
102		Салфетки в сервировке стола.	1	40 минут	лекция, видеопрезентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
103		Салфетки в сервировке стола.	1	40 минут	лекция, видеопрезентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
104		П.3. Салфетки в праздничной сервировке стола.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
105		Складывание салфеток.	1	40 минут	круглый стол	МАОДОПО ЛУЦ	проект
106		П.3. Складывание салфеток.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
107		Способы сгибания бумажных салфеток.	1	40 минут	лекция, видеопрезентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
108		Способы сгибания бумажных салфеток.	1	40 минут	лекция, видеопрезентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
109		П.3. Способы сгибания бумажных	1	40 минут	практическое	МАОДОПО	практическая

		салфеток.			занятие	ЛУЦ	работа
110		П.З. Способы сгибания бумажных салфеток.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
111		К. Р. по дисциплине: «Организация обслуживания в общественном питании».	1	40 минут	контрольная работа	МАОДОПО ЛУЦ	контрольная работа
112		Консультация по теме «Посуда».	1	40 минут	консультация	МАОДОПО ЛУЦ	-
113		Консультация по теме «Классификация коктейлей».	1	40 минут	консультация	МАОДОПО ЛУЦ	-
114		Консультация по теме «Сервировка стола».	1	40 минут	консультация	МАОДОПО ЛУЦ	-
115		Консультация по теме «Сервировка стола».	1	40 минут	консультация	МАОДОПО ЛУЦ	-
116		Итоговый экзамен.	1	40 минут	экзамен	МАОДОПО ЛУЦ	-
117		Итоговый экзамен.	1	40 минут	экзамен	МАОДОПО ЛУЦ	-
118		Итоговый экзамен.	1	40 минут	экзамен	МАОДОПО ЛУЦ	-
119		Итоговый экзамен.	1	40 минут	экзамен	МАОДОПО ЛУЦ	-
Дисциплина «Основы проектной деятельности»							
120		Проект. Виды и типы проектов.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
121		Выбор темы. Определение целей и задач.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
122		Актуальность проекта. Объект и предмет исследования.	1	40 минут	лекция, видеоматериал	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
123		Гипотеза. Доказательство и опровержение гипотезы.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
124		П.З. Определение цели и задач, объекта и предмета исследования.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
125		Наблюдение. Эксперимент. Опрос.	1	40 минут	лекция,	МАОДОПО	тест

					презентация	ЛУЦ	
126		П.3. Оформление результатов сравнения в виде таблицы, диаграммы, графика.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
127		Виды литературных источников информации.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
128		Информационные ресурсы.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
129		П.3. Составление тезисного конспекта к предложенному тексту.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
130		Структура проекта. Правила оформления текста.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
131		Правила оформления электронной презентации.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
132		П.3. Оформление текста по заданным параметрам.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
133		П.3. Составление презентации к проектной работе.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
134		Подготовка защитной речи.	1	40 минут	дискуссия	МАОДОПО ЛУЦ	подготовка доклада
135		Культура выступления.	1	40 минут	круглый стол	МАОДОПО ЛУЦ	доклад
136		Зачет по дисциплине «Основы проектной деятельности».	1	40 минут	зачетное занятие	МАОДОПО ЛУЦ	зачет

Контрольно-измерительные материалы по дисциплинам:

Дисциплина «Основы экономики и предпринимательства»

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

1 вариант

Вопрос 1. Материальное производство как основа жизнедеятельности. Собственность: сущность и экономическое содержание.

Вопрос 2. Товар и составляющие его части. Деньги, их происхождение и функции.

2 вариант

Вопрос 1. Факторы производства и их доход.

Вопрос 2. Структура рыночной экономики.

Дисциплина «Основы физиологии, санитарии и гигиены»

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

1 вариант

Вопрос 1. Пищевые заболевания, их классификация.

Вопрос 2. Способы и методы дезинфекции.

2 вариант

Вопрос 1. Пищевые инфекции, пищевые отравления.

Вопрос 2. Санитарные требования к территории предприятий общественного питания.

Дисциплина «Деловой этикет»

Форма контроля: Зачет по дисциплине «Деловой этикет».

1 вариант

Вопрос 1. Типичные причины конфликтов.

Вопрос 2. Этапы обслуживания гостей.

2 вариант

Вопрос 1. Предупреждение и разрешение конфликтов.

Вопрос 2. Приём заказа и обслуживание гостей.

Дисциплина «Предприятия общественного питания»

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

1 вариант

Вопрос 1. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика ресторанов.

Вопрос 2. Персонал ресторана: хостес, метрдотель, бармен.

2 вариант

Вопрос 1. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика кафе и баров.

Вопрос 2. Персонал ресторана: сомелье, официант, повар.

Дисциплина «Безалкогольные напитки»

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

Вариант 1

1. Безалкогольные напитки. Правила подачи безалкогольных коктейлей.
2. Чай: приготовление, подача.

Вариант 2

1. Безалкогольные напитки. Правила подачи безалкогольных коктейлей.
2. Кофе: приготовление, подача.

Дисциплина «Организация обслуживания в общественном питании»

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

Выбери правильный ответ.

1. Бармен для предприятия - прежде всего:

- а) официант
- б) продавец
- в) менеджер

2. Официант несёт ответственность за:

- а) состояние и сервировку закрепленных за ним столиков
- б) точность принимаемого заказа
- в) своевременность и правильность подачи блюд и напитков
- г) всё вышеперечисленное

3. В какой момент подается счет:

- а) после уборки пустой посуды
- б) после принятия заказа
- в) только по просьбе клиента

4. Помещение для хранения и выдачи официантам столовой посуды и приборов.

- а) буфет
- б) сервизная
- в) моечная столовой посуды
- г) склад

5. Столовую ложку кладут всегда:

- а) с правой стороны
- б) с левой стороны
- в) сверху ручкой вправо
- г) сверху ручкой влево

6. Посуда из какого материала имеет толщину не более 2.5 мм при легком ударе издает легкий продолжительный звук:

- а) керамическая
- б) фарфоровая
- в) фаянсовая

г) мельхиоровая

7. Методы самообслуживания бывают:

а) самообслуживание

б) обслуживание официантами

в) комбинированный

г) все ответы верны

8. Тарелку ставят так, чтобы расстояние от тарелки до края столешницы было:

а) 1 см

б) 2 см

в) 3 см

г) 4 см

9. Какой день устанавливается один раз в месяц для всех предприятий общественного питания с целью уборки и дезинфекции помещений, оборудования, посуды, инвентаря:

а) выходной

б) рабочий

в) санитарный

г) рабочий

10. Где устанавливается пирожковая тарелка?

а) под основной тарелкой

б) справа от основной тарелки

в) за основной тарелкой

г) слева от основной тарелки

11. Посуда из какого материала имеет пористый черепок, способный впитывать влагу и небольшую механическую потертость:

А) фарфоровая

Б) хрустальная

В) фаянсовая

Г) мельхиоровая

12. Барным инструментом, используемым для извлечения льда из льдогенератора, является:

а) стрейнер

б) стеклянная посуда

в) совок

13. Метод приготовления коктейлей СТИР предполагает использование следующего барного инвентаря:

а) смесительный стакан

б) шейкер

в) питьевой бокал

14. Для охлаждения посуды нельзя:

а) помещать посуду в холодильник

б) мыть стакан холодной водой

в) засыпать в бокалы лед

15. Метод приготовления всех напитков непосредственно в питьевом бокале называется:

- а) бленд
- б) шейк
- в) билд

16. Флейринг – это:

- а) вращение, подбрасывание, жонглирование, балансирование с использованием бутылок, кусочков льда, барного инвентаря в процессе приготовления коктейлей
- б) приготовление авторского коктейля
- в) один из способов налива

17. Новая в России профессия «бариста» представляет собой:

- а) бармен, работающий исключительно с вином
- б) специалист по приготовлению кофе
- в) бармен, не имеющий доступа к кассе

18. Объем барной ложки:

- а) 2 мл
- б) 5 мл
- в) 10 мл

19. Приспособление для быстрого создания сахарного или солевого ободка на кромке бокала:

- а) риммер
- б) щипцы
- ч) диспенсер

20. Приспособление для отделения коктейля ото льда называется:

- а) шейкер
- б) стрейнер
- в) джиггер

Дисциплина «Основы проектной деятельности»

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

Вариант I

1. Основоположителем метода проектов в обучении был:

- а. К. Д. Ушинский;
- б. Дж. Дьюи;
- в. Дж. Джонсон;
- г. Коллингс.

2. Какое из приведённых определений проекта верно:

- а. Проект — уникальная деятельность, имеющая начало и конец во времени, направленная на достижение определенного результата/цели, создание определённого, уникального продукта или услуги при заданных ограничениях по ресурсам и срокам;
- б. Проект — совокупность заранее запланированных действий для достижения какой-либо цели;

в. Проект — процесс создания реально возможных объектов будущего или процесс создания реально возможных вариантов продуктов будущего;

г. Проект — совокупность взаимосвязанных мероприятий или задач, направленных на создание определённого продукта или услуги для потребителей.

3. Соотнесите определения и типы проектов:

Типы проектов:

1. социальный проект;
2. учебный проект;
3. телекоммуникационный проект.

Определения:

а. совместная учебно-познавательная, творческая или игровая деятельность учащихся-партнеров, имеющая общую цель, согласованные методы, способы деятельности, направленная на достижение общего результата по решению какой-либо проблемы, значимой для участников проекта;

б. это совместная учебно-познавательная творческая или игровая деятельность учащихся-партнеров, организованная на основе ресурсов информационно-коммуникационных технологий (например, Интернет), имеющая общую цель, согласованные методы и способы деятельности, и направленная на достижение общего результата по решению какой-либо проблемы, значимой для участников проекта;

в. самостоятельная деятельность обучающихся, направленная на практическое решение общественно-значимой проблемы, способствующая взаимодействию школьного сообщества с властными структурами и общественностью.

4. Со слова какой части речи формулируется цель проекта:

- а. Глагол;
- б. Прилагательное;
- в. Существительное;
- г. Наречие.

5. Задачи проекта — это:

- а. Шаги, которые необходимо сделать для достижения цели;
- б. Цели проекта;
- в. Результат проекта
- г. Путь создания проектной папки.

6. Соотнесите этапы работы над проектом с содержанием деятельности:

Содержание деятельности:

1. Рефлексия;
2. Поиск необходимой информации; сбор данных, изучение теоретических положений, необходимых для решения поставленных задач; изучение соответствующей литературы, проведение опроса, анкетирования по изучаемой проблеме и т. д.; изготовление продукта;
3. Формулируются проблемы, которые будут разрешены в ходе проектной деятельности;
4. Способы обработки полученных данных; демонстрация творческой работы;

5. Определение направления работы, распределение ролей; формулировка задачи для каждой группы; способы источников информации по каждому направлению; составление детального плана работы.

Этапы работы над проектом:

- а. Погружение в проект;
- б. Организационный;
- в. Осуществление деятельности;
- г. Оформление результатов проекта и презентация;
- д. Обсуждение полученных результатов.

7. Выберите лишнее. Типы проектов по продолжительности:

- а. Смешанные;
- б. Краткосрочные;
- в. Годичные
- г. Мини-проекты.

8. Результатами (результатом) осуществления проекта является (являются):

- а. Формирование специфических умений и навыков проектирования;
- б. Личностное развитие обучающихся (проектантов);
- в. Подготовленный продукт работы над проектом;
- г. Все вышеназванные варианты.

9. Непосредственное решение реальной прикладной задачи и получение социально- значимого результата — это особенности...

- а. прикладного проекта;
- б. информационного проекта;
- в. исследовательского проекта.

10. Назовите типовую ошибку при формулировании цели проекта

- а. цель включает много задач;
- б. цель не предполагает результат;
- в. цель не содержит научных терминов.

Вариант II

1. Деятельность — связанная с решением творческих исследовательских задач, с заранее неизвестным результатом и предполагающая наличие основных этапов — это...?

- а. исследовательская деятельность;
- б. научная деятельность;
- в. проектная работа;
- г. познавательная деятельность.

2. Слово «проект» в буквальном переводе обозначает:

- а. самый главный;
- б. предшествующий действию;
- в. брошенный вперед.

3. Сбор информации о каком-либо объекте или явлении, анализ, обобщение информации включает:

- а. прикладной проект;
- б. информационный проект;

в. творческий проект.

4. Установите, к какому этапу работы над творческим проектом относятся перечисленные виды деятельности.

Деятельность:

1. Сбор и уточнение информации, обсуждение альтернатив;
2. Постановка проблемы, определение темы и целей проекта;
3. Обработка полученной информации, отбор. Решение промежуточных задач. Формулировка выводов;
4. Обсуждение плана действий. Обмен мнениями и согласование интересов. Выдвижение первичных идей и разрешение спорных вопросов; распределение ролей;
5. Анализ выполнения проекта;
6. Представление полученных результатов, демонстрация приобретенных знаний и умений.

Этап:

- а. Мотивационный;
- б. Планирование;
- в. Информационно-аналитический;
- г. Выполнение проекта;
- д. Заключительный (защита проекта);
- е. Рефлексивный.

5. Выберите лишнее. Виды проектов по доминирующей роли обучающихся:

- а. поисковый;
- б. ролевой;
- в. информационный;
- г. творческий.

6. Установите последовательность деятельности в процессе работы над проектом.

- а. исправлять ошибки;
- б. выдвигать идеи и выполнять эскизы;
- в. подбирать материалы и инструменты;
- г. подсчитывать затраты;
- д. оценивать свою работу;
- е. организовывать своё рабочее место;
- ж. изготавливать вещи своими руками.

7. Выберите правильное выражение:

- а. цель проекта может быть неконкретной и иметь различное понимание;
- б. ошибка в постановке цели проекта не влияет на результат;
- в. достижимость цели проекта обозначает, что она должна быть реалистичной.

8. Соотнесите определения и типы проектов:

Типы проектов:

1. социальный проект;
2. учебный проект;
3. телекоммуникационный проект.

Определения:

а. совместная учебно-познавательная, творческая или игровая деятельность учащихся-партнеров, имеющая общую цель, согласованные методы, способы деятельности, направленная на достижение общего результата по решению какой-либо проблемы, значимой для участников проекта;

б. это совместная учебно-познавательная творческая или игровая деятельность учащихся-партнеров, организованная на основе ресурсов информационно-коммуникационных технологий (например, Интернет), имеющая общую цель, согласованные методы и способы деятельности, и направленная на достижение общего результата по решению какой-либо проблемы, значимой для участников проекта;

в. самостоятельная деятельность обучающихся, направленная на практическое решение общественно-значимой проблемы, способствующая взаимодействию школьного сообщества с властными структурами и общественностью.

9. Компонентами творческой деятельности являются:

а. интуиция;

б. фантазия;

в. воображение;

г. строгое следование инструкции.

10. Выберите лишнее. Типы проектов по содержанию:

а. монопредметный;

б. деятельностный;

в. индивидуальный;

г. метапредметный.