

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ГОРОД - КУРОРТ АНАПА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТР ТВОРЧЕСТВА МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД - КУРОРТ АНАПА

Принята на заседании
методического совета
от « 2 » апреля 2026 г.
Протокол № 2

Приказ № 7-02 от 2 апреля 2026 г.

Утверждаю
Директор МБУ ДО ЦТ
И.В. Чернякова



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
СОЦИАЛЬНО-ГУМАНИТАРНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ**

«Профессия: Ресторатор»

Уровень программы: *ознакомительный*
Срок реализации программы: *72 часа*
Возрастная категория: *13 – 17 лет*
Состав группы: *до 50 человек*
Форма обучения: *очная с применением дистанционных образовательных технологий*
Вид программы: *модифицированная*
Программа реализуется на бюджетной основе
ID-номер Программы в Навигаторе: *87932*

Автор-составитель:

*Андреева Светлана Викторовна,
методист*

г. Анапа, 2026 год

ПАСПОРТ

дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы
социально-гуманитарной направленности
«Профессия: Ресторатор»

Наименование муниципалитета	Муниципальное образование город-курорт Анапа
Наименование организации	Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования центр творчества муниципального образования город-курорт Анапа
ID-номер программы в АИС «Навигатор»	87932
Полное наименование программы	Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Профессия: Ресторатор»
Механизм финансирования (бюджет, внебюджет)	Бюджет
ФИО автора (составителя) программы	Андреева Светлана Викторовна
Краткое описание программы	Программа направлена на формирование знаний о сфере общественного питания, изучение ее составляющих и комплекса услуг, оказываемых с учетом типа/класса предприятия общественного питания
Форма обучения	Очная с применением дистанционных образовательных технологий
Уровень содержания	Ознакомительный
Продолжительность освоения (объём)	72 часа
Возрастная категория	13 – 17 лет
Цель программы	Формирование у учащихся системы знаний и представлений о типах предприятий общественного питания, формах и методах обслуживания, услугах оказываемых с учетом класса предприятия
Задачи программы	<i>Образовательные (предметные):</i> - сформировать знания о сфере общественного питания; - изучить типы и классы предприятий общественного питания; - ознакомиться с организацией работы персонала предприятий питания <i>Личностные:</i> - формирование положительного отношения к себе, уверенности в своих способностях применительно к своей будущей профессии; - развивать надпрофессиональные компетенции (навыки общения, навыки работы в команде, навыки поведения в конфликтной ситуации, навыки сотрудничества, навыки принятия решений и ответственности за них т. д.) <i>Метапредметные:</i> - содействие формированию у учащихся более четких

	представлений о своих предпочтениях, склонностях и возможностях
Ожидаемые результаты	<i>Образовательные (предметные):</i> - сформированы знания о сфере общественного питания; - изучены типы и классы предприятий общественного питания; - ознакомлены с организацией работы персонала предприятий питания <i>Личностные:</i> - сформировано положительное отношение к себе, уверенности в своих способностях применительно к своей будущей профессии; - умеет использовать надпрофессиональные компетенции (навыки общения, навыки работы в команде, навыки поведения в конфликтной ситуации, навыки сотрудничества, навыки принятия решений и ответственности за них т. д.) <i>Метапредметные:</i> - сформировано у учащихся более четкое представление о своих предпочтениях, склонностях и возможностях
Особые условия (доступность для детей с ОВЗ)	Нет
Возможность реализации в сетевой форме	Нет
Возможность реализации в электронном формате с применением дистанционных технологий	Да
Материально-техническая база	Кабинет с возможностью использования в нем мультимедиа проектора, проекционного экрана, компьютера.

Содержание

1. Титульный лист программы.....	1
1.1. Паспорт программы.....	2
1.2. Нормативно-правовая база.....	5
Раздел 1. «Комплекс основных характеристик образования: объем, содержание, планируемые результаты».....	6
2. Пояснительная записка программы.....	6
2.1. Направленность.....	6
2.2. Новизна, актуальность, педагогическая целесообразность.....	6
2.3. Формы обучения.....	7
2.4. Режим занятий.....	7
2.5. Особенности организации образовательного процесса.....	8
3. Цель и задачи программы.....	8
4. Учебный план.....	9
5. Содержание программы.....	10
6. Планируемые результаты.....	12
Раздел 2. «Комплекс организационно-педагогических условий, включающий формы аттестации».....	13
7. Календарный учебный график.....	13
8. Раздел программы «Воспитание».....	16
9. Условия реализации программы.....	18
10. Формы аттестации.....	18
11. Оценочные материалы.....	20
12. Методические материалы.....	21
Список литературы.....	23

Нормативно-правовая база

Программа разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами:

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями).
2. Указ Президента РФ от 8 мая 2024 г. № 314 «Об утверждении Основ государственной политики Российской Федерации в области исторического просвещения».
3. Указ Президента РФ от 7 мая 2024 г. № 309 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года и на перспективу до 2036 года».
4. Указ Президента РФ от 9 ноября 2022 г. № 809 «Об утверждении Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей».
5. Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 31 марта 2022 г. № 678-р.
6. Приказ Министерства просвещения РФ от 27 июля 2022 г. № 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».
7. Целевая модель развития региональных систем дополнительного образования детей, утвержденная приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 сентября 2019 г. № 467 «Об утверждении Целевой модели региональных систем дополнительного образования детей».
8. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 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. Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ, Москва, 2015 г. – Информационное письмо 09-3242 от 18.11.2015 г.
10. Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ, Краснодар, 2020 г. – Информационное письмо 47.01-13-6067/20 от 24.03.2020 г.

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

2. Пояснительная записка программы.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Профессия: ресторатор» направлена на формирование знаний о сфере общественного питания, изучение ее составляющих и комплекса услуг, оказываемых с учетом типа/класса предприятия общественного питания.

Программа способствует развитию интереса к специальностям общественного питания, направлена на изучение различных аспектов сферы питания, что позволит учащимся сформировать представление о будущей профессии.

2.1 Направленность. Программа «Профессия: ресторатор» имеет социально-гуманитарную направленность, содержит практический и теоретический материал, направленный на развитие кругозора и привитие интереса к сфере общественного питания.

2.2 Новизна, актуальность, педагогическая целесообразность:

Новизна и значимость дополнительной образовательной общеразвивающей программы «Профессия: ресторатор» заключается в создании условий для социально-значимой, практико-ориентированной деятельности учащихся и становления их личности с учетом профессиональной направленности. Занятия по данной программе помогут расширить и углубить знания о предприятиях питания, услугах и профессиях данной сферы.

Актуальность программы «Профессия: ресторатор» определена тем, что индустрия общественного питания в наше время является одной из самых развивающихся отраслей экономики. Расширение предприятий питания во многом определяет доступность туристского ресурса, что особенно актуально для региона и города в целом.

В современной социально-экономической ситуации эффективность системы дополнительного образования приобретает особую значимость, так как именно этот вид образования ориентирован на развитие способностей ребенка с учетом его потенциала.

В соответствии со Стратегией социально-экономического развития МО город-курорт Анапа до 2030 года одной из перспективных отраслей является образование, направленное на улучшение качества жизни, с возможностью получения образования и развития (индивидуальных) способностей.

Стратегия социально-экономического развития МО город-курорт Анапа полностью разделяет ценности стратегии социально-экономического развития Краснодарского края, в соответствии с которой высшей ценностью является человек (учащийся, ребенок).

Таким образом, система дополнительного образования, в том числе ДООП «Профессия: Ресторатор» позволяет реализовать стратегию

социально-экономического развития в области создания условий для гармоничного развития личности и творческого потенциала.

В связи, с чем одной из приоритетных задач Программы является формирование и развитие личности, которое начинается с процесса социализации в раннем возрасте и длится на протяжении всей жизни.

Педагогическая целесообразность заключается в том, что реализуя данную программу, педагог использует различные научные труды, нормативно-правовую базу по направлению специальности, современные методики, личные авторские разработки, которые позволяют сформировать профессиональные компетенции. Сочетание подходов, опирающихся на различные методиками, а также применение авторских форм занятия является педагогически целесообразным. Использование различных методов преподавания позволяют учащимся достаточно быстро пройти период адаптации и получить знания в соответствии с целями и задачами дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Профессия: Ресторатор».

Отличительные особенности данная программа является модифицированной. В её основу положены учебно-методические разработки по специальностям и направлениям: «Поварское дело», «Менеджер ресторана», «Бариста», «Технолог пищевой промышленности».

Адресат программы - программа рассчитана на учащихся 13 – 17 лет. В этот период учеба для подростка отступает на второй план. Центр жизни переносится из учебной деятельности (хотя она и остается преобладающей) в деятельность общения и поиск чего-то нового для себя. Именно через общение осваиваются нормы социального поведения, система моральных и этических ценностей, устанавливаются отношения равенства и уважения друг к другу. Именно в общении со своими товарищами происходит проигрывание всех самых сложных сторон будущей жизни и на этом этапе формируется заинтересованность различными видами профессиональной деятельности. В процессе получения новой для себя информации учащийся могут обсуждать любые волнующие темы, пробовать новые роли, испытать себя в различных сферах деятельности.

Программа также ориентирована на детей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации. Её содержание и используемые методы обучения могут содействовать преодолению психологических, познавательных, ценностных, компетентностных, психофизических проблем и дефицитов. Программа позволяет сформировать позитивную жизненную стратегию, и возможность ознакомиться с профессиями сферы гостеприимства.

2.3 Форма обучения – очная с применением дистанционных образовательных технологий.

2.4 Режим занятий – учащиеся посещают занятие один раз в неделю, два академических часа (продолжительность занятия 45 минут),

установленная продолжительность времени отдыха между занятиями 15 минут.

2.5 Особенности организации образовательного процесса.

В соответствии с учебным планом формируются группы учащихся разных возрастных категорий. Набор учащихся производится по желанию учащихся и их родителей. Запись на дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу осуществляется через систему заявок на сайте «Навигатор дополнительного образования детей Краснодарского края [ссылка](#).

Состав групп постоянный, предварительной подготовки учащихся не требуется.

Занятия – групповые.

Виды занятий – определены содержанием программы и предусматривают лекции, практические и семинарские занятия, а также другие виды учебных работ.

Образовательный процесс в учреждении осуществляется на основе учебного плана. В случае необходимости учащийся может быть переведен на обучение по индивидуальному плану, который обеспечивает освоение образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного учащегося. Перевод на обучение по индивидуальному учебному плану осуществляется по заявлению родителей (законных представителей) учащихся, приложение 1. В случае составления ИУП для детей с ОВЗ к заявлению родителей прилагаются заключение ПМПК, рекомендации психолога. В заявлении должен быть указан срок, на который учащемуся предоставляется ИУП, приложение 2.

3. Цель и задачи программы.

Цель: Формирование у учащихся системы знаний и представлений о типах предприятий общественного питания, формах и методах обслуживания, услугах оказываемых с учетом класса предприятия.

Задачи программы:

Образовательные (предметные):

- сформировать знания о сфере общественного питания;
- изучить типы и классы предприятий общественного питания;
- ознакомиться с организацией работы персонала предприятий питания

Личностные:

- формирование положительного отношения к себе, уверенности в своих способностях применительно к своей будущей профессии;
- развивать надпрофессиональные компетенции (навыки общения, навыки работы в команде, навыки поведения в конфликтной ситуации, навыки сотрудничества, навыки принятия решений и ответственности за них т. д.).

Метапредметные:

- содействие формированию у учащихся более четких представлений о своих предпочтениях, склонностях и возможностях.

4. Учебный план реализации программы

№ п/п	Название раздела, темы	Количество часов			Формы аттестации/контроля
		всего	теория	практика	
Раздел 1. Сфера ресторанного бизнеса (18 часов)					
1.1	Зарождение ресторанного бизнеса в России и за рубежом	2	2		Беседа
1.2	Классификация ресторанов и заведений общественного питания	4	2	2	Устный опрос
1.3	Классификация услуг предприятий питания	4	2	2	Беседа
1.4	Классификация приемов и банкетов	8	4	4	Решение проблемных задач
Раздел 2. Организация производства на предприятиях общественного питания (16 часов)					
2.1	Организация работы цехов в предприятиях питания	8	4	4	Устный опрос
2.2	Организация работы персонала на предприятиях питания	8	4	4	Устный опрос
Раздел 3. Организация обслуживания на предприятиях питания (32 часов)					
3.1	Методы и формы обслуживания на предприятиях питания	16	4	12	Решение проблемных задач
3.2	Виды и типы сервировки стола	16	4	12	Решение проблемных задач
Раздел 4. Перспективы развития ресторанного бизнеса (6 часа)					
4.1	Современные подходы к организации ресторанного сервиса	4	2	2	Устный опрос
4.2	Тренды 2026 года в общественном питании	2	1	1	Устный опрос
ИТОГО:		72	29	43	

5. Содержание учебного плана

Раздел 1. Сфера ресторанного бизнеса

Тема 1.1. Зарождение ресторанного бизнеса в России и за рубежом

Теория: История развития ресторанного сервиса в России. Зарождение ресторанной культуры. Развитие ресторанного бизнеса в XIX веке. Развитие ресторанного бизнеса в период НЭПа.

В мире: Появление ресторанов в Европе. Появление ресторана, соответствующего современному пониманию. Влияние Французской революции.

Тема 1.2. Классификация ресторанов и заведений общественного питания

Теория: Виды предприятий общественного питания. Классификация предприятий питания по признакам: - по характеру деятельности, - по организации производства продукции, - по уровню обслуживания, - по мобильности, - по месту расположению, - по функционированию и др..

Практика: Определение предприятий питания в соответствии с классификационными признаками.

Тема 1.3. Классификация услуг предприятий питания

Теория: Услуги, предоставляемые потребителям в предприятиях общественного питания различных типов и классов: - услуги питания; - услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий; - услуги по организации потребления и обслуживания; - услуги по реализации кулинарной продукции; - услуги по организации досуга; - информационно-консультативные услуги; - прочие услуги.

Тема 1.4. Виды сервиса в ресторанном бизнесе

Практика: Виды сервиса с учетом контингента обслуживаемых гостей, категории оснащения предприятий питания: - французский; - английский; - американский; - немецкий; - русский.

Раздел 2. Организация производства на предприятиях общественного питания

Тема 2.1. Организация работы цехов в предприятиях питания

Теория: Оперативное планирование предприятий питания с полным циклом обслуживания. Организация работы цехов на предприятиях питания: заготовочный цех, горячий цех, холодный цех, кондитерский цех.

Практика: Особенности организации рабочих мест с учетом цеховой структуры предприятия питания.

Тема 2.2. Организация работы персонала на предприятиях питания

Теория: Кадровый состав сотрудников предприятий питания их должностные обязанности. Классификация персонала по должностям, профессиям и уровню квалификации, требования предъявляемые к ним.

Практика: Определение кадрового состава с учетом качественной и количественной характеристики персонала.

Раздел 3. Организация обслуживания на предприятиях питания

Тема 3.1. Методы и формы обслуживания на предприятиях питания

Теория: Процесс обслуживания в общественном питании. Составляющие системы обслуживания с учетом типа и класса предприятия.

Практика: Формы и методы обслуживания на предприятиях общественного питания с учетом факторов: контингента потребителей, места приема пищи, способа ее получения и доставки потребителям, степени участия персонала в обслуживании, применения средств механизации и автоматизации и др..

Тема 3.2. Виды и типы сервировки стола

Теория: Виды и типы сервировки стола с учетом проводимых приемов и банкетов.

Практика: Основные принципы сервировки стола. Столовые посуда, бокалы, приборы, белье. Характеристика различных вариантов сервировки стола.

Раздел 4. Перспективы развития ресторанного бизнеса

Тема 4.1. Современные подходы к организации ресторанного сервиса

Теория: Анализ деятельности предприятий ресторанного бизнеса. Инновации в сфере ресторанного бизнеса.

Тема 4.2. Тренды 2026 года в общественном питании

Теория: Тренды в сфере общественного питания связанные с технологиями, изменениями в меню, развитием новых форматов и изменениями в законодательстве.

Практика: Тренд 1. Маркетинг впечатлений. Тренд 2. Роботы, самообслуживание и автоматизация. Тренд 3. Цифровизация: сервис, игры, ИИ. Тренд 4. Доставка обязательна. Тренд 5. Местная кухня. Тренд 6. Ретро-блюда, Азия, Грузия и Италия. Тренд 7. Одиночество – это норма.

6. Планируемые результаты

Образовательные (предметные):

- сформированы знания о сфере общественного питания;
- изучены типы и классы предприятий общественного питания;
- ознакомлены с организацией работы персонала предприятий питания

Личностные:

- сформировано положительное отношение к себе, уверенности в своих способностях применительно к своей будущей профессии;
- умеет использовать надпрофессиональные компетенции (навыки общения, навыки работы в команде, навыки поведения в конфликтной ситуации, навыки сотрудничества, навыки принятия решений и ответственности за них т. д.).

Метапредметные:

- сформировано у учащихся более четкое представление о своих предпочтениях, склонностях и возможностях.

**Раздел 2. «Комплекс организационно-педагогических условий,
включающий формы аттестации»
7. Календарный учебный график**

№	дата	Тема занятия	Кол-во часов			Время проведения занятий	Форма занятия	Место проведения	Форма контроля
			всего	теория	практика				
Раздел 1. Сфера ресторанного бизнеса (18 часов)									
1		Зарождение ресторанного бизнеса в России и за рубежом	2	2			Лекция	Кабинет	Беседа
2		Классификация ресторанов и заведений общественного питания	2	2			Лекция	Кабинет	Устный опрос
3		Классификация ресторанов и заведений общественного питания	2		2		Практика	Кабинет	Устный опрос
4		Классификация услуг предприятий питания	2	2			Лекция	Кабинет	Устный опрос
5		Классификация услуг предприятий питания	2		2		Практика	Кабинет	Устный опрос
6		Классификация приемов и банкетов	2	2			Лекция	Кабинет	Устный опрос
7		Классификация приемов и банкетов	2	2			Лекция	Кабинет	Беседа
8		Классификация приемов и банкетов	2		2		Практика	Кабинет	Решение проблемных задач
9		Классификация приемов и банкетов	2		2		Практика	Кабинет	Устный опрос
Раздел 2. Организация производства на предприятиях общественного питания (16 часов)									
10		Организация работы цехов в предприятиях питания	2	2			Лекция	Кабинет	Устный опрос
11		Организация работы цехов в предприятиях питания	2	2			Лекция	Кабинет	Беседа
12		Организация работы цехов в предприятиях питания	2		2		Практика	Кабинет	Решение проблемных задач
13		Организация работы цехов в предприятиях питания	2		2		Практика	Кабинет	Устный опрос
14		Организация работы персонала на предприятиях питания	2	2			Лекция	Кабинет	Устный опрос

15		Организация работы персонала на предприятиях питания	2	2			Лекция	Кабинет	Беседа
16		Организация работы персонала на предприятиях питания	2		2		Практика	Кабинет	Решение проблемных задач
17		Организация работы персонала на предприятиях питания	2		2		Практика	Кабинет	Устный опрос
Раздел 3. Организация обслуживания на предприятиях питания (32 часов)									
18		Методы и формы обслуживания на предприятиях питания	2	2			Лекция	Кабинет	Решение проблемных задач
19		Методы и формы обслуживания на предприятиях питания	2	2			Лекция	Кабинет	Устный опрос
20		Методы и формы обслуживания на предприятиях питания	2		2		Практика	Кабинет	Устный опрос
21		Методы и формы обслуживания на предприятиях питания	2		2		Практика	Кабинет	Беседа
22		Методы и формы обслуживания на предприятиях питания	2		2		Практика	Кабинет	Устный опрос
23		Методы и формы обслуживания на предприятиях питания	2		2		Практика	Кабинет	Устный опрос
24		Методы и формы обслуживания на предприятиях питания	2		2		Практика	Кабинет	Беседа
25		Методы и формы обслуживания на предприятиях питания	2		2		Практика	Кабинет	Устный опрос
26		Виды и типы сервировки стола	2	2			Лекция	Кабинет	Решение проблемных задач
27		Виды и типы сервировки стола	2	2			Лекция	Кабинет	Устный опрос
28		Виды и типы сервировки стола	2		2		Практика	Кабинет	Устный опрос
29		Виды и типы сервировки стола	2		2		Практика	Кабинет	Беседа
30		Виды и типы сервировки стола	2		2		Практика	Кабинет	Устный опрос
31		Виды и типы сервировки стола	2		2		Практика	Кабинет	Решение проблемных задач
32		Виды и типы сервировки стола	2		2		Практика	Кабинет	Устный опрос
33		Виды и типы сервировки	2		2		Практика	Кабинет	Устный

		стола							опрос
--	--	-------	--	--	--	--	--	--	-------

Раздел 4. Перспективы развития ресторанного бизнеса (6 часа)									
34		Современные подходы к организации ресторанного сервиса	2	2			Лекция	Кабинет	Устный опрос
35		Современные подходы к организации ресторанного сервиса			2		Практика	Кабинет	Устный опрос
36		Тренды 2026 года в общественном питании	2	1	1		Лекция/практика	Кабинет	Устный опрос
ИТОГО:			72	29	43				

8. Раздел программы «Воспитание»

Сегодня под воспитанием в общеобразовательной организации понимается создание условий для развития личности ребенка, его духовно-нравственного становления и подготовки к жизненному самоопределению.

Общие задачи и принципы воспитания представлены в Федеральном законе от 31 июля 2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания учащихся», где воспитательная деятельность рассматривается как компонент педагогического процесса в каждом общеобразовательном учреждении и охватывает все составляющие образовательной системы, что направлено на реализацию государственного, общественного и индивидуально-личностного заказа на качественное и доступное образование в современных условиях.

Воспитание в сфере дополнительного образования детей базируется прежде всего на возможности самого ребенка проявить и реализовать себя, осуществить выбор, понять, объяснить и заняться тем, что ему интересно.

Цель, задачи, целевые ориентиры

Цель воспитательной деятельности: формирование и развитие у учащихся системы нравственных, морально-волевых и мировоззренческих установок, способствующих их личностному гармоничному развитию и социализации в соответствии с принятыми социокультурными правилами и нормами как основы их воспитанности.

Задачи воспитательной деятельности:

- формирование у учащихся чувства патриотизма, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, уважительного отношения к национальному языку, природе и окружающей среде;
- развитие морально-нравственных качеств учащихся: честности, доброты, совести, ответственности, чувства долга;
- развитие волевых качеств учащихся: самостоятельности, инициативности, дисциплинированности, принципиальности, самоотверженности, организованности;
- воспитание стремления к самообразованию, саморазвитию, самовоспитанию;
- приобщение учащихся к экологической и социальной культуре, здоровому образу жизни, рациональному и гуманному мировоззрению.

Целевые ориентиры:

- формировать осознанное уважительное и доброжелательное отношение к культуре, традициям, языкам, ценностям народов России и мира;
- формировать устойчивый интерес к искусству и занятиям художественным творчеством, направленным на саморазвитие и достижение высоких результатов;

- развивать способность использовать творческую инициативу и заинтересованность в презентации своего творческого продукта, опыта участия выставках;
- развивать культуру мышления и поведения, способность к адекватной оценке своих поступков и действий других людей, к осознанному эмоциональному переживанию и сопереживанию, стремления к сотрудничеству;
- воспитание уважения к труду, результатам труда, уважения к старшим;
- формировать ответственное отношение к здоровому образу жизни.

Формы и методы воспитания

Основной формой воспитания являются учебные занятия. В ходе учебных занятий учащиеся усваивают информацию, имеющую воспитательное значение, получают опыт деятельности, в которой формируются, проявляются и утверждаются ценностные, нравственные ориентации; осознают себя способными к нравственному выбору; участвуют в освоении и формировании среды своего личностного развития, творческой самореализации.

Практические занятия способствуют усвоению и применению правил поведения и коммуникации, формированию позитивного и конструктивного отношения к событиям, в которых они участвуют, к членам своего коллектива.

Участие в мероприятиях способствует закреплению ситуации успеха, развивает рефлексивные и коммуникативные умения, ответственность, благоприятно воздействует на эмоциональную сферу учащихся.

В воспитательной деятельности по программе используются методы воспитания: метод убеждения (рассказ, разъяснение, внушение), метод положительного примера (педагога и других взрослых, детей); метод упражнений (приучения); методы одобрения и осуждения поведения детей, педагогического требования (с учётом преимущественного права на воспитание детей их родителей (законных представителей), индивидуальных и возрастных особенностей детей) и стимулирования, поощрения (индивидуального и публичного); метод переключения в деятельности; методы руководства и самовоспитания, развития самоконтроля и самооценки детей в воспитании; методы воспитания воздействием группы, в коллективе.

Условия организации воспитания

Воспитательный процесс осуществляется в условиях организации деятельности учащихся на учебной базе реализации программы в организации дополнительного образования детей в соответствии с нормами и правилами работы организации, а также на базах, площадках, мероприятиях в других организациях с учётом установленных правил и норм деятельности на этих площадках.

Анализ результатов воспитания проводится в процессе педагогического наблюдения за поведением детей, их общением,

отношениями друг с другом, в коллективе, их отношением к педагогам, к выполнению своих заданий по программе.

Календарный план воспитательной работы

№ п/п	Название события, мероприятия	Сроки	Форма проведения	Практический результат и информационный продукт, иллюстрирующий успешное достижение цели события
1	День повара	октябрь	Беседа, тренинг	Фото и видеоотчёт
	Я и моя будущая профессия	ноябрь	Беседа, тренинг	Фото и видеоотчёт
	Международный день бармена	февраль	Беседа, тренинг	Фото и видеоотчёт
2	Влияние темперамента на выбор профессии	март	Беседа, тренинг	Фото и видеоотчёт

9. Условия реализации программы

Для занятий по ДООП «Профессия: Ресторатор» необходимы следующие условия реализации программы дополнительного образования:

Материально-техническая база: теоретические и практические занятия по программе не требуют специального оборудования, проводятся в аудитории для учебного процесса, которая оснащена: аудионосителем со входом для флешкарты – 1 шт., мультимедийным экраном – 1 шт., проектором – 1 шт., ноутбуком – 1 шт.

Кадровое обеспечение: Реализацию данной программы осуществляет педагог Андреевой Светланой Викторовной.

10. Формы аттестации

Оценка образовательных результатов по программе носит вариативный характер и проводится с целью установления соответствия результатов освоения дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы заявленным целям и планируемым результатам обучения.

Промежуточная аттестация учащихся проводится с целью выявления уровня сформированности специальных знаний, умений, навыков и личностных качеств учащегося. Осуществляется в форме контрольных, срезов, заданий (устный опрос, письменный опрос), через создание проблемных, затруднительных ситуаций (решение проблемных задач, шаблоны-головоломки и т.п.), передачи учащимся роли педагога.

Итоговая аттестация учащихся проводится с целью выявления уровня развития способностей и личностных качеств соответствия прогнозируемым результатам по итогам освоения дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы в форме круглого стола (беседа с игровыми

элементами). По окончании обучения по данной программе учащиеся могут поступить в колледж на программы среднего профессионального образования.

Формы отслеживания и фиксации образовательных результатов: видеозапись, размещенная на сайте, наблюдение, журнал посещаемости, фото, отзывы и др..

Формы подведения итогов реализации дополнительной образовательной программы

Процесс обучения предусматривает следующие виды контроля:

Время проведения	Цель проведения	Формы контроля
Входной контроль		
В начале обучения	Определение уровня развития учащихся, их профессиональных способностей	Устный опрос
Текущий контроль		
В течение срока обучения	Определение степени усвоения учащимся учебного материала. Определение готовности к восприятию нового материала. Повышение ответственности и заинтересованности в профессиональной сфере. Подбор наиболее эффективных методов и средств обучения.	Педагогическое наблюдение
Промежуточный контроль		
В конце срока обучения	Определение степени усвоения учащимся учебного материала. Определение результатов обучения.	Решение проблемных задач
Итоговый контроль		
В конце учебного срока (по окончании обучения по программе)	Определение изменения уровня развития детей, их творческих способностей. Определение результатов обучения. Получение сведений для совершенствования общеобразовательной программы и методов обучения.	Решение проблемных задач
Способы и формы выявления результатов	Способы и формы фиксации результатов	Способы и формы предъявления результатов
Беседа, опрос, наблюдение	Журнал Протоколы диагностики	Презентации

11. Оценочные материалы

Аттестация учащихся проводится согласно локального акта осуществляется в следующих формах: опрос, беседа, творческое задание, круглый стол, разработка проекта. Анализ полученных результатов позволяет педагогу подобрать необходимые способы оказания помощи отдельным учащимся и разработать адекватные задания и методики обучения и воспитания.

Критерии оценки усвоения программного материала

Критерии	Уровни		
	Низкий	Средний	Высокий
Интерес	Работает только под контролем, в любой момент может бросить начатое дело	Работает с ошибками, не работает самостоятельно	Работает с интересом, ровно, систематически, самостоятельно
Знания и умения	До 50 % усвоения данного материала	От 50-70% усвоения материала	От 70-100% возможный (достижимый) уровень знаний и умений
Активность	Работает по алгоритму, предложенному педагогом	При выборе объекта труда советуется с педагогом	Самостоятельный выбор объекта труда
Объем труда	Выполнено до работ 50 %	Выполнено от 50 до 70 % работ	Выполнено от 70 до 100 % работ
Творчество	Копии чужих работ	Работы с частичным изменением по сравнению образцом	Работы творческие, оригинальные
Качество	Соответствие заданным условиям предъявления, ошибки отсутствуют	Соответствие заданным условиям со второго предъявления	Полное соответствие выполненного задания. Соответствует заданным условиям с первого предъявления

12. Методические материалы

Формы организации учебного занятия.

Преобладающая форма занятий – групповая с элементом наставничества. Обучение наставников происходит в формате ролевые ситуации, которые необходимо проиграть и обсудить с последующей рефлексией.

Групповая (коллективная) форма работы направлена на осознание всем коллективом тех целей и задач, решение которых требует общих усилий.

Формы работы: коллективные обсуждения, творческие дела, деловые игры, профессиональные ситуации.

Каждое занятие содержит теоретическую часть и практическую работу по закреплению этого материала.

Широко используется форма *творческих заданий*, которая придает смысл обучению, мотивирует учащихся на возможность найти свое собственное «правильное» решение, основанное на своем персональном опыте и опыте своего коллеги, друга с учетом изученного материала. Это позволяет в доступной форме пробудить интерес учащихся к изучению специфики предприятия питания, изменить позицию от простого потребителя услуг до производителя услуг, с учетом специфики предприятия и каждого конкретного гостя.

Метод дискуссии позволяет научиться отстаивать свое мнение и слушать других. При организации работы предприятия питания учащимся необходимо высказаться, аргументированно защитить свою работу (услугу). Учебные дискуссии обогащают представления учащихся по теме, упорядочивают и закрепляют знания.

ПОПС-формула используется при организации дискуссий. Её суть заключается в следующем. Учащийся высказывает: *П-позицию* (объясняет, в чем заключена его точка зрения, предположим, выступает на занятии с речью: «Я считаю, что при реализации данной услуги необходимо...»); *О-обоснование* (не просто объясняет свою позицию, но и доказывает, начиная фразой типа: «Это позволит увеличить ...»); *П-пример* (при разъяснении сути своей позиции пользуется конкретными примерами, используя в речи обороты типа: «Я могу подтвердить это показав на примере...»); *С-следствие* (делает вывод в результате обсуждения определенной проблемы, например, говорит: «В связи с этим у предприятия питания будет преимущество по ... »). ПОПС-формула применяется для опроса по пройденной теме, при закреплении изученного материала.

Деловая игра, как средство моделирования разнообразных условий профессиональной деятельности (включая экстремальные), методом поиска новых способов ее выполнения знакомит учащихся на практике с работой специалиста индустрии гостеприимства. Показывает им возможность выбора этой сферы деятельности в качестве будущей профессии.

Ролевая игра используется при реализации многих программ социально-гуманитарной направленности, так как позволяет участникам, примеряя на себя роли (сотрудника отеля) представить себя в предложенной ситуации, ощутить те или иные состояния более реально, почувствовать последствия тех или иных действий и принять решение.

Лекция с разбором конкретных ситуаций позволяет анализировать и обсуждать микроситуации общения, подводит слушателей к коллективному выводу или обобщению.

Метод проектов – ориентирован на самостоятельную деятельность учащихся – индивидуальную, парную, групповую, которую учащиеся выполняют в течение определенного отрезка времени.

Каждое занятие содержит теоретическую часть и практическую работу по закреплению этого материала.

Каждое занятие (условно) разбивается на 3 части, которые и составляют в комплексе целостное занятие:

- 1 часть включает в себя организационные моменты, изложение нового материала, инструктаж, планирование и распределение работы для каждого учащегося на данное занятие;
- 2 часть – практическая работа учащихся (индивидуальная или групповая, самостоятельная или совместно с педагогом, под контролем педагога). Здесь происходит закрепление теоретического материала, отрабатываются навыки и приемы; формируются успешные способы профессиональной деятельности;
- 3 часть – посвящена анализу проделанной работы и подведению итогов. Это коллективная деятельность, состоящая из аналитической деятельности каждого учащегося, педагога и всех вместе.

Формы организации деятельности учащихся на занятии.

- *коллективные* (фронтальные со всем составом), *групповые* (работа в группах, бригадах, парах), *индивидуальные*.

Технологии

Для достижения цели и задач программы предусматриваются современные педагогические и информационные **технологии**:

- личностно-ориентированные;
- здоровье-сберегающие;
- информационно-коммуникативные технологии;
- игровые технологии;
- практико-ориентированные.

Методы обучения:

- словесные (беседа, рассказ, обсуждение).
- наглядные (наблюдение, презентация, демонстрация видеоматериалов, иллюстраций);
- практические;
- проектные.

Методические и дидактические материалы:

- методические разработки по темам.

Список литературы

Для педагога:

1. Барановский, В. А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / В.А. Барановский. – М. : Феникс, 2018. – 352 с.
2. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие для СПО / Е. П. Кошевой. – 2 - е изд., испр. и доп. – М. : Издательство Юрайт, 2019. – 203 с.
3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. – 2-е изд., испр. и доп. – М. : Издательство Юрайт, 2019. – 268 с.
4. Похлебкин, В. В. Национальные кухни наших народов: учеб. пособие / В. В. Похлебкин. – М. : Агропромиздат, 2008. – 224 с.

Для учащихся:

5. Горленко, О. А. Управление персоналом [Электронный ресурс]: учебник для среднего профессионального образования / О. А. Горленко, Д. В. Ерохин, Т. П. Можаяева. – 2-е изд., испр. и доп. – М. : Издательство Юрайт, 2019. – 249 с.
6. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания / Е.Б. Мрыхина. – М. : Форум, Инфра-М, 2018. – 176 с.
7. Потапова, И. И. Основы технологии производства продукции общественного питания / И. И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М. : Академия, 2018. – 64 с.
8. Правиков, Ю.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (для СПО и НПО) / Ю.М. Правиков, Г.Р. Муслина. – М. : КноРус, 2013. – 328 с.

Для родителей:

9. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. – Рн/Д: Феникс, 2013. – 321 с.
10. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А. Радченко. – Изд. 11-е испр. и доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2011. – 373, [1] с. : ил. – (Среднее профессиональное образование).
11. Райченко, А.В., Хохлова, И.В. Менеджмент [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А.В. Райченко, И.В. Хохлова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М. : ИНФРА - М, 2019. – 342 с.

12. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. – 3-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2019. – 332 с.
13. Уваров, Т. И. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Т. И. Уваров, – М. : Издательство Юрайт, 2024. – 589 с.
14. Яковлева, И. Б. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие / И. Б. Уварова. – М. : Издательство Юрайт, 2024. – 311 с.