

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА СИМФЕРОПОЛЬ**

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №18 им И.И.БОГАТЫРЯ»
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ
СИМФЕРОПОЛЬ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

ПРИНЯТА

на заседании педагогического совета
МБОУ «СОШ № 18 им. И. И. Богатыря»
г. Симферополя
протокол № 20 от 13.01.2025 г.

УТВЕРЖДЕНА

директор
МБОУ «СОШ № 18 им.И.И.Богатыря»
г. Симферополя

С.А. Контровская
Приказ № 127 от 25.02.2025 г.



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
«КОЛЛЕДЖ-КЛАСС. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В
ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Направленность: социально-гуманитарная
Срок реализации программы: 1 год
Вид программы: модифицированная
Уровень: стартовый
Возраст обучающихся: 14-15 лет
Составитель: Ожегова Анна Александровна
Должность: педагог дополнительного
образования

**г. Симферополь,
2025**

Раздел 1. Комплекс основных характеристик программы

1.1. Пояснительная записка

В настоящее время основой разработки дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ является следующая нормативно-правовая база:

✓ Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции);

✓ Федеральный закон Российской Федерации от 24.07.1998 г. № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» (в действующей редакции);

✓ Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года, утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 г. № 996-р;

✓ Приказ Минпросвещения России от 03.09.2019 г. № 467 «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем развития дополнительного образования детей» (в действующей редакции);

✓ Приказ Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020 г. № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ» (в действующей редакции);

✓ Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 г. № 474 «О национальных целях развития России до 2030 года»;

✓ Федеральный закон Российской Федерации от 13.07.2020 г. № 189-ФЗ «О государственном (муниципальном) социальном заказе на оказание государственных (муниципальных) услуг в социальной сфере» (в действующей редакции);

✓ Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 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»;

✓ Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22.09.2021 г. № 652н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых»;

✓ Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 г. № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (в действующей редакции);

✓ Указ Президента Российской Федерации от 9 ноября 2022 г. № 809 «Об утверждении Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей»;

✓ Распоряжение Правительства Российской Федерации от 31.03.2022 г. № 678-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 года» (в действующей редакции);

✓ Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27.07.2022 г. № 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;

✓ Об образовании в Республике Крым: закон Республики Крым от 06.07.2015 г. № 131-ЗРК/2015 (в действующей редакции);

✓ Приказ Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 03.09.2021 г. № 1394 «Об утверждении моделей обеспечения доступности дополнительного образования для детей Республики Крым»;

✓ Приказ Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 09.12.2021 г. № 1948 «О методических рекомендациях «Проектирование дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ»;

✓ Распоряжение Совета министров Республики Крым от 11.08.2022 г. № 1179-р «О реализации Концепции дополнительного образования детей до 2030 года в Республике Крым»;

✓ Письмо Министерства Просвещения Российской Федерации от 31.07.2023 г. № 04-423 «О направлении методических рекомендаций для педагогических работников образовательных организаций общего образования, образовательных организаций среднего профессионального образования, образовательных организаций дополнительного образования по использованию российского программного обеспечения при взаимодействии с обучающимися и их родителями (законными представителями)»;

✓ Письмо Минпросвещения России от 19.03.2020г. № ГД-39/04 «О направлении методических рекомендаций»;

✓ Уставом МБОУ «СОШ № 18 им. И.И. Богатыря» г. Симферополя (приложение к постановлению Администрации города Симферополя Республики Крым от 19.04.2024 № 1798), (учредительный документ юридического лица ОГРН 1149102182790 в новой редакции представлен при внесении в ЕГРЮЛ записи от 30.05.2024 за ГРН 2249100165730).

✓ Локальные акты образовательной организации (1. Положение об организации и осуществлении образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным общеразвивающим программам. 2. Положение о разработке и утверждении рабочих программ по учебным предметам, элективным, факультативным курсам, курсам по выбору и программам по организации внеурочной деятельности и дополнительного образования).

Данная программа **разработана на основе** дополнительной образовательной программы обучения Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» (автор – Усов В.В.), 2018 год; имеет модификации и дополнения исходя из требований учреждения дополнительного образования, на базе которого она используется.

Программа имеет **социально-гуманитарную направленность**. Может быть использована в повышении квалификации, в дополнительном

профессиональном образовании и профессиональной переподготовке специалистов в области общественного питания.

Современным предприятиям питания, чтобы быть успешными, необходимо Постоянно выделяться атмосферой, интерьером, кухней, развлекательными программами и качеством обслуживания. Сервис играет чуть ли не главную роль в сфере ресторанного бизнеса и гостеприимства. Ресторанный сервис — это не только обученный персонал и стильная фарфоровая посуда. Это сочетание искусства общения, правил этикета, традиций, психологических приемов. Поэтому профессию официанта, бармена, баристы, повара, официанта должны выбирать люди с творческой натурой, достаточно развитым эстетическим вкусом. У работников ресторанного сервиса должны быть ярко выражены такие качества, как стрессоустойчивость, физическая выносливость, трудолюбие, лидерство, дисциплинированность, внимательность и коммуникабельность. Поэтому занятия в творческом объединении помогут обучающимся освоить основы организации обслуживания на предприятиях общественного питания.

Актуальность программы обусловлена ее практической значимостью. Содержание программы может способствовать профессиональному самоопределению, так как изучаемые темы дают знания и умения при организации обслуживания в организациях общественного питания.

Актуальность программы соответствует современным тенденциям развития дополнительного образования, потребностям и запросам всех участников образовательного процесса, поскольку происходит сближение содержания программы с требованиями жизни.

Новизна данной дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы заключается в использовании практико-ориентированного подхода при проведении занятий. Новизна программы состоит в использовании при проведении занятий презентаций, мастер-классов, видеофильмов. 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, готовности обучаться в течение всей жизни.

Отличительные особенности программы определяются выбором тем по ознакомлению с широким рядом профессий в сфере ресторанного сервиса — бармена, баристы, официанта и формированию начальных практических навыков по ресторанному делу.

Педагогическая целесообразность данной программы заключается в использовании комплексного подхода к обучению, предполагающего сочетание высокого уровня освоения теории общественного питания с практическим применением изученного, что формирует прочную основу знаний, умений, навыков для последующего обучения.

Адресатом программы являются учащиеся девятых классов в возрасте от 14 до 15 лет, проявляющие интерес к дальнейшему профессиональному самоопределению.

Объем и срок освоения программы. Данная программа реализуется в течение одного учебного года: 34 недели, 3 часа в неделю. Рассчитана на 102 часа.

Уровень программы: стартовый.

Форма обучения – очная.

Особенности организации образовательного процесса. Для обучения принимаются все желающие с любым уровнем подготовки. Организация образовательного процесса происходит в соответствии с учебным планом. Группа сформирована по возрасту; состав группы – постоянный; виды занятий по программе определяются содержанием программы и могут предусматривать: теоретические и практические занятия, мастер-классы, игры, выполнение самостоятельной работы. Занятия проводятся в группах от 8 до 20 человек, сочетая принцип группового обучения с индивидуальным подходом. Набор в группы проводится посредством подачи заявки в АИС «Навигатор ДО РК».

Режим занятий: Общее количество часов в год – 102 часа. Продолжительность занятий исчисляется в академических часах – 45 минут, между занятиями установлены 10-минутные перемены. Недельная нагрузка на группу: 3 часа. Занятия проводятся 1 раз в неделю.

1.2. Цель и задачи программы.

Цель программы - формирование у обучающихся представления о профессиях сферы услуг ресторанного сервиса и создание условий для развития личности ребенка через практические умения и навыки в области организации сферы услуг предприятий общественного питания.

Программа предусматривает решение **следующих задач:**

Личностные:

- 1) формировать непосредственный опыт общения с широким кругом материалов, инструментов и технических средств, с современными технологиями и воспитывать стремление использовать этот опыт в созидательной деятельности.
- 2) содействовать воспитанию эстетического вкуса и чувства гармонии;
- 3) способствовать готовности и желанию сотрудничать коллегами в составе творческой группы, делиться результатами своей работы и работы участников исследований.

Метапредметные:

- 1) способствовать развитию коммуникативных умений и навыков, обеспечивающих совместную деятельность в группе, сотрудничество, общение (адекватно оценивать свои достижения и достижения других, оказывать помощь другим, разрешать конфликтные ситуации);
- 2) научить применять полученные знания и умения в практической деятельности;
- 3) способствовать формированию организационно-управленческих умений и навыков (планировать свою деятельность, содержать в порядке своё рабочее место).

Предметные:

- 1) сформировать элементарные практические знания по ресторанному делу;

- 2) выработать у обучающихся первоначальные представления об организации трудовой деятельности и рабочего места;
- 3) обучить трудовым и технологическим навыкам и умениям, необходимым современному специалисту в области предприятий общественного питания.

1.3. Воспитательный потенциал программы.

Воспитательный потенциал программы достаточно многогранен. Он выступает как средство формирования мотивации обучающихся при выборе дальнейшей профессии. Воспитательная работа в рамках программы «Колледж-класс» направлена на: развитие доброжелательности в оценке творческих работ товарищей и критическое отношение к своим работам; воспитание чувства ответственности при выполнении своей работы.

Для решения поставленных воспитательных задач и достижения цели программы, учащиеся привлекаются к участию (подготовке, проведению) в мероприятиях города, учреждения, объединения: благотворительных акциях, мастер-классах, лекциях, беседах и т.д.; в конкурсных программах различного уровня. Предполагается, что в результате проведения воспитательных мероприятий будет достигнут высокий уровень сплоченности коллектива, повышение интереса к занятиям и уровня личностных достижений учащихся, привлечение родителей к активному участию в работе объединения.

1.4. Содержание программы

1.4.1. Учебный план

№	Наименование раздела	Количество часов			Форма аттестации/контроля
		Всего	Теория	Практика	
1.	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ	3	3	-	Беседа
2.	Общие положения функционирования организаций общественного питания	21	6	15	Устный опрос
3.	Технология обслуживания потребителей в организациях общественного питания	24	3	21	Практические задания
4.	Характеристика процесса обслуживания в организациях общественного питания	27	3	24	Зачет
5.	Искусство приготовления пищи на предприятиях общественного питания разных типов	24	3	21	Практические задания
6.	Итоговое занятие	3	-	3	Практическое задание
ИТОГО		102	18	84	

1.4.2 Содержание учебного плана

Раздел 1. Вводное занятие. Техника безопасности.

Теория. Знакомство с содержанием программы. Инструктаж по ТБ.

Раздел 2. Общие положения функционирования организаций общественного питания

Теория. Характеристика организаций общественного питания в соответствии с типом и классом. Этика и психология сервисной деятельности

Практика Торговые помещения для обслуживания потребителей в организациях общественного питания. Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья. Виды меню и их характеристика. Место и роль общения участников сервисной деятельности. Этикет за столом.

Раздел 3. Технология обслуживания потребителей в организациях общественного питания

Теория. Методы и формы обслуживания потребителей в торговом зале

Практика. Организация обслуживания потребителей в торговом зале. Организация труда обслуживающего персонала. Организация обслуживания банкетов и приемов. Особенности обслуживания приемов по протоколу. Организация кейтерингового обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания. Организация обслуживания по типу «шведский стол»

Раздел 4. Характеристика процесса обслуживания в организациях общественного питания

Теория. Общая характеристика дизайна на предприятиях общественного питания

Практика. Правила подачи холодных блюд и закусок. Техника подачи первых блюд. Правила подачи вторых горячих блюд. Правила подачи сладких блюд и десертов. Техника подачи горячих напитков. Обслуживание гостей напитками. Обслуживание потребителей безалкогольными напитками

Раздел 5. Искусство приготовления пищи на предприятиях общественного питания разных типов

Теория. Правила сочетания продуктов. Эстетика кулинарии

Практика. Критерии и показатели качества обслуживания. Организация производственного процесса на предприятиях общественного питания. Технология приготовления холодных блюд и закусок. Технология приготовления сладких блюд. Инновационные организации общественного питания. Технология приготовления кондитерских изделий

Раздел 6. Итоговая аттестация.

Практика Подведение итогов работы группы обучающихся по освоению дополнительной образовательной программы. Зачет. Проверка теоретических знаний и практических умений обучающихся. Реализация полученных знаний, умений и навыков в новых ситуациях.

1.5. Планируемые результаты

В результате освоения программы обучающийся должен уметь:

- Готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов
- Соблюдать стандарты чистоты в зале питания
- Производить сервировку столов посудой, приборами и блюдами по предварительным заказам
- Подавать блюда и напитки под руководством официанта
- Проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме
- Соблюдать личную гигиену и требования охраны труда
- Оценивать качество сервировки столов
- Консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами
- Соблюдать правила ресторанного этикета при обслуживании потребителей
- Подавать к столу заказанные блюда и напитки разными способами
- Порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей
- Готовить отчет по выполненным заказам

знать:

- Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
- Правила личной подготовки официанта к обслуживанию
- Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе
- Способы расстановки мебели в зале обслуживания организаций питания
- Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами
- Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья
- Правила и техника уборки использованной посуды
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
- Виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов
- Технологии сервировки столов
- Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и тары
- Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет
- Характеристика блюд, изделий и напитков, включенных в меню
- Правила сочетаемости напитков и блюд
- Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания
- Виды инструментов и оборудования, используемых для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей
- Порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями организации питания
- Формы расчетов с потребителями организаций питания
- Производить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания
- Сервировать столы с учетом вида массового мероприятия

- Подавать блюда, напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях

Личностные результаты.

В результате освоения программы у обучающихся будут сформированы:

- достаточный уровень владения с широким кругом материалов, инструментов и технических средств, современными технологиями в сфере ресторанного сервиса, а также культура обслуживания и общения с клиентом;
- эстетический вкус и чувство гармонии; умение выражать оптимистические взгляды на собственные способности и возможности в дальнейшем самоопределении;
- желание и готовности сотрудничать коллегами в составе творческой или исследовательской группы, делиться результатами своей работы и работы участников исследований.

Метапредметные результаты.

В результате освоения программы у обучающихся будут развиты:

- коммуникативные умения и навыки, обеспечивающие совместную деятельность в группе, сотрудничество, общение (адекватно оценивать свои достижения и достижения других, оказывать помощь другим, разрешать конфликтные ситуации);
- умения применять полученные знания в практической деятельности;
- организационно-управленческие умения и навыки (планировать свою деятельность, содержать в порядке своё рабочее место).

Предметные результаты.

В результате освоения программы у обучающихся будут сформированы:

- элементарные практические знания по ресторанному делу (виды столовой и барной посуды, виды столовых приборов);
- первоначальные представления об организации трудовой деятельности и рабочего места;
- трудовые и технологические навыки и умения, необходимые современному специалисту в области предприятий общественного питания (умения правильно готовить несложные блюда и напитки, умения сервировать стол, подавать блюда на стол, складывать салфетки разных видов, правильно держать инструмент).

Раздел 2. Комплекс организационно-педагогических условий

2.1. Календарный учебный график

Календарный учебный график — это составная часть образовательной программы, определяет количество учебных недель и количество учебных дней, даты начала и окончания учебных периодов/этапов; является обязательным приложением к дополнительной общеобразовательной программе и составляется для каждой группы.

Начало учебного года – 1 сентября. Конец учебного года 31 мая. Начало учебных занятий не ранее 9.00, окончание – не позднее 20.00. Продолжительность учебного года 34 недели. Учебные занятия проводятся с понедельника по субботу согласно расписанию, утвержденному директором МБОУ «СОШ № 18 им. И. И. Богатыря» г. Симферополя.

Занятия проводятся по утвержденному расписанию в форме учебных занятий, экскурсий, тематических мероприятий, соревнований, работы творческих групп и т.д. Допускается работы с группами переменного состава, уменьшение численного состава.

2.2. Условия реализации программы

2.2.1. Кадровое обеспечение

Педагог, работающий по данной программе, должен иметь высшее профессиональное педагогическое образование, знать специфику дополнительного образования. Педагог должен владеть базовыми навыками работы с компьютерной техникой и программным обеспечением, базовыми навыками работы со средствами телекоммуникаций (системами навигаций в сети Интернет, навыками поиска в сети Интернет, электронной почтой и т.д., иметь навыки и опыт обучения и самообучения с использованием цифровых образовательных ресурсов. Педагог дополнительного образования должен обладать компетенциями в соответствии с требованиями профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых».

2.2.2. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы требует наличия учебного кабинета «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству учащихся;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия по курсу «Организация обслуживания в организациях общественного питания»;
- образцы посуды;
- образцы столового белья.

Технические средства обучения: ноутбук и мультимедийный проектор.

2.2.3. Методическое обеспечение

Формы организации образовательного процесса: групповая.

Формы организации учебного занятия: основными формами являются лекция, беседа, круглый стол, деловая игра, практическое занятие.

Дополнительными формами организации выступают: конкурс, мастер-класс, «мозговой штурм», открытое занятие, презентация, семинар, эксперимент, встреча с интересными людьми.

Педагогические технологии: технология разноуровневого обучения, технология проблемного обучения, технология исследовательской деятельности, технология проектной деятельности.

Алгоритм учебного занятия:

- подготовка кабинета к проведению занятия (проветривание кабинета, подготовка необходимого инвентаря);
- организационный момент;
- актуализация знаний: повторение темы;
- основная часть (изложение теории);
- выполнение заданий, заполнение рабочего листа;
- проверка правильности выполнения заданий;
- заключительная часть: подведение итогов.

Методическое обеспечение программы включает в себя: методическую литературу и методические разработки для обеспечения образовательного и воспитательного процесса (календарно-тематическое планирование, планы-конспекты занятий, годовой план воспитательной работы, сценарии воспитательных мероприятий, дидактический материал и т.д.), является приложением к программе, а также является образцом для разработки учебно-воспитательного комплекса. Оригиналы хранятся у педагога дополнительного образования и используются в образовательном процессе.

Методика обучения основывается на комплексном подходе, который складывается из тесного взаимодействия словесных, наглядных и практических методов обучения и воспитания.

Программа предполагает проведение теоретических и практических занятий. Предпочтение отдается практическим занятиям, которые позволяют сформировать практико-ориентированные умения и навыки у обучающихся.

2.2.4. Информационное обеспечение

Во время занятий и информационно-просветительских мероприятий используются обучающие видеофильмы и видеоролики, мастер-классы; дидактические материалы: иллюстрации и схемы, учебные пособия, практические работы, таблицы, схемы, интернет-ресурсы.

Интернет-ресурсы:

1. Справочник потребителя: Журнал без рекламы: [Электронный ресурс] – Режим доступа : [www/ URL: http://test.org.ua/](http://www/URL: http://test.org.ua/)

2. Гастрономический журнал: На Бобах: [Электронный ресурс] – Режим доступа : [www/ URL: http://www.na-bobax.ru/](http://www.na-bobax.ru/)
3. RUSSIAN FOOD&DRINKS MARKET MAGAZINE : [Электронный ресурс] – Режим доступа : [www/ URL: http://www.foodmarket.spb.ru/](http://www.foodmarket.spb.ru/)
4. FOOD NEWSTIME – Журнал о том, где и что мы едим : [Электронный ресурс] – Режим доступа : [www/ URL: http://www.foodnewstime.ru/](http://www.foodnewstime.ru/)
5. Классификация видов предприятий общественного питания [Электронный ресурс] - <http://www.audit-it.ru/articles/account/otrasl/a86/41983.html>
6. Управление процессами обслуживания на предприятиях питания [Электронный ресурс] // Петрохладотехника : [сайт]. – СПб., [б. г.]. - URL: <http://ooopht.ru/1173.html>

2.3. Формы аттестации

Формы отслеживания и фиксации образовательных результатов: грамота, готовая работа, диплом, журнал посещаемости, перечень готовых работ, протокол соревнований, фото, отзыв детей и родителей, свидетельство (сертификат).

Формы предъявления и демонстрации образовательных результатов: защита творческих работ, конкурс, контрольная работа, открытое занятие.

Формы контроля. Входной контроль - педагогическое наблюдение, опрос.

Текущий контроль - контрольное задание, самостоятельная работа, кроссворд, викторина, тесты.

Промежуточный контроль - олимпиада, презентация, доклад.

Итоговый контроль - творческие задания, участие в конкурсах, конференциях, круглых столах и т.д.).

2.4. Список литературы

Для педагога:

1. Закон РФ "О защите прав потребителя" № 2300-1 от 07 февраля (в ред. от 25 ноября)
2. Постановление Правительства РФ "Об утверждении правил оказания услуг общественного питания" № 1036 от 15 августа . (в ред. от 31 декабря)
3. Федеральный закон "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)" № 134-ФЗ от 8 августа . (в ред. от 31 декабря)
4. Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" № 29-ФЗ от 2 января (в ред. от 31 марта)
5. Федеральный закон "О лицензировании отдельных видов деятельности" № 128-ФЗ от 8 августа (в ред. от 31 декабря)
6. Стандарт отрасли. Общественное питание. Требования к производственному персоналу. утв. Комитетом РФ по торговле 1 марта

Для учащихся:

1. Ермакова В.И. Официант, бармен. Учебное пособие.-М.: Академия, 2016

2. Ботов М.И., Елхина В.Д. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. Учебн. для нач. проф. образования. - 2-е изд., - М.: Изд. центр «Академия», 2019.
3. Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена - М.: Изд. центр «Академия», 2019.
4. Ларионова Н.М. Технологическое оснащение организаций общественного питания и охрана труда. Учебн. для нач. проф. образования. - 2-е изд., - М.: Изд. центр «Академия», 2015.
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. - 12 изд. - М.: изд. «Академия», 2018
6. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для СПО – М.: Изд. центр «Академия», 2016
7. . Кузнецова И.Н. Современный этикет. Издательская торговая корпорация Дашков и К», 2018.

Для родителей

1. Архипов В.В., Русавская В.А. Организация обслуживания в предприятиях ресторанного хозяйства. Учебное пособие. – К.: Центр учебной литературы, 2012.
2. Архипов В.В. Организация ресторанного хозяйства. Учебное пособие. – К.: Центр учебной литературы, 2012.
3. Мостовая Л.М., Новиков А.В. Организация обслуживания на предприятиях ресторанного хозяйства. Учебник – К.: Лира – К 2011
4. Пятницкая Н.А. Организация производства и обслуживания в общественном питании. Практикум: Учебное пособие. К.: Высшая школа. 2006.
5. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / С. и Л. Зигель, Х. и Р. Ленгер, Г. Штиклер, В. Гутмайер. - Москва: ЗАО «Изд-во Центрополиграф», 2007.
6. Иванникова Е.И. Барное дело. Учебник - М.: Издательский центр «Академия»: Мастерство, 2002 - 352 с.

3. Приложения

3.1. Оценочные материалы

Тестовое задание по показателю «Знать»

Вариант задания 1

Пропорциональность в организации производства предполагает:

- 1 соответствие мощности всех подразделений предприятия (цехов, участков, отдельных рабочих мест) установленному плановому заданию;
- 2 сокращение всех перерывов как в использовании трудовых ресурсов, технических средств, так и в продвижении предметов труда в процессе производства;
- 3 одновременное выполнение отдельных частей производственного процесса, т.е. создание широкого фронта работ по изготовлению данной продукции;
- 4 все ответы верны.

Правильный ответ: 1

Вариант задания 2

Предприятия общественного питания классифицируют:

- 1 по степени централизации производства;
- 2 по характеру обслуживаемого контингента;
- 3 по методу обслуживания;
- 4 все ответы верны.

Правильный ответ: 4

Вариант задания 3

График, предусматривающий выход работников производства в разное время группами или поодиночке в соответствии с загрузкой торгового зала, – это:

- 1 ленточный (ступенчатый или скользящий) график;
- 2 график суммированного учета рабочего времени;
- 3 линейный график;
- 4 комбинированный график.

Правильный ответ: 1

Вариант задания 5

Распределение между работниками в зависимости от уровня квалификации работы определенной сложности, точности и ответственности – это:

- 1 операционное разделение;
- 2 квалификационное разделение;
- 3 функциональное разделение;
- 4 технологическое разделение.

Правильный ответ: 2

Вариант задания 6

В зависимости от ассортимента выпускаемой продукции различают следующие предприятия:

- 1 кооперативные, заготовочные и специализированные;

- 2 комплексные, универсальные и комбинированные;
- 3 универсальные и специализированные;
- 4 комплексные, универсальные и внутриотраслевые.

Правильный ответ: 3

Вариант задания 7

Место расположения предприятия общественного питания определяет:

- 1 его производственная мощность;
- 2 его функциональное назначение;
- 3 ассортимент выпускаемой продукции;
- 4 все выше перечисленное.

Правильный ответ: 2

Вариант задания 8

В зависимости от времени функционирования предприятия общественного питания подразделяются на:

- 1 осенние;
- 2 весенние;
- 3 постоянно действующие и сезонные;
- 4 летние.

Правильный ответ: 3

Вариант задания 9

Метод обслуживания, применяемый в столовых:

- 1 частичное самообслуживание с барменами;
- 2 самообслуживание;
- 3 частичное обслуживание официантами;
- 4 обслуживание официантами и барменами

Правильный ответ: 2

Вариант задания 10

Кто является основным лицом, несущим ответственность за производственную деятельность предприятия и качество продукции?

- 1 мастер
- 2 заведующий производством
- 3 начальник цеха
- 4 директор

Правильный ответ: 2

Тестовое задание для оценки компетенции «Уметь»

I. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

Что способствует росту производительности труда в организациях общественного питания?

- 1 применение новой техники;
- 2 организация поточных линий для производства;
- 3 внедрение комплексной автоматизации;

4 все ответы верны.

Правильный ответ: 4

Вариант задания 2

На сколько выше среднечасовая производительность труда на предприятиях, где

образцово налажено общественное питание?

1 на 1-3%;

2 на 2-5%;

3 на 7-8%;

4 на 10-18%.

Правильный ответ: 3

II. Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

Рационы профилактического питания ставят целью:

1 замедление процессов всасывания токсикантов

2 повысить уровень витаминов

3 повышение общей устойчивости организма

4 профилактику почечной недостаточности

Правильный ответ: 1, 3

Вариант задания 2

В состав производственных помещений заготовочных предприятий входят

1 птице-гольевой цех

2 рыбный цех

3 камера хранения

4 машинное отделение

Правильный ответ: 1, 2

Вариант задания 3

Внедрение механизации и автоматизации производства на предприятиях общественного питания при научной организации труда?

1 способствует экономии затрат общественного труда

2 способствует повышению качества продукции

3 способствует повышению энерго эффективности

4 способствует экономии сырья в производстве

Правильный ответ: 1, 3

III. Тип заданий: задание открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения)

Вариант задания 1

В бисквитном цехе на изготовление 1250 тонн печенья до ввода автоматической

Линии было занято 156 человек, после ввода – 66. Определить рост производительности труда в результате автоматизации производственного процесса. Правильный ответ: 2,25.

Вариант задания 2

Рассчитайте пропускную способность торгового зала столовой общегородского значения по следующим данным:

- площадь торгового зала – 360 м²;
- норма площади на одно место – 1,5 м²;
- среднее время обслуживания одного потребителя по норме 25 мин;
- столовая работает с 8 до 20 часов с перерывом 1 час.

Правильный ответ: 3802

3.2. Методические материалы

План-конспект открытого занятия по теме «Организация обслуживания в ресторане»

Дата _____

Группа _____

Тема «Организация обслуживания в ресторане»

Цель урока: усовершенствовать и закрепить профессиональные умения по применению и использованию различных сочетаний приемов и операций при выполнении сервировки столов;

- совершенствовать культуру общения, эффективно и творчески решать производственные задачи

Задачи

Образовательные:

1. Закрепить правила составления меню, правила сервировки стола, подбор посуды для подачи блюд.
2. Содействовать развитию социальной и коммуникативной компетентности, профессионального и аналитического мышления, активности, рефлексивных способностей студентов.

Развивающие:

1. Развивать познавательную активность, бережное отношение к материальным ценностям.
2. Способствовать формированию и развитию профессиональных навыков и умений в сфере обслуживания.
3. Активизировать познавательную деятельность студентов, развивать умения самостоятельно конструировать свои знания, ориентироваться в информационном пространстве.

Воспитательные:

1. Содействовать развитию социальной и коммуникативной компетентности, профессионального и аналитического мышления, активности, рефлексивных способностей студентов.
2. Воспитывать понимание сущности и социальной значимости своей будущей специальности, проявления к ней устойчивого интереса, умения работать в команде.
3. Воспитывать аккуратность, чувство ответственности за результат своего труда.

Методы обучения: практический, проблемный, словесный, наглядный.

Формы обучения: практическая работа в группах, индивидуальная работа, решение практических задач.

Материально – техническое оснащение урока:

– телевизор, ноутбук;

- меню;
- карточки задания;
- тестовые задания;
- оценочный лист;
- видеоролики по теме;
- электронные презентации в программе PowerPoint.

Подготовительный этап

Обучающиеся делятся на три малые группы. Между участниками групп распределяются роли работников ресторана: метрдотель, официанты и экспертная группа. Каждая группа получает домашнее задание по составлению меню «Табльдот».

1. Организационный этап. Приветствие выявление отсутствующих. Подготовка к работе. Психологическая установка на восприятие материала.

Цель нашего занятия – организация обслуживания гостей в ресторане и способы разрешения различных сложных ситуаций с гостями. Вы будете выполнять практические задания и работать в группах. Каждой группе необходимо выбрать метрдотеля, а остальные будут выступать в роли гостей и официантов.

Вашу работу на уроке будут оценивать эксперты и преподаватели. В качестве экспертов сегодня выступают ваши одноклассники.

2. Формулировка темы и постановка целей и учебных задач

Каждая команда получила высказывание знаменитых личностей. Просим вас по очереди зачитать эти слова.

Просмотр слайдов презентации(сл.1,2,3) (Приложение 1).

Сформулируйте тему урока (слайд 4)

Тема: Организация обслуживания в ресторане

3. Актуализация опорных знаний.

Прежде чем перейти к практическому заданию, давайте повторим основные теоретические знания. Вам предлагаются тестовые задания, за каждый правильный ответ вы получаете 1 балл. (Приложение 2)

При проверке тестового задания используется слайдовая презентация (сл.4-16)

Подведем итоги тестового задания.

5. Практическая работа - сервировка стола. Предлагается выбрать карточку – задание: предварительная сервировка стола к обеду (Приложение 3). Сервируют столы. Результаты обсуждаются, оцениваются экспертами и преподавателем, заносятся в оценочную таблицу. Правильная сервировка стола отображается на слайде (Приложение 4).

Ребята, следующим этапом предлагаем вам посмотреть видеоролик «Кто главный в ресторане?». Как вы думаете, какое будет у нас следующее задание? Формулируют варианты задания.

Практическая работа «Действия официанта в различных ситуациях». Заполняют недостающие графы таблицы (Приложение 5). Правильные ответы

выносятся на экран компьютера. Каждая команда по очереди комментируют свои ответы. Эксперты оценивают результаты. Проводится обсуждение.

Ребята, вам было дано домашнее задание: составить меню, установить очерёдность подачи блюд (Приложение 6). По группам презентуют составленное меню. Правильные ответы выводятся на слайд. В этом задании вам необходимо подобрать посуду для подачи, согласно составленному меню.

Выполнение практического задания «Подбор посуды для подачи, согласно составленному меню». Каждая команда по очереди комментируют свои ответы. Эксперты оценивают результаты. Проводится обсуждение.

Ребята, предлагаем вам поиграть. Упражнение «Снежинка»

Возьмите листок бумаги. Сложите его пополам. Оторвите правый верхний угол. Сложите еще раз пополам. Еще раз оторвите правый верхний угол. Еще раз сложите пополам. И еще раз оторвите правый верхний угол. Теперь разверните листок и покажите получившуюся снежинку. Почему все снежинки получились разными?

- Каждый из нас – индивидуальность, у нас разные интересы, идеи, взгляды. А это в свою очередь может вызвать недопонимание и конфликт.

Предлагается по предложенной таблице определить, к какому психологическому типу относится гость ресторана и предложить варианты общения с данным гостем (Приложение 7).

По группам зачитывают ситуацию, определяют тип гостя и комментируют свои ответы. Все правильные ответы выносятся в презентацию. Эксперты оценивают результаты. Проводится обсуждение. Оценочный лист в Приложении 8.

4.Подведение итогов урока.

- анализ деятельности обучающихся на уроке;
- объявление результатов;
- определение победителей.

Обучающиеся приняли участие в нескольких заданиях, продемонстрировали свои знания и умения по теме “Организация обслуживания в ресторане”.

Сегодня вы все имели возможность самостоятельно оценить свои знания и знания своих товарищей. Следовательно, цель урока достигнута.

В конце урока преподаватели благодарят обучающихся за активность на уроке.

5.Домашнее задание.

Приложение 1

«Оказывать гостеприимство – значит нести ответственность за благополучие гостя в течение всего времени, пока он находится под вашим кровом».

Антельм Брилья Саварен 1825

Важно то, как Вы относитесь к гостю. Если несёте ему самое лучшее (знание, продукты, вино), ваши старания будут вознаграждены.

Вам удастся расположить человека к себе, и он потратит больше денег, получив при этом огромное удовольствие!!!

Елена Бердяга

Успех - это не более чем несколько правил, соблюдаемых ежедневно. Неудача – это не более чем несколько ошибок, повторяемых ежедневно. Вместе они составляют то, что приводит нас либо к победе, либо к поражению.

Джим Рон

Приложение 2

Тестовое задание

Выберите правильный вариант ответа:

1. Конфликт – это:

- а) борьба мнений;
- б) спор, дискуссия по острой проблеме;
- в) противоборство на основе столкновения противоположно направленных мотивов или суждений;

2. Транширование –

- а) порционирование блюд, проводится в зале на глазах у гостя
- б) переливание вина в декантёр на глазах у гостей
- в) способ увеличения сбыта продукции и объёма продаж

3. Конфликтная ситуация – это:

- а) случайные столкновения интересов субъектов социального взаимодействия;
- б) накопившиеся противоречия, содержащие истинную причину конфликта.
- в) причина конфликта;

4. Хостесс –

- а) помощник бармена
- б) хозяйка зала
- в) знаток вин и сигар

5. Инцидент – это:

- а) стечение обстоятельств, являющихся поводом для конфликта;
- б) истинная причина конфликта;
- в) то, из-за чего возникает конфликт;

6. Клоше –

- а) крышка из высококачественной нержавеющей стали применяется при подаче блюд
- б) испанский деликатес
- в) небольшой настольный мармит

7. Конфликт, позитивно влияющий на структуру, динамику и результативность социально-психологического процесса и служащий источником самосовершенствования личности

- А) конструктивный;
- Б) деструктивный;
- В) социальный.

8. Расстояние между тарелкой и приборами, а также между самими приборами?

- а) 0,5см
 - б) 1 см
 - в) 2 см
9. Конфликтогены – это:
- а) слова, действия (или бездействия), которые могут привести к конфликту;
 - б) проявления конфликта;
 - в) причины конфликта, обусловленные социальным статусом личности;
10. Расстояние от края стола до края тарелки составляет сантиметров?
- а) 4см
 - б) 2см
 - в) 0,5см
11. Кому принадлежит фраза: «Не делай другим того, чего не желаешь себе, и тогда в государстве и в семье не будут чувствовать вражды»:
- а) Конфуцию;
 - б) Гераклиту;
 - в) Платону.
12. С какой стороны от тарелки раскладывают вилки?
- а) слева
 - б) справа
 - в) за тарелкой посередине

Приложение 3

Карточки - задания

Минимальная сервировка стола для бизнес – ланча

Минимальная сервировка стола для комплексного обеда

Минимальная сервировка стола к обеду по меню заказных блюд

Приложение 4



Практическое задание

Пояснение к заданию

Обслуживающий персонал должен быть хорошо обученным, уверенным в престижности своей профессии и готовым создать приятную застольную атмосферу. Обслуживание будет лучше, если ваш обслуживающий персонал любит посетителей и старается понять их требования и желания; уважает своих коллег; хорошо понимает сообщения гостей.

Первый шаг предусматривает угадывание желания посетителя.

Задание. Вы в роли официанта. Что должны вы предусмотреть заранее при встрече гостей определенной возрастной группы, при определенных действиях гостя? Заполните недостающие графы таблицы

КАРТОЧКА – ЗАДАНИЕ №3

Установить очерёдность подачи блюд, подобрать посуду подачи, столовые приборы: крабы, запеченные в сметане, ассорти мясное, апельсины, салат «Столичный», суп-пюре из бобовых, сыр «Российский», бефстроганов с картофелем отварным, лососина с лимоном, кофе «Гляссе».

КАРТОЧКА – ЗАДАНИЕ №2

Установить очерёдность подачи блюд, подобрать посуду для подачи, столовые приборы: тартинки с салатом, филе из говядины с картофелем фри, огурцы свежие, кофе чёрный, борщ «Московский», ассорти мясное, блины с кетовой икрой, суфле лимонное, икра осетровых рыб, сбитень с лимоном.

КАРТОЧКА – ЗАДАНИЕ №1

Установить очерёдность подачи блюд, подобрать посуду подачи, столовые приборы: грибы, запеченные в сметане, ассорти рыбное, арбуз, салат «Цезарь рыбный», «Щи суточные», сырная тарелка, бефстроганов с картофелем отварным, карпаччо из говядины, кофе «Капучино», чай, пирожное.

Практическое задание «Психологические типы гостей».

Определите к какому психологическому типу относится Ваш гость и предложите варианты общения с данным гостем.

Сценарий воспитательного мероприятия, посвященного ДНЮ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ.

Цель: формировать представление учащихся об образе малой родины, её роли для государства в целом; способствовать развитию чувства гражданственности, ответственности, гордости за свою Родину, национальной сознательности,

толерантности, культуры межличностных отношений, познавательного интереса к жизни своей страны, воспитывать чувство патриотизма, бережного отношения к культурному наследию России.

Задачи:

- обогатить знания учащихся о родном крае;
- воспитывать духовно-нравственные качества личности;
- развить чувство толерантности и уважения к другим народам;
- развить чувства гражданственности, ответственности и патриотизма;
- прививать любовь к родной культуре.

Оборудование: мультимедиапроектор, рисунки детей, изображающие достопримечательности Крыма, фотографии, карта Крыма.

ХОД МЕРОПРИЯТИЯ

СЛАЙД 1

ЕДИНЫЙ УРОК «КРЫМ»

СЛАЙД 2-3

Песня Вики Цыгановой «КРЫМ – ЭТО РОССИЯ»

Танец – ВАЛЬС

СЛАЙД 4

ДОСТОПРИМЕЧАТЕЛЬНОСТИ КРЫМА

Педагог

Добрый день, дорогие друзья!

Этот день мы начали праздновать после воссоединения Крыма с Российской Федерацией. Но начинается он свою историю с 20 января 1991 года. Тогда был проведен первый в истории референдум на территории Крыма.

Традиционно в этот день всех крымчан с праздником поздравляют первые лица государства, а по всей Республике проходят различные праздничные мероприятия и акции, направленные на воспитание у всех жителей Крыма чувств патриотизма, любви и гордости за свою малую Родину.

Крым для каждого живущего в нем является Родиной. Кто-то из нас в нем родился, кто-то приехал издалека, но мы все каждый день открываем его с новой стороны.

Поэтому мы хотим Вам показать этот удивительный и необыкновенный уголок мира.

ЧТЕЦ

Отчизны краешек особенный,

Долины, горы, хлеб и соль...

Для всех ты – Крым, а мне ты – Родина,

Мой дом, судьба моя и боль.

Нет, не красотами природными

Впервые мир открыл ты мне,

А детством, пусть полуголодным,

Но тем и памятным вдвойне;

Нелегкой юности судьбою,
Тем, что друзья есть и враги,
И самой первою любовью,
Вдруг обратившейся в стихи.

Всем этим я тебе обязан,
Мой молодой и древний Крым,
Пожизненно, посмертно связан
Я каждым камушком твоим.
Где б ни был я – далеко, близко ли,
Повсюду снится берег твой,
Поросший густо обелисками
Войны последней мировой.

И по тебе тоскую остро,
Спешу туда, где впереди
Сияет Крымский полуостров
Звездой у моря на груди.

Педагог

Крым – это полуостров. Своим очертаниям на карте он напоминает – летящую птицу или гроздь винограда.

Крым омывается водами Чёрного и Азовского морей, и мог бы быть островом, но Перекопский перешеек соединяет его с большой землёй.

Тысячи людей приезжают в Крым, чтобы отдохнуть и полюбоваться его природой, его красивыми достопримечательностями. Природа Крыма очень красива и уникальна. Здесь есть: бескрайние степи; горы (гора кошка – по форме напоминает лежащую кошку, медведь-гора – по форме напоминает белого медведя); вулканы и вулканические скалы (Золотые ворота – прибрежная скала в виде арки на берегу Чёрного моря); пещеры (Красная пещера – самая длинная пещера в Крыму); водопады (Водопад «мёртвой и живой воды» находится возле Красной пещеры).

ЧТЕЦ

КРЫМ

Горы и равнины, степи и долины...

Греки, караимы и татары здесь,

Русичи и немцы, даже есть чеченцы,

Светлые армяне и цыгане есть.

Горы и долины, степи и равнины,
Сколько здесь народов - всех не перечсть -

- Это Крым единый, он неповторимый,
Он такой красивый, он на свете здесь!

Горы и долины, реки и равнины,
Волн морских седины - всё не перечесть.
Здесь не надо драться, надо улыбаться
И всегда смеяться морю и луне.

Все народы - братья, не смотри на платья,
А смотри поглубже: то, что есть в душе.
Все народы - братья, все сплелись в объятья.
Все хотят лишь мира и не быть войне!

СЛАЙД 5

ВЕДУЩИЙ 1

20 января 1991 года состоялся всекрымский референдум, на котором большинство крымчан высказались за восстановление Крымской автономии (и эту свою волю жители Крыма подтвердили на всесоюзном референдуме 17 марта 1991 года).

Это предопределило статус Крыма в составе Украины, а теперь – в составе Российской Федерации, а сама дата была учреждена как День Республики Крым.

ВЕДУЩИЙ 2

Учитывая волю крымчан, 12 февраля 1991 года Верховный Совет УССР принял Закон «О восстановлении Крымской Автономной Советской Социалистической Республики».

В Статье 1 Закона сказано: «Восстановить Крымскую Автономную Советскую Социалистическую Республику в пределах территории Крымской области в составе Украинской ССР».

СЛАЙД 6

ВЕДУЩИЙ 3

16 марта 2014 г. в Республике Крым состоялся всенародный референдум. В бюллетень для голосования, составленный на русском, крымско-татарском и украинском языках, были включены два вопроса:

Вы за воссоединение Крыма с Россией на правах субъекта Российской Федерации?

Вы за восстановление действия Конституции Республики Крым 1992 года и за статус Крыма как части Украины?

Референдум прошёл в полном соответствии с нормами и принципами избирательного права, в открытой, демократической обстановке. Люди шли на голосование как на праздник.

Факт этот был признан и международными наблюдателями, и представителями различных СМИ. По всему Крыму явка составила 83% от имеющих право голоса, т.е. более полутора миллионов человек. Из них за воссоединение с Россией высказалось более 96%.

По результатам референдума Верховный Совет Республики Крым принял 17 марта Декларацию независимости, а затем обратился к Правительству Российской Федерации с просьбой о включении Крыма в состав России.

ВЕДУЩИЙ 4

18 марта 2014 г. Президент Российской Федерации В.В. Путин подписал межгосударственный Договор о принятии Крыма и Севастополя в состав Российской Федерации, в соответствии с которым в составе России образуются два новых субъекта – Республика Крым и город федерального значения Севастополь.

20 марта Договор был ратифицирован Государственной Думой, 21 марта – Советом Федерации. Таким образом, договор вступил в силу с момента его ратификации 21 марта. Это событие имеет важное значение в новейшей российской истории.

СЛАЙД 7

«Чтобы понять, почему был сделан именно такой выбор, достаточно знать историю Крыма, знать, что значила и значит Россия для Крыма и Крым для России», – сказал президент В.В. Путин.

Педагог. Современный Крым – демократическое государство, которое тоже имеет свои законы, основным из которых является Конституция Республики Крым, принятая Государственным Советом Республики Крым 11 апреля 2014 года.

И конечно же государственную символику Республики Крым.

СЛАЙД 8

ВЕДУЩИЙ 1

Сообщение о гербе Крыма

Герб – это самый древний символ государственной власти.

В основу символики Герба положено традиционное для Крыма с эпохи античности изображение грифона, который, являясь объединяющим символом, выражает идеи взаимопроникновения культур и природного и культурного разнообразия Крыма. Грифон, держащий в лапе жемчужину (символ уникального уголка планеты), читается как хранитель республики. Варяжский щит герба — напоминание о торговых путях, проходивших и проходящих через Крым, колонны — символы прошлых цивилизаций, оставивших свои следы на полуострове, соединённые сине-бело-красной лентой с девизом «Процветание в единстве». Авторы герба: Г.Б. Ефетов, А.В. Мальгин, В.А.Трусов, В.А.Ягулов.

СЛАЙД 9

ВЕДУЩИЙ 2

Сообщение о флаге Крыма

Флаг первоначально был утверждён 24 сентября 1992 года законом Республики Крым № 146–1 как государственный флаг Республики Крым. В тот же день

этот закон был введён в действие постановлением Верховного Совета Крыма № 147–I.

21 апреля 1999 года, постановлением Верховной Рады Автономной Республики Крым № 457–2/99, предыдущие документы признаны утратившими силу, и данный флаг утверждён флагом Автономной Республики Крым.

После одностороннего провозглашения независимой Республики Крым и её присоединения к России, флаг АР Крым продолжал использоваться в качестве флага новообразованной республики без официального подтверждения. 5 июня 2014 года Государственный Совет Республики Крым принял закон, подтвердивший символы АРК, в их числе и флаг, в качестве символов Республики Крым в составе Российской Федерации. Этим же актом парламент республики отменил акты АР Крым о символике автономии.

СЛАЙД 10

ВЕДУЩИЙ 3

Сообщение о гимне Крыма

ПРОШУ ВСЕХ ВСТАТЬ, ЗВУЧИТ ГИМН Республики Крым (звучит гимн Крыма – видео)

Гимн Крыма

Государственный Гимн Республики Крым, Гимн Автономной Республики Крым утверждён постановлением Верховного Совета республики 18 октября 2000 года и подтверждён законом Республики Крым 2014 года.

СЛАЙД 11

ВЕДУЩИЙ 2

Композитор — Алемдар Караманов, автор текста — Ольга Голубева. Впервые гимн Крыма исполнили народный артист СССР Юрий Богатиков и певица Элина Сейфуллина.

СЛАЙД 12

ВЕДУЩИЙ 3

Столица Республики Крым – Симферополь. В столице Крыма расположены руководящие органы республики: Государственный Совет республики – Парламент Республики Крым, Совет министров Республики Крым – Правительство Республики Крым.

СЛАЙД 13

ВЕДУЩИЙ 4

Государственную власть осуществляет Глава Республики Крым – Аксёнов Сергей Валерьевич - российский политик, глава Республики Крым с 9 октября 2014 года.

Председатель Совета министров Республики Крым с 17 марта 2014 года, С 2008 по 2014 года Депутат Верховного Совета Автономной республики Крым (2010—2014). Лидер партии «Русское Единство».

Педагог.

Наш Крым меньше маленькой Бельгии, но человеческой жизни не хватит, чтобы побывать во всех его живописных уголках, осмотреть все его памятники природы, истории и культуры. Поэтому наши крымские дороги всегда тёплые - не только от горящих солнечных лучей, но от топающих по ним ног бесчисленных туристов, таких как мы с вами!

3.3. Календарно-тематическое планирование

№	Тема занятия	Всего часов	Дата по расписанию		Форма контроля	Примечание (коррект ировка)
			Дата по плану	Дата по факту		
1. Вводное занятие. Инструктаж по ТБ.						
1.	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ.	3 3	04.09 05.09		Беседа	
2. Общие положения функционирования организаций общественного питания						
2.1.	Характеристика организаций общественного питания в соответствии с типом и классом	3 3	11.09 12.09			
2.2.	Торговые помещения для обслуживания потребителей в организациях общественного питания	3 3	18.09 19.09		Устный опрос	
2.3	Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья	3 3	25.09 26.09		Устный опрос	
2.4	Виды меню и их характеристика	3 3	02.10 03.10			
2.5	Место и роль общения участников сервисной деятельности.	3 3	09.10 10.10		Устный опрос	
2.6	Этика и психология сервисной деятельности	3 3	16.10 17.10			
2.7	Этикет за столом.	3 3	23.10 24.10		Устный опрос	
3. Технология обслуживания потребителей в организациях общественного питания						
3.1.	Организация обслуживания потребителей в торговом зале	3 3	06.11 07.11			
3.2	Организация труда обслуживающего персонала	3 3	13.11 14.11		Практическое задание	
3.3	Методы и формы обслуживания потребителей в торговом зале	3 3	20.11 21.11		Практическое задание	

3.4	Организация обслуживания банкетов и приемов	3 3	27.11 28.11		Практическое задание	
3.5	Основные правила качественного обслуживания потребителей в организациях общественного питания.	3 3	04.12 05.12		Практическое задание	
3.6	Особенности обслуживания приемов по протоколу	3 3	11.12 12.12		Практическое задание	
3.7	Организация кейтерингового обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания	3 3	18.12 19.12		Практическое задание	
3.8	Организация обслуживания по типу «шведский стол»	3 3	25.12 26.12		Практическое задание	
4. Характеристика процесса обслуживания в организациях общественного питания						
4.1.	Общая характеристика дизайна на предприятиях общественного питания	3 3	15.01 16.01			
4.2	Правила подачи холодных блюд и закусок	3 3	22.01 23.01			
4.3	Техника подачи первых блюд	3 3	29.01 30.01			
4.4	Правила подачи вторых горячих блюд	3 3	05.02 06.02			
4.5	Фламбирование блюд. Русский, английский, французский способы подачи	3 3	12.02 13.02			
4.6	Правила подачи сладких блюд и десертов	3 3	19.02 20.02		Зачет	
4.7	Техника подачи горячих напитков	3 3	26.02 27.02			
4.8	Обслуживание гостей напитками	3 3	05.03 06.03			

4.9	Обслуживание потребителей безалкогольными напитками	3 3	12.03 13.03			
5. Искусство приготовления пищи на предприятиях общественного питания разных типов						
5.1.	Критерии и показатели качества обслуживания	3 3	19.03 20.03		Практическое задание	
5.2	Сертификация продукции и услуг организаций общественного питания. Концентрация и специализация производства.	3 3	26.03 27.03			
5.3	Организация производственного процесса на предприятиях общественного питания	3 3	09.04 10.04		Практическое задание	
5.4	Правила сочетания продуктов. Эстетика кулинарии	3 3	16.04 17.04		Практическое задание	
5.5	Технология приготовления холодных блюд и закусок	3 3	23.04 24.04		Практическое задание	
5.6	Технология приготовления сладких блюд	3 3	30.04 08.05		Практическое задание	
5.7	Инновационные организации общественного питания	3 3	07.05 15.05		Практическое задание	
5.8	Технология приготовления кондитерских изделий	3 3	14.05 22.05		Практическое задание	
6. Итоговое занятие						
6.1.	Итоговое занятие	3 3	21.05 29.05		Практическое задание	
Количество часов за год				102		

3.4. Лист корректировки

№	Дата корректировки	Причина корректировки	Согласование с руководителем учреждения

3.5. План воспитательной работы

Цель: создание благоприятной среды для повышения личностного роста учащихся, их развития и самореализации.

Задачи:

- формировать гражданскую и социальную позицию личности, патриотизм и национальное самосознание учащихся;
- развивать творческий потенциал и лидерские качества учащихся;
- создавать необходимые условия для сохранения, укрепления и развития духовного, эмоционального, интеллектуального, личностного и физического здоровья учащихся.

Ожидаемые результаты:

- вовлечение большого числа учащихся в досуговую деятельность и повышение уровня сплоченности коллектива;
- улучшение психического и физического здоровья учащихся;
- сокращение детского и подросткового травматизма;
- развитие разносторонних интересов и увлечений детей.

Предполагается, что в результате проведения воспитательных мероприятий будет достигнут высокий уровень сплоченности коллектива, повышение интереса к занятиям и уровня личностных достижений учащихся (победы в конкурсах), привлечение родителей к активному участию в работе объединения.

Для решения поставленных воспитательных задач и достижения цели программы, учащиеся привлекаются к участию (подготовке, проведению) в мероприятиях города, учреждения, объединения: благотворительных акциях, мастер-классах, лекциях, беседах и т.д. (по отдельному плану).

Формы проведения воспитательных мероприятий: беседа, игра, викторина, интеллектуальный аукцион, «Брейн-ринг», вахта памяти, дебаты, видеоэкскурс, защита проекта, конференция, лекция-рассуждение, ролевые игры, ток-шоу, диспуты, экскурсии, культпоходы, прогулки, обучающие занятия.

Воспитательные мероприятия по количеству участников: фронтальные, групповые, парные, индивидуальные.

Воспитательные мероприятия по содержанию воспитания: социальные, интеллектуальные, художественные, валеологические, трудовые, социально-педагогической поддержки, досуговые. Методы воспитательного воздействия: словесные, практические и др.

№	Название мероприятия	Время проведения	Дата по факту	Место проведения	Ответственный
1	Дискуссия-беседа «Дети против террора» ко Дню солидарности в борьбе с терроризмом.	сентябрь		МБОУ «СОШ № 18 им.И.И.Богатыря»	
2	Беседа «Россия и мы», посвященная Дню народного единства.	ноябрь		МБОУ «СОШ № 18 им.И.И.Богатыря»	
3	Беседа, посвященная Всемирному Дню борьбы против СПИДа.	декабрь		МБОУ «СОШ № 18 им.И.И.Богатыря»	
4	Беседа «Международный день памяти жертв Холокоста», «День снятия блокады города Ленинграда».	январь		МБОУ «СОШ № 18 им.И.И.Богатыря»	
5	Беседы «День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества», «День защитника Отечества».	февраль		МБОУ «СОШ № 18 им.И.И.Богатыря»	
6	Беседа ко Дню воссоединения Крыма с Россией.	март		МБОУ «СОШ № 18 им.И.И.Богатыря»	
7	Беседа, посвященная полету человека в Космос	апрель		МБОУ «СОШ № 18 им.И.И.Богатыря»	
8	Беседа «День Победы советского народа в Великой Отечественной войне 1941-1945 гг.»	май		МБОУ «СОШ № 18 им.И.И.Богатыря»	