

Муниципальное учреждение «Управление образования» местной администрации
Эльбрусского муниципального района

Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования
«Центр развития детей и молодёжи им.М.Х.Мокаева»
Эльбрусского муниципального района
Кабардино-Балкарской Республики

ПРИНЯТА
на заседании Методического совета
МБУ ДО «ЦРДМ им.М.Х.Мокаева»
Протокол от 22.07. 2026г. № 6



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБУ ДО «ЦРДМ им.М.Х.Мокаева»
Мисирова Ф.М.
Приказ от 22.07. 2026г. № 39

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА «Ресторанный сервис»

Направленность: социально-гуманитарная
Уровень программы: базовый
Вид программы: модифицированный
Адресат: 11-17лет
Срок реализации: 1год, 144часа
Форма обучения: очная

Автор - составитель:
Узденова Сагрижан Сагитовна,
педагог дополнительного образования

г.п. Тырныауз, 2026г.

Раздел 1: Комплекс основных характеристик программы

Пояснительная записка

Направленность: социально-гуманитарная.

Уровень программы: базовый.

Вид программа: модифицированный.

Данная программа составлена путем модификации программы – Дементьева Е.П. Ресторанный бизнес и Гирченко И.А. «Этикет и сервировка стола 365 дней в году». Изменения внесены с учетом особенностей образовательного учреждения, возраста и уровня подготовки детей, режима и временных параметров осуществления деятельности.

Нормативно-правовая база, на основе которой разработана программа:

1. Федеральный закон от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями).
2. Национальный проект «Образование».
3. Конвенция ООН о правах ребенка.
4. Приоритетный проект от 30.11.2016г. №11 «Доступное дополнительное образование для детей», утвержденный протоколом заседания президиума при Президенте РФ.
5. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 15.04.2019г. №170 «Об утверждении методики расчёта показателя национального проекта «Образование» «Доля детей в возрасте от 5 до 18 лет, охваченных дополнительным образованием».
6. Распоряжение Правительства России от 31.03.2022г. №678-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 года» (с изменениями и дополнениями).
7. Распоряжение Правительства России от 29.05.2015г. №996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации до 2025 года».
8. Федеральный закон от 13.07.2020г. №189-ФЗ «О государственном (муниципальном) социальном заказе на оказание государственных (муниципальных) услуг в социальной сфере».
9. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 03.09.2019г. № 467 «Об утверждении Целевой модели развития региональной системы дополнительного образования детей» (с изменениями и дополнениями).
10. Приказ Минобрнауки России от 27.07.2022г. №629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».
11. Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.11.2015г. №09-3242 «О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы).
12. Письмо Министерства просвещения Российской Федерации 23.01.2026г. №АБ-254/06 «О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке дополнительных

общеразвивающих программ, в том числе в части интеграции с учебными предметами «Труд (технология)», «Музыка», «Изобразительное искусство», «Физическая культура».

13. Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 29.09.2023г. №АБ-3935/06 «О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями по формированию механизмов обновления содержания, методов и технологий обучения в системе дополнительного образования детей, направленных на повышение качества дополнительного образования детей, в том числе включение компонентов, обеспечивающих формирование функциональной грамотности и компетентностей, связанных с эмоциональным, физическим, интеллектуальным, духовным развитием человека, значимых для вхождения Российской Федерации в число десяти ведущих стран мира по качеству общего образования, для реализации приоритетных направлений научно-технологического и культурного развития страны).
14. Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 31.01.2022г. №ДГ-245/06 «О направлении методических рекомендаций по реализации дополнительных общеобразовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий».
15. Письмо Минобрнауки России от 29.03.2016г. №ВК-641/09 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации адаптированных дополнительных общеобразовательных программ, способствующих социально-психологической реабилитации, профессиональному самоопределению детей с ограниченными возможностями здоровья, включая детей-инвалидов, с учётом их особых образовательных потребностей»).
16. Протокол заочного заседания Рабочей группы по дополнительному образованию детей Экспертного совета Министерства просвещения Российской Федерации по вопросам дополнительного образования детей и взрослых, воспитания и детского отдыха от 22.03.2023г. №Д06-23/06пр.
17. Постановление Главного государственного санитарного врача от 28.09.2020г. №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» Постановление Главного государственного санитарного врача от 28.01.2021г. №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СП 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
18. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 26.08.2010г. №761н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников образования».
19. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22.09.2021г. №652н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых».

20. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 04.04.2025г. №269 «О продолжительности рабочего времени (нормах часов педагогической работы за ставку заработной платы) педагогических работников организаций, осуществляющих образовательную деятельность по основным и дополнительным общеобразовательным программам, образовательным программам среднего профессионального образования и соответствующим дополнительным профессиональным программам, основным программам профессионального обучения, и о Порядке определения учебной нагрузки указанных педагогических работников, оговариваемой в трудовом договоре, основаниях ее изменения и случаях установления верхнего предела указанной учебной нагрузки».
21. Распоряжение Правительства России от 28.04.2023г. №1105-р «Об утверждении Концепции информационной безопасности детей в Российской Федерации».
22. Приказ Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020г. №882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ».
23. Письмо Минобрнауки России от 03.04.2015г. №АП-512/02 «О направлении методических рекомендаций по НОКО» (вместе с «Методическими рекомендациями по независимой оценке качества образования образовательной деятельности организаций, осуществляющих образовательную деятельность»).
24. Письмо Минобрнауки России от 28.04.2017г. №ВК-1232/09 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации независимой оценки качества дополнительного образования детей»).
25. Постановление Правительства России от 20.10.2021г. №1802 «Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации».
26. Приказ Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 30.04.2026г. №920 «О внесении изменений в Требования к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и формату представления информации».
27. Закон Кабардино-Балкарской Республики от 24.04.2014г. №23-РЗ «Об образовании» (с изменениями и дополнениями).
28. Постановление Правительства КБР от 22.04.2020г. №85-ПП «О межведомственном совете по внедрению и реализации в Кабардино-Балкарской Республике целевой модели развития региональной системы дополнительного образования детей».
29. Распоряжение Правительства КБР от 26.05.2020г. №242-рп «Об утверждении Концепции внедрения модели персонифицированного дополнительного образования детей в КБР».

30. Приказ Минпросвещения КБР от 01.06.2026г. №22/538 «Об утверждении Административного регламента предоставления государственной услуги «Запись на обучение по дополнительной образовательной программе».
31. Приказ Минпросвещения КБР от 22.08.2025г. №22/783 «Об утверждении Правил персонифицированного учета и персонифицированного финансирования дополнительного образования детей, реализуемого в том числе посредством предоставления детям социальных сертификатов в Кабардино-Балкарской Республике».
32. Приказ Минпросвещения КБР от 26.08.2025г. №22/795 «Об обеспечении независимой оценки качества дополнительных общеобразовательных (общеразвивающих) программ (экспертизы образовательных программ) в рамках системы персонифицированного финансирования».
33. Приказ Минпросвещения КБР от 15.08.2025г. №22/749 «Об утверждении Региональных требований к регламентации деятельности государственных образовательных учреждений дополнительного образования детей в Кабардино-Балкарской Республике».
34. Письмо Минпросвещения КБР от 20.06.2024г. №22-16-17/5456 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые и модульные), «Методическими рекомендациями по разработке и экспертизе качества авторских дополнительных общеразвивающих программ»).
35. Постановление от 06 июля 2023г. №283 «Об утверждении Положения о персонифицированном дополнительном образовании детей в Эльбрусском муниципальном районе».
36. Устав МБУ ДО «ЦРДМ им. М. Х. Мокаева» Эльбрусского муниципального района Кабардино-Балкарской Республики.
37. Иные локальные нормативные акты, регламентирующие деятельность дополнительного образования детей.

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

В наше время одной из актуальных проблем стало воспитание нравственно-этической культуры детей. Известно, что воспитанность – качество личности, определяющее в поведении человека его отношение к самому себе и другим людям. С хорошими манерами не рождаются. Их, как правило, приобретают в детские годы под влиянием взрослых и окружающей среды. Научить детей правильно вести себя является такой же важной частью воспитательного процесса, как и обучение грамоте, математике, иностранному языку и т.д.

Поэтому очень важно показать обучающимся, какие преимущества имеет воспитанный человек перед невоспитанным. Для этого мало использовать различные методы (беседы, рассказы, инсценировки ситуаций), нужно научить детей анализировать свои и чужие поступки, видеть их последствия.

Знания и навыки, полученные в процессе обучения, учащиеся могут применить как в повседневной жизни сейчас, так и в будущем работая в сфере обслуживания. В нашем регионе и муниципалитете востребованы такие специалисты, так как наблюдается рост количества гостиниц, ресторанов, кафе, баров и других заведений пищевой отрасли. Такой подход способен обеспечить подготовку специалистов, соответствующих требованиям местного динамично развивающегося рынка труда.

Новизна программы заключается в изменении подхода к обучению детей, а именно – не механическому заучиванию учебного материала, а направлена на развитие у учащихся логического мышления. Новые образовательные подходы сочетают традиционные методики, и современные информационные технологии позволяют существенно повысить мотивацию у детей, организовать их творческую и исследовательскую работу, а также позволяет детям в форме познавательной деятельности узнать многие важные идеи и развивать необходимые в дальнейшей жизни навыки. В основе программы лежит деятельностный подход, применение различных форм обучения: теоретические и практические занятия, беседы, игры и т.д.

Отличительные особенности программы заключается в её доступности и востребованности в условиях низкой культуры поведения у детей. Программа способствует формированию положительной мотивации к обучению, активной включенности обучающихся в процесс познания, создает основу формированию учебных навыков и учит осмысленному, творческому подходу. В процессе освоения программы обучающиеся развивают: мышление - умение сравнивать, обобщать, анализировать; концентрацию внимания; способность видеть положительное и отрицательное в поведении окружающих его людей; целенаправленность и этичность собственных действий. Значительное место в программе отводится формированию здорового образа жизни на основе познавательного развития учащихся, которые формируют внимательное отношение к своему организму, умение ценить свою жизнь и жизнь окружающих. Преимущество данной программы – это показ видеоматериала по каждой теме. Нельзя не упомянуть о том, что в программу включен не только деловой этикет, но и горский этикет. По итогам обучения, обучающиеся сдают экзамен: теория - тестовые задания, в основе практической работы лежит – составление меню, сервировка стола и правила поведения в общественных местах и за столом.

Особенности организации образовательного процесса. Для обучения принимаются все желающие. Проводится стартовая диагностика (входной контроль) с целью выяснения уровня готовности ребенка и его индивидуальных особенностей (интересов, первичных умений и навыков, мотивации для занятий и т.п.). Возраст, численность, содержание программы, методы и технологии обучения основаны на возрастных психолого-физиологических особенностях развития детей в подростковом возрасте. Организация образовательного процесса – объяснение темы закрепляется показом видеоматериала по данной теме, обсуждением, проведением практической работы и завершается опросом.

Педагогическая целесообразность. Преподавание по программе «Ресторанный сервис» предусматривает внедрение современных педагогических технологий, содействующих эффективному развитию творческого потенциала обучающихся. Программой предусматривается лекционно-семинарская система занятий.

При проведении практических занятий используется показ видеороликов и демонстрация слайдов по изучаемой теме, это способствует успешному усвоению пройденного материала.

Адресат: обучающиеся 11 - 17 лет.

Срок реализации: 1 год, 144 часа.

Режим занятий - 2 раза в неделю по 2 часа с перерывом 10-15 мин. Академический час - 45 мин.

Наполняемость группы: 12-15 обучающихся.

Форма обучения: очная.

Формы занятий: индивидуальные и групповые.

Цель программы: изучение и применение обучающимися новых знаний и умений в сфере ресторанного сервиса.

Задачи программы:

Личностные:

- Воспитать творческую инициативу и качества, необходимые работнику в сфере обслуживания;
- Воспитать личную ответственность за свои поступки и действия.
- Воспитать навыки этического поведения;
- Воспитать эстетический вкус.

Предметные:

- Обучить культуре поведения за столом;
- Обучить правильно пользоваться столовыми приборами;
- Обучить навыкам ориентирования в различных видах этикета;
- Обучить культуре отношений в коллективе;
- Обучить культуре внешнего вида, стиля.

Метапредметные:

- Развить базовые знания по этикету;
- Развить нравственные чувства и сознание;
- Развить интеллектуальные способности;
- Развить умение и привычки нравственного поведения;
- Развить навыки общения со сверстниками, в основе которых лежит доброжелательность и тактичность;
- Развить стремление личности к самодисциплине.

Учебный план

№	Наименование раздела, темы	Количество часов			Формы аттестации/ контроля
		всего	теория	практика	
1	Раздел 1. Вводное занятие.	2	-	-	-
1.1	Тема 1: Инструктаж по технике	-	2	-	Рассказ, объяснение.

	безопасности. Ознакомление с программой и расписанием.				Наблюдение, беседа, опрос.
2	Раздел 2. Архитектурно-планировочные решения.	4	4	-	-
2.1	Тема 1: Производственные помещения	-	2	-	Рассказ, объяснение. Опрос устный.
2.2	Тема 2: Помещения для посетителей.	-	2	-	
3	Раздел 3. Концепция ресторанного заведения.	8	8	-	-
3.1	Тема 1: Тип заведения. Клиентская база.	-	2	-	Рассказ, объяснение. Опрос устный.
3.2	Тема 2: Месторасположение.	-	2	-	
3.3	Тема 3:Реклама и продвижение.	-	2	-	
3.4	Тема 4:Тип обслуживания	-	2	-	
4	Раздел 4. Классификация ресторанов.	4	4	-	-
4.1	Тема 1:Рестораны делятся на классы.	-	2	-	Рассказ, объяснение. Опрос устный. Видеоматериал
4.2	Тема 2: Классифицируют: - по ассортименту; - по месту расположения.	-	2	-	
5	Раздел 5. Организация производства.	4	4	-	-
5.1	Тема 1: Производственные помещения.	-	2	-	Рассказ, объяснение. Опрос.
5.2	Тема 2: Торговый зал.	-	2	-	
6	Раздел 6. Особенности ресторанных заведений.	14	10	4	-
6.1	Тема 1: Бар	-	2	2	Объяснение. Опрос устный. Практическая работа.
6.2	Тема 2: Кофейня.	-	2	-	
6.3	Тема3: Чайная.	-	4	-	
6.4	Тема 4:Пиццерия.	-	2	2	
7	Раздел 7.Виды ресторанного обслуживания	24	12	12	-
7.1	Тема1: Застолье в разных стилях. «Русский стол».	-	2	2	Рассказ. Объяснение. Опрос. Практическая работа Самостоятельная работа. Тесты. Ситуационные задачи.
7.2	Тема2: «Фуршет»	-	2	2	
7.3	Тема3: «Шведский стол»	-	2	2	
7.4	Тема4: «Кофе брейк»	-	2	2	
7.5	Тема5: Дипломатические приемы.	-	2	2	

7.6	Тема 6: Деловые встречи.	-	2	2	
8	Раздел 8. Составление меню.	16	8	8	-
8.1	Тема1: Последовательность расположения блюд в меню.	-	2	2	Объяснение. Опрос. Практическая работа. Сюжетно-ролевые игры. Ситуационные задачи.
8.2	Тема2: Банкетное меню.	-	2	2	
8.3	Тема3: Детское меню.	-	2	2	
8.4	Тема4: Оформление меню.	-	2	2	
9	Раздел 9. Профессиональный этикет обслуживания.	8	4	4	-
9.1	Тема 1: Встреча гостей.	-	1	1	Рассказ, объяснение. Опрос устный и письменный. Практическая работа. Сюжетно-ролевые игры.
9.2	Тема 2: Подача закусок.	-	1	1	
9.3	Тема 3: Подача супов.	-	1	1	
9.4	Тема 4: Подача вторых горячих блюд.	-	1	1	
10	Раздел 10. Кадровый состав.	24	16	8	-
10.1	Тема 1: Управляющий рестораном.	-	4	2	Рассказ, объяснение. Опрос письменный. Самостоятельная работа. Сюжетно-ролевые игры.
10.2	Тема 2: Шеф-повар.	-	4	2	
10.3	Тема 3: Метрдотель	-	4	2	
10.4	Тема 4: Официант.	-	4	2	
11	Раздел 11. Обслуживание в зале.	36	12	24	-
11.1	Тема 1: Порядок подачи блюд.	-	2	4	Рассказ, объяснение. Практическая работа. Видеоматериал. Тесты.
11.2	Тема 2: Сервировка стола на завтрак.	-	2	4	
11.3	Тема3:Сервировка стола на обед.	-	2	4	
11.4	Тема 4: Сервировка стола на ужин.	-	2	4	
11.5	Тема 5: Сервировка праздничного стола.	-	2	4	
11.6	Тема 6: Итоговое занятие. Повтор пройденного материала.	-	2	4	
	ВСЕГО:	144 часов	84 часов	60 часов	

Содержание учебного плана

Раздел I. Вводное занятие – 2 часов.

Тема 1: Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с программой и расписанием – 2ч.

Теория: Рассказ, объяснение. Наблюдение, опрос. Знакомство с содержанием курса. Беседа о технике безопасности в кабинете и при работе с посудой и столовыми приборами – 2ч.

Раздел 2. Архитектурно-планировочные решения – 4 часов.

Тема 1: Производственные помещения – 2ч.

Теория: Рассказ о предприятиях общественного питания. Опрос устный - 2ч.

Тема 2: Помещения для посетителей - 2ч.

Теория: Объяснение. Помещения для посетителей- вестибюли, обеденные залы, холлы и т.д. Опрос устный - 2ч.

Раздел 3. Концепция ресторанного заведения – 8 часов.

Тема 1: Тип заведения. Клиентская база – 2ч.

Теория: Кофейни, пиццерии, кондитерские, кафе, рестораны быстрого обслуживания. Опрос устный - 2ч.

Тема 2: Месторасположение – 2ч.

Теория: Какие рестораны наиболее зависимы, а какие менее зависимы от месторасположения. Опрос устный - 2ч.

Тема 3: Реклама и продвижение – 2ч.

Теория: Рассказ, объяснение. Где и как размещать рекламу. Опрос устный - 2ч.

Тема 4: Тип обслуживания – 2ч.

Теория: Рассказ, объяснение. Частичное самообслуживание или с полным обслуживанием официантами. Опрос устный - 2ч.

Раздел 4. Классификация ресторанов – 4 часов.

Тема 1: Рестораны делятся на классы – 2ч.

Теория: Рассказ, объяснение. Видеоматериал. Опрос устный - 2ч.

Тема 2: Классифицируют: по ассортименту и по месту расположения – 2ч.

Теория: Рассказ, объяснение. Опрос устный - 2ч.

Раздел 5. Организация производства и торговой деятельности – 4 часов.

Тема 1: Производственные помещения – 2ч.

Теория: Рассказ, объяснение. На какие основные группы подразделяются. Опрос устный - 2ч.

Тема 2: Торговый зал – 2ч.

Теория: Рассказ, объяснение. Какие помещения должны быть. Видеоматериал. Опрос устный - 2ч.

Раздел 6. Особенности ресторанных заведений – 14 часов.

Тема 1: Бар – 4ч.

Теория: Объяснение. Типы баров. Бармен. Профессиональный этикет – 2ч.

Практика: Практическая работа – 2ч.

Тема 2: Кофейня – 2ч.

Теория: Объяснение. Классификация. Меню – 2ч.

Тема 3: Чайная – 4ч.

Теория: Объяснение. Классификация. Меню. Правила заварки чая – 4ч.

Тема 4: Пиццерия – 4ч.

Теория: Объяснение. Специфика. Меню – 2ч.

Практика: Практическая работа – 2ч.

Раздел 7. Виды ресторанного обслуживания – 24 часов.

Тема 1: Застолье в разных стилях. «Русский стол» - 4ч.

Теория: Рассказ. Объяснение. Как обслуживать? – 2ч.

Практика: Практическая работа – 2ч.

Тема 2: «Фуршет» - 4ч.

Теория: Рассказ. Объяснение. Какие особенности? – 2ч.

Практика: Самостоятельная работа – 2ч.

Тема 3: «Шведский стол» - 4ч.

Теория: Рассказ. Объяснение. Выгода шведского стола – 2ч.

Практика: Практическая работа – 2ч.

Тема 4: «Кофе брейк» - 4ч.

Теория: Рассказ. Объяснение. Обслуживание – 2ч.

Практика: Ситуационные задачи – 2ч.

Тема 5: Дипломатические приемы – 4ч.

Теория: Рассказ. Объяснение. Когда и как проводят? – 2ч.

Практика: Практическая работа – 2ч.

Тема 6: Деловые встречи – 4ч.

Теория: Рассказ. Объяснение. Организация деловых встреч – 2ч.

Практика: Тесты – 2ч.

Раздел 8. Составление меню -16 часов.

Тема1: Последовательность расположения блюд в меню – 4ч.

Теория: Объяснение. Виды и специфика – 2ч.

Практика: Практическая работа – 2ч.

Тема2: Банкетное меню – 4ч.

Теория: Объяснение. Особые правила – 2ч.

Практика: Ситуационные задачи – 2ч.

Тема3: Детское меню – 4ч.

Теория: Объяснение. На что следует обратить внимание? – 2ч.

Практика: Сюжетно-ролевые игры – 2ч.

Тема4: Оформление меню – 4ч.

Теория: Объяснение. Важные моменты – 2ч.

Практика: Практическая работа – 2ч.

Раздел 9. Профессиональный этикет обслуживания – 8 часов.

Тема 1: Встреча гостей – 2ч.

Теория: Рассказ. Объяснение. Профессиональные требования к встрече гостя – 1ч.

Практика: Опрос устный и письменный – 1ч.

Тема 2: Подача закусок – 2ч.

Теория: Рассказ. Объяснение. Что и как подают? – 1ч.

Практика: Практическая работа – 1ч.

Тема 3: Подача супов – 2ч.

Теория: Рассказ. Объяснение. Правила подачи – 1ч.

Практика: Опрос устный и письменный – 1ч.

Тема 4: Подача вторых горячих блюд – 2ч.

Теория: Рассказ. Объяснение. Порядок подачи – 1ч.

Практика: Сюжетно-ролевые игры – 1ч.

Раздел 10. Кадровый состав – 24 часов.

Тема 1: Управляющий рестораном – 6ч.

Теория: Рассказ. Объяснение. Функции управляющего рестораном – 4ч.

Практика: Самостоятельная работа – 2ч.

Тема 2: Шеф-повар – 6ч.

Теория: Рассказ. Объяснение. Что должен знать шеф-повар – 4ч.

Практика: Опрос письменный – 2ч.

Тема 3: Метрдотель – 6ч.

Теория: Рассказ. Объяснение. Основные обязанности – 4ч.

Практика: Самостоятельная работа – 2ч.

Тема 4: Официант – 6ч.

Теория: Рассказ. Объяснение. Основные обязанности. Ответственность – 4ч.

Практика: Сюжетно-ролевые игры – 2ч.

Раздел 11. Обслуживание в зале – 36 часов

Тема 1: Порядок подачи блюд – 6ч.

Теория: Рассказ. Объяснение. Последовательность подачи блюд – 2ч.

Практика: Опрос устный и письменный – 4ч.

Тема 2: Сервировка стола на завтрак – 6ч.

Теория: Рассказ. Объяснение. Видеоматериал – 2ч.

Практика: Практическая работа – 4ч.

Тема3: Сервировка стола на обед – 6ч.

Теория: Рассказ. Объяснение – 2ч.

Практика: Практическая работа – 4ч.

Тема 4: Сервировка стола на ужин – 6ч.

Теория: Рассказ. Объяснение – 2ч.

Практика: Практическая работа – 4ч.

Тема 5: Сервировка праздничного стола - 6.

Теория: Рассказ. Объяснение – 2ч.

Практика: Практическая работа – 4ч.

Тема 6: Итоговое занятие - 6.

Теория: Повтор пройденного материала – 2ч.

Практика: Тесты - 4ч.

Планируемые результаты

Личностные:

у обучающихся будет/ будут:

- воспитана творческая инициатива и качества, необходимые работнику в сфере обслуживания;
- воспитана личная ответственность за свои поступки и действия.
- воспитаны навыки этического поведения;
- воспитан эстетический вкус.

Предметные:

обучающиеся будут:

- обучены культуре поведения за столом;
- обучены правильному пользованию столовыми приборами;
- обучены навыкам ориентирования в различных видах этикета;
- обучены культуре отношений в коллективе;
- обучены культуре внешнего вида.

Метапредметные:

у обучающихся будет/будут:

- развиты базовые знания по этикету;
- развиты нравственные чувства и сознание;
- развиты интеллектуальные способности;
- развито умение и привычки нравственного поведения;
- развиты навыки общения со сверстниками, в основе которых лежит доброжелательность и тактичность;
- развито стремление личности к самодисциплине.

Раздел 2: Комплекс организационно-педагогических условий

Календарный учебный график

Год обучения	Дата начала обучения по программе	Дата окончания обучения по программе	Всего Учебных недель	Количество Учебных часов	Режим занятий
1 год обучения (базовый уровень)	01.09.26г.	31.05.27г.	36	144	2 раза в неделю по 2 часа

Условия реализации программы

Занятия проводятся в оборудованном кабинете в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ 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»).

Кадровое обеспечение программы

Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими: среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, а также прошедшими курсы повышения квалификации по профилю деятельности. Все эти требования соблюдены.

Материально-техническое обеспечение

Посуда, столовые приборы, скатерти, салфетки бумажные и тканевые, видеоматериал, стенды, таблицы, проспекты, брошюры, журналы и учебники. Оборудование— столы, стулья, шкаф для посуды, полка для специальной литературы, компьютер, доска.

Методы работы

- словесный (рассказ, беседа, лекция);
- наглядный (работа по схемам и таблицам, презентация);
- практический (выполнение индивидуальных и групповых заданий);
- кейс-метод (решение конкретных проблемных ситуационных задач);
- частично-поисковые (выполнение индивидуальных и групповых заданий, обеспечение самостоятельности детей в поисках какого-либо решения);
- исследовательские (исследования, проекты).

Методы воспитания

- метод убеждения выражается в эмоциональном и глубоком разъяснении сущности социальных и духовных отношений, норм и правил поведения;
- метод поощрения выражается в стимулировании деятельности обучающихся. Поощрение вызывает положительные эмоции, способствующие возникновению чувства уверенности ребёнка в своих силах;
- метод упражнения предполагает такую организацию деятельности, которая позволяет обучающимся накапливать привычки и опыт правильного поведения, связывать слово с делом, убеждение с поведением;
- метод контроля заключается в наблюдении за деятельностью и поведением обучающихся с целью побуждения их к соблюдению установленных правил, а также к выполнению определенных заданий.

Педагогические технологии

- личностно-ориентированный подход;
- дифференцированное обучение;
- развивающее обучение;
- здоровьесберегающие;
- информационно-коммуникационные.
- игровые технологии и т.д.

Методическое и дидактическое обеспечение программы

№ п/п	Раздел (тема учебного плана)	Методы и приемы	Форма занятия	Методические пособия, ЭОР	Формы контроля
1	Раздел 1. Вводное занятие.	-	-	-	-
1.1	Тема 1: Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с программой и расписанием.	Словесный Наглядный	Рассказ. Объяснение.	Программа «Школа этикета»	Наблюдение, беседа, опрос.
2	Раздел 2. Архитектурно-планировочные решения.	-	-	-	-
2.1	Тема 1: Производственные помещения	Словесный Наглядный	Рассказ, объяснение материала.	Дементьев Е.П. Ресторанный бизнес.	Опрос устный.
2.2	Тема 2: Помещения для посетителей.	Словесный Наглядный	Рассказ, объяснение материала.	Дементьев Е.П. Ресторанный бизнес.	Опрос устный.
3	Раздел 3. Концепция ресторанного заведения.	-	-	-	-
3.1	Тема 1: Тип заведения. Клиентская база.	Словесный Наглядный	Рассказ, объяснение материала.	Дементьев Е.П. Ресторанный бизнес.	Опрос устный.
3.2	Тема 2: Месторасположение.	Словесный Наглядный	Рассказ, объяснение, материала.	Дементьев Е.П. Ресторанный бизнес.	Опрос устный.
3.3	Тема 3:Реклама и продвижение.	Словесный Наглядный	Рассказ, объяснение, материала.	Дементьев Е.П. Ресторанный бизнес.	Опрос устный.
3.4	Тема 4:Тип обслуживания	Словесный Наглядный	Рассказ, объяснение, материала.	Дементьев Е.П. Ресторанный бизнес.	Опрос устный.
4	Раздел 4. Классификация ресторанов.	-	-	-	-
4.1	Тема 1:Рестораны делятся на классы.	Словесный Наглядный	Рассказ, объяснение, материала, показ видеоматериала	Дементьев Е.П. Ресторанный бизнес. Видеоматериал https://yandex.ru/video/preview/6435257844170195285	Опрос устный. Видеоматериал
4.2	Тема 2: Классифицируют: - по ассортименту; - по месту расположения.	Словесный Наглядный	Рассказ, объяснение, материала,	Дементьев Е.П. Ресторанный бизнес.	Опрос устный.
5	Раздел 5. Организация производства.	-	-	-	-

5.1	Тема 1: Производственные помещения.			Дементьев Е.П. Ресторанный бизнес.	Опрос.
5.2	Тема 2: Торговый зал.	Словесный Наглядный	Беседа, объяснение, показ видеоматериала.	Видеоматериал https://yandex.ru/video/preview/14235820259623793707	Опрос.
6	Раздел 6. Особенности ресторанных заведений.	-	-	-	-
6.1	Тема 1: Бар	Словесный Наглядный Практический	Беседа, объяснение.	Дементьев Е.П. Ресторанный бизнес.	Опрос устный. Практическая работа.
6.2	Тема 2: Кофейня.	Словесный Наглядный	Беседа, объяснение.	Дементьев Е.П. Ресторанный бизнес.	Опрос устный.
6.3	Тема3: Чайная.	Словесный Наглядный	Рассказ, объяснение материала.	Дементьев Е.П. Ресторанный бизнес.	Опрос устный.
6.4	Тема 4:Пиццерия.	Словесный Наглядный Практический	Беседа, объяснение.	Дементьев Е.П. Ресторанный бизнес.	Опрос устный. Практическая работа.
7	Раздел 7.Виды ресторанного обслуживания	-	-	-	-
7.1	Тема1: Застолье в разных стилях. «Русский стол».	Словесный Наглядный Практический	Объяснение, материала.	Дементьев Е.П. Ресторанный бизнес.	Опрос. Практическая работа
7.2	Тема2: «Фуршет»	Словесный Наглядный Практический	Объяснение, материала.	Дементьев Е.П. Ресторанный бизнес.	Опрос. Самостоятельная работа.
7.3	Тема3: «Шведский стол»	Словесный Наглядный Практический	Рассказ, объяснение материала.	Дементьев Е.П. Ресторанный бизнес.	Опрос. Практическая работа.
7.4	Тема4: «Кофе брейк»	Словесный Наглядный Практический	Рассказ, объяснение материала.	Дементьев Е.П. Ресторанный бизнес.	Опрос. Ситуационные задачи.
7.5	Тема5: Дипломатические приемы.	Словесный Наглядный Практический	Рассказ, объяснение, материала.	Дементьев Е.П. Ресторанный бизнес.	Опрос. Практическая работа.
7.6	Тема 6: Деловые встречи.	Словесный Наглядный Практический	Беседа, объяснение.	Дементьев Е.П. Ресторанный бизнес.	Опрос. Тесты.
8	Раздел 8. Составление меню.	-	-	-	-
8.1	Тема1: Последовательность расположения блюд в	Словесный Наглядный Практический	Беседа, объяснение.	Дементьев Е.П. Ресторанный бизнес.	Опрос. Практическая работа.

	меню.				
8.2	Тема2: Банкетное меню.	Словесный Наглядный Практический	Рассказ, объяснение материала.	Дементьев Е.П. Ресторанный бизнес.	Опрос. Сюжетно- ролевые игры.
8.3	Тема3: Детское меню.	Словесный Наглядный Практический	Беседа, объяснение.	Дементьев Е.П. Ресторанный бизнес.	Опрос. Ситуационные задачи.
8.4	Тема4: Оформление меню.	Словесный Наглядный Практический	Беседа, объяснение.	Дементьев Е.П. Ресторанный бизнес.	Опрос. Практическая работа.
9	Раздел 9. Профессиональный этикет обслуживания.	-	-	-	-
9.1	Тема 1: Встреча гостей.	Словесный Наглядный Практический	Рассказ, объяснение материала.	Дементьев Е.П. Ресторанный бизнес.	Опрос устный и письменный.
9.2	Тема 2: Подача закусок.	Словесный Наглядный Практический	Рассказ, объяснение материала.	Дементьев Е.П. Ресторанный бизнес.	Опрос. Практическая работа.
9.3	Тема 3: Подача супов.	Словесный Наглядный Практический	Рассказ, объяснение, материала.	Дементьев Е.П. Ресторанный бизнес.	Опрос устный и письменный.
9.4	Тема 4: Подача вторых горячих блюд.	Словесный Наглядный Практический	Беседа, объяснение.	Дементьев Е.П. Ресторанный бизнес.	Опрос. Сюжетно- ролевые игры.
10	Раздел 10. Кадровый состав.	-	-	-	-
10.1	Тема 1: Управляющий рестораном.	Словесный Наглядный Практический	Беседа, объяснение.	Дементьев Е.П. Ресторанный бизнес.	Опрос письменный.
10.2	Тема 2: Шеф-повар.	Словесный Наглядный Практический	Беседа, объяснение.	Дементьев Е.П. Ресторанный бизнес.	Опрос. Самостоятельн ая работа.
10.3	Тема 3: Метрдотель	Словесный Наглядный Практический	Беседа, объяснение.	Дементьев Е.П. Ресторанный бизнес.	Опрос письменный.
10.4	Тема 4: Официант.	Словесный Наглядный Практический	Беседа, объяснение.	Дементьев Е.П. Ресторанный бизнес.	Опрос. Сюжетно- ролевые игры.
11	Раздел 11. Обслуживание в зале.	-	-	-	-
11.1	Тема 1: Порядок подачи блюд.	Словесный Наглядный	Объяснение, материала.	Дементьев Е.П. Ресторанный	Опрос устный и письменный.

		Практический		бизнес.	
11.2	Тема 2: Сервировка стола на завтрак.	Словесный Наглядный Практический	Объяснение, материала, показ видеоматериала.	Видеоматериал https://yandex.ru/video/preview/11734097310842390273	Опрос. Практическая работа.
11.3	Тема3:Сервировка стола на обед.	Словесный Наглядный Практический	Рассказ, объяснение материала.	Учебник, Гирченко И.А. Этикет и сервировка стола 365 дней в году.	Опрос. Практическая работа.
11.4	Тема 4: Сервировка стола на ужин.	Словесный Наглядный Практический	Рассказ, объяснение материала.	Учебник, Гирченко И.А. Этикет и сервировка стола 365 дней в году.	Опрос. Практическая работа.
11.5	Тема 5: Сервировка праздничного стола.	Словесный Наглядный Практический	Рассказ, объяснение, материала.	Учебник, Гирченко И.А. Этикет и сервировка стола 365 дней в году.	Опрос. Практическая работа.
11.6	Тема 6: Итоговое занятие. Повтор пройденного материала.	Словесный Наглядный Практический	Беседа, объяснение.	Дементьев Е.П. Ресторанный бизнес.	Опрос.Тесты

Здоровьесберегающие технологии образовательного процесса

Здоровьесберегающие технологии – это технологии, которые направлены на решение задач по сохранению, укреплению, поддержанию здоровья участников педагогического процесса.

Основная цель – создание необходимых условий по сохранению здоровья ребенка и формированию у него знаний, умений и навыков ЗОЖ.

Основным условием, гарантирующим эффективность здоровьесберегающих технологии является доброжелательное отношение к детям со стороны педагога. Все занятия должны проводиться на позитивной ноте.

Формы аттестации. Виды контроля

По завершении программы обучения, учащиеся сдают экзамен.

Для полноценной реализации программы применяются следующие **виды контроля**:

Входной контроль-проводится при наборе, на начальном этапе формирования коллектива - викторина, опрос;

Текущий контроль-проводится в течение всего периода обучения, возможен на каждом занятии – опрос, тестирование, самостоятельная работа;

Промежуточный контроль—проводится по окончании изучения темы, в конце полугодия, года – опрос (устный и письменный), тестирование, самостоятельная работа;

Итоговый контроль—проводится в конце обучения по программе– экзамен: опрос письменный (тестирование), опрос (устный) практическая работа. Практическая работа – составить меню, сервировать стол (на обед). Рассказать последовательность подачи блюд и правила пользования столовыми приборами.

Оценочные материалы

Опросник, вопросы викторины, тесты, анкеты, экзаменационные вопросы, карточки с заданиями.

Критерии оценки

Выделяется три уровня сформированности компетенций и усвоения: низкий, средний, высокий.

Параметры	Низкий 0%-30%	Средний 31%-60%	Высокий 61%-100%
Теоретические знания	Обучающийся знает изученный материал. Изложение материала сбивчивое, требующее корректировки наводящими вопросами	Обучающийся знает изученный материал, но для полного раскрытия темы требуется дополнительные вопросы	Обучающийся знает изученный материал. Может дать логически выдержанный ответ, демонстрирующий полное владение материалом
Практические знания	Требуется контроль педагога за выполнением правил по технике безопасности и пояснения педагога при выполнении практической работы.	Требуется периодическое напоминание о том, как работать с инструментами и нуждается в пояснении, после объяснения способен самостоятельно выполнить работу.	Четко и безопасно работает с посудой и приборами, хорошо знает технику безопасности. Самостоятельно выполняет работу.

3. Список литературы

Список литературы для педагогов

1. Анисина Е.И. Этикет и стиль. Большая энциклопедия г. Москва изд. «Эксмо» 2017г.
2. Гирченко И.А. Этикет и сервировка стола 365 дней в году. г.Самара изд. «Самарский дом печати» 2016г.
3. Дементьева Е.П. Ресторанный бизнес. г.Ростов-на-Дону изд. «Феникс» 2015г.
4. Жеребцова О.Л. Все об этикете и сервировке стола изд. Ниола-Пресс – 2017г.
5. Мюллер Марианна. Искусство сервировки. Москва, «Аст-Пресс книга», 2015. (перевод с нем. Т. Григорьева).
6. Говорова, Д.Д. Сервировка стола от А до Я [Текст] / Авт.- сост. Д.Д.Говорова. – М.: Эксмо, 2008.
7. Дунцова, К.Г., Станкович, Г.П. Этикет за столом [Текст] / К.Г. Дунцова, Г.П. Станкович. – Москва: Экономика, 1990.
8. Аминов И.И.: Психология делового общения [Текст] / Аминов И.И. - М.: Омега-Л, 2016.

Список литературы для обучающихся

1. Анисина Е.И. Этикет и стиль. Большая энциклопедия г.Москва изд. «Эксмо» 2017г.
2. Гирченко И.А. Этикет и сервировка стола 365 дней в году. г.Самара изд. «Самарский дом печати» 2016г.
3. Дементьева Е.П. Ресторанный бизнес. г.Ростов-на-Дону изд. «Феникс» 2015г.
4. Жеребцова О.Л. Все об этикете и сервировке стола изд. Ниола-Пресс – 2017г.
5. Мюллер Марианна. Искусство сервировки. Москва, «Аст-Пресс книга», 2015. (перевод с нем. Т. Григорьева).
6. Говорова, Д.Д. Сервировка стола от А до Я [Текст] / Авт.- сост. Д.Д.Говорова. – М.: Эксмо, 2008.
7. Дунцова, К.Г., Станкович, Г.П. Этикет за столом [Текст] / К.Г. Дунцова, Г.П. Станкович. – Москва: Экономика, 1990.
8. Аминов И.И.: Психология делового общения [Текст] / Аминов И.И. - М.: Омега-Л, 2016.

Интернет-ресурсы

1. <https://yandex.ru/video/preview/6435257844170195285>
2. <https://yandex.ru/video/preview/11734097310842390273>
3. <https://yandex.ru/video/preview/8993200298515184169>

Муниципальное учреждение «Управление образования» местной администрации
Эльбрусского муниципального района

Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования
«Центр развития детей и молодёжи им.М.Х.Мокаева»
Эльбрусского муниципального района Кабардино-Балкарской Республики

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
НА 2026-2027 УЧЕБНЫЙ ГОД**

**К ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЕ
«Ресторанный сервис»**

Уровень программы: базовый

Адресат: обучающиеся от 11 до 17 лет

Год обучения: 1 год обучения

Автор-составитель:
Узденова Сагрижан Сагитовна,
педагог дополнительного образования

г. Тырныауз, 2026г.

Цель программы: изучение и использование культуры питания и культуры поведения в общественных местах в современной жизни.

Задачи программы:

Личностные:

- Воспитать творческую инициативу и качества, необходимые работнику в сфере обслуживания;
- Воспитать личную ответственность за свои поступки и действия.
- Воспитать навыки этического поведения;
- Воспитать эстетический вкус.

Предметные:

- Обучить культуре поведения за столом;
- Обучить правильно пользоваться столовыми приборами;
- Обучить навыкам ориентирования в различных видах этикета;
- Обучить культуре отношений в коллективе;
- Обучить культуре внешнего вида, стиля.

Метапредметные:

- Развить базовые знания по этикету;
- Развить нравственные чувства и сознание;
- Развить интеллектуальные способности;
- Развить умение и привычки нравственного поведения;
- Развить навыки общения со сверстниками, в основе которых лежит доброжелательность и тактичность;
- Развить стремление личности к самодисциплине

Планируемые результаты

Личностные:

у обучающихся будет/ будут:

- воспитана творческая инициатива и качества, необходимые работнику в сфере обслуживания;
- воспитана личная ответственность за свои поступки и действия.
- воспитаны навыки этического поведения;
- воспитан эстетический вкус.

Предметные:

обучающиеся будут:

- обучены культуре поведения за столом;
- обучены правильному пользованию столовыми приборами;
- обучены навыкам ориентирования в различных видах этикета;
- обучены культуре отношений в коллективе;
- обучены культуре внешнего вида.

Метапредметные:

у обучающихся будет/будут:

- развиты базовые знания по этикету;
- развиты нравственные чувства и сознание;
- развиты интеллектуальные способности;
- развито умение и привычки нравственного поведения;

- развиты навыки общения со сверстниками, в основе которых лежит доброжелательность и тактичность;
- развито стремление личности к самодисциплине.

Календарно-тематический план

№	Дата занятия		Наименование раздела, темы	Кол-во часов	Содержание деятельности		Форма аттестации / контроля
	По плану	По факту			Теоретическая часть занятия	Практическая часть занятия	
1			Раздел 1. Вводное занятие.	2	-	-	-
1.1			Тема 1: Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с программой и расписанием.	2	Знакомство с содержанием курса. Беседа о технике безопасности в кабинете и при работе с посудой и столовыми приборами.	-	Наблюдение, беседа, опрос. Викторина.
2			Раздел 2. Архитектурно-планировочные решения.	4	-	-	-
2.1			Тема 1: Производственные помещения	2	Рассказ о предприятиях общественного питания.	-	Опрос устный.
2.2			Тема 2: Помещения для посетителей.	2	Помещения для посетителей-вестибюли, обеденные залы, холлы и т.д.	-	Опрос устный.
3			Раздел 3. Концепция ресторанного заведения.	8	-	-	-
3.1			Тема 1: Тип заведения. Клиентская база.	2	Кофейни, пиццерии, кафе, кондитерские, рестораны быстрого обслуживания.		Опрос устный.
3.2			Тема 2: Месторасположение.	2	Какие рестораны наиболее зависимы, а какие менее зависимы от месторасположения.		Опрос устный.
3.3			Тема 3: Реклама и продвижение.	2	Где и как размещать рекламу.		Опрос устный.
3.4			Тема 4: Тип обслуживания	2	Частичное самообслуживание или с полным обслуживанием официантами.		Опрос устный.
4			Раздел 4. Классификация ресторанов.	4	-	-	-
4.1			Тема 1: Рестораны делятся на классы.	2	Рассказ, объяснение. Видеоматериал.		Опрос устный.

							Видеоматериал
4.2			Тема 2: Классифицируют: - по ассортименту; - по месту расположения.	2	Классифицируют: по ассортименту и по месту расположения.		Опрос устный.
5			Раздел 5. Организация производства.	4	-	-	-
5.1			Тема 1: Производственные помещения.	2	На какие основные группы подразделяются.		Опрос.
5.2			Тема 2: Торговый зал.	2	Какие помещения должны быть. Видеоматериал.		Опрос.
6			Раздел 6. Особенности ресторанных заведений.	14	-	-	-
6.1			Тема 1: Бар	4	Типы баров. Бармен. Профессиональный этикет.	Практическая работа.	Опрос устный. Практическая работа.
6.2			Тема 2: Кофейня.	2	Объяснение. Классификация. Меню		Опрос устный.
6.3			Тема3: Чайная.	4	Объяснение. Классификация. Меню. Правила заварки чая.		Опрос устный.
6.4			Тема 4:Пиццерия.	4	Объяснение. Специфика. Меню	Практическая работа.	Опрос устный. Практическая работа.
7			Раздел 7.Виды ресторанного обслуживания	24	-	-	-
7.1			Тема1: Застолье в разных стилях. «Русский стол».	4	Рассказ. Объяснение. Как обслуживать?	Практическая работа.	Опрос. Практическая работа
7.2			Тема2: «Фуршет»	4	Рассказ. Объяснение. Какие особенности?	Практическая работа.	Опрос. Самостоятельная работа.
7.3			Тема3: «Шведский стол»	4	Рассказ. Объяснение. Выгода шведского стола.	Практическая работа.	Опрос. Практическая работа.
7.4			Тема4: «Кофе брейк»	4	Рассказ. Объяснение. Обслуживание.	Практическая работа.	Опрос. Ситуационные задачи.
7.5			Тема5: Дипломатические	4	Рассказ. Объяснение. Когда и	Практическая	Опрос.

			приемы.		как проводят?	работа.	Практическая работа.
7.6			Тема 6: Деловые встречи.	4	Объяснение. Организация деловых встреч.	Практическая работа.	Опрос. Тесты.
8			Раздел 8. Составление меню.	16	-	-	-
8.1			Тема1: Последовательность расположения блюд в меню.	4	Объяснение. Виды и специфика.	Практическая работа.	Опрос. Практическая работа.
8.2			Тема2: Банкетное меню.	4	Объяснение. Особые правила.	Практическая работа.	Опрос. Сюжетно-ролевые игры.
8.3			Тема3: Детское меню.	4	На что следует обратить внимание?	Практическая работа.	Опрос. Ситуационные задачи.
8.4			Тема4: Оформление меню.	4	Объяснение. Важные моменты.	Практическая работа.	Опрос. Практическая работа.
9			Раздел 9. Профессиональный этикет обслуживания.	8	-	-	-
9.1			Тема 1: Встреча гостей.	2	Профессиональные требования к встрече гостя	Практическая работа.	Опрос устный и письменный.
9.2			Тема 2: Подача закусок.	2	Объяснение. Что и как подают?	Практическая работа.	Опрос. Практическая работа.
9.3			Тема 3: Подача супов.	2	Объяснение. Правила подачи.	Практическая работа.	Опрос устный и письменный.
9.4			Тема 4: Подача вторых горячих блюд.	2	Объяснение. Порядок подачи.	Практическая работа.	Опрос. Сюжетно-ролевые игры.
10			Раздел 10. Кадровый состав.	24	-	-	-
10.1			Тема 1: Управляющий рестораном.	6	Функции управляющего рестораном	Практическая работа.	Опрос письменный.
10.2			Тема 2: Шеф-повар.	6	Объяснение. Что должен знать шеф-повар.	Практическая работа.	Опрос. Самостоятельная работа.

10.3			Тема 3: Метрдотель	6	Объяснение. Основные обязанности	Практическая работа.	Опрос письменный.
10.4			Тема 4: Официант.	6	Основные обязанности. Ответственность.	Практическая работа.	Опрос. Сюжетно-ролевые игры.
11			Раздел 11. Обслуживание в зале.	36	-	-	-
11.1			Тема 1: Порядок подачи блюд.	6	Последовательность подачи блюд.	Практическая работа.	Опрос устный и письменный.
11.2			Тема 2: Сервировка стола на завтрак.	6	Рассказ. Объяснение. Видеоматериал.	Практическая работа.	Опрос. Практическая работа.
11.3			Тема3:Сервировка стола на обед.	6	Рассказ. Объяснение.	Практическая работа.	Опрос. Практическая работа.
11.4			Тема 4: Сервировка стола на ужин.	6	Рассказ. Объяснение.	Практическая работа.	Опрос. Практическая работа.
11.5			Тема 5: Сервировка праздничного стола.	6	Рассказ. Объяснение.	Практическая работа.	Опрос. Практическая работа.
11.6			Тема 6: Итоговое занятие. Повтор пройденного материала.	6	Повтор пройденного материала.	Практическая работа.	Опрос.Тесты
			ВСЕГО:	144ч			

Муниципальное учреждение «Управление образования» местной администрации
Эльбрусского муниципального района
Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования
«Центр развития детей и молодёжи им.М.Х.Мокаева»
Эльбрусского муниципального района Кабардино-Балкарской Республики

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ
НА 2026-2027 УЧЕБНЫЙ ГОД
К ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЕ
«Ресторанный сервис»**

Уровень программы: базовый
Адресат: обучающиеся от 11 до 17 лет
Год обучения: 1 год обучения

Автор-составитель:
Узденова Сагрижан Сагитовна,
педагог дополнительного образования

г.п. Тырныауз, 2026г.

Цель воспитательной работы: воспитание высоконравственной, образованной, творческой личности, умеющей и желающей проявлять заботу в коллективе, с целью улучшения себя и окружающей жизни.

Задачи воспитательной работы:

- Воспитать толерантность, чувства уважения к другим народам, их традициям.
- Воспитание личности гражданина, воспитание любви к родной стране, к истории.
- Воспитать доброе отношения к родным, к окружающим, к сверстникам
- Сформировать интеллектуальную культуру, развитие кругозора и любознательности.
- Сформировать знания правила безопасного поведения на улице и дорогах, ОБЖ.

Формы проведения мероприятий:

- проведение праздников, акций, конкурсных программ, экскурсий;
- реализация проектов (написание докладов, создание видеопрезентаций);
- помощь и сопровождение в конкурсных работах.

Направления воспитательной работы:

- духовно-нравственное;
- художественно-эстетическое;
- спортивно-оздоровительное;
- физическое;
- экологическое;
- профориентация.

Духовно-нравственное направлено на формирование ценностных представлений о морали, об основных понятиях этики (добро и зло, истина и ложь, смысл жизни, справедливость, милосердие, проблема нравственного выбора, достоинство, любовь и др.), о духовных ценностях народов России, об уважительном отношении к традициям, культуре и языку своего народа и народов России;

Художественно-эстетическое направлено на формирование способности видеть, воспринимать, чувствовать, ценить прекрасное в окружающей действительности, формирование стремления к красоте как внешней, так и красоте мыслей, речи, поступков; способность позитивно мыслить;

Спортивно-оздоровительное направлено на формирование здорового образа жизни обучающихся, развитие физических качеств и способностей, оптимизацию работоспособности и предупреждение заболеваемости;

Физическое - формирование у обучающихся культуры здорового образа жизни и навыков безопасного использования физических нагрузок, развитие

физических качеств и социально значимых личностных компетенций (самостоятельность, ответственность, умение работать в команде) средствами физкультурно-оздоровительной и спортивно-массовой деятельности

Экологическое воспитание направленно на формирование экологической культуры личности и общества, которая проявляется в сознательном, бережном и внимательном отношении людей к здоровью окружающей среды и человека;

Профориентация – неотъемлемая часть учебно-воспитательной работы, которая представляет собой систему психолого-педагогических мероприятий, направленных на активизацию процесса профессионального самоопределения личности, сопровождения профессионального развития, формирование жизненных и профессиональных целей учащегося в соответствии с его индивидуальными особенностями и учетом потребностей рынка труда

Планируемые результаты воспитательной работы

у обучающихся будет/будут:

- Воспитаны чувства толерантности, уважения к другим народам, их традициям.
- Воспитана личность гражданина, любовь к родной стране, к истории.
- Воспитано доброе отношение к родным, к окружающим, к сверстникам.
- Сформирована интеллектуальная культура обучающихся, развиты кругозор и любознательность.
- Сформированы знания правил безопасного поведения на улице и дорогах, ОБЖ.

Работа с коллективом обучающихся

В течении года, показываю видеоматериал и провожу беседу по теме:

- соблюдение техники безопасности;
- правильное питание;
- умение правильно организовать свой отдых;
- грамотно распределить время подготовки домашнего задания и т.д.

Подготовка и участие в конкурсах различных уровней:

- ЦРДМ;
- районный;
- Российский.

Работа с родителями

Родительское собрание: два раза в год.

В начале учебного года (октябрь)- ознакомление:

- с программой;
- расписанием;
- содержанием программы;
- условиями обучения и т.д.

В конце учебного года (апрель)- ознакомление:

- с условиями подготовки и сдачи экзаменов;
- с возможностями после окончания обучения и получения «Свидетельства».

В течении года родители принимают участие в поездках:

- в Приэльбрусье, на практические занятия.

А также в курсе всех событий, за время обучения, по аудио и видео связи.

Календарный план воспитательной работы

№	Направление воспитательной работы	Наименование мероприятия	Срок выполнения	Ответственный	Планируемый результат	Примечание
1	Духовно-нравственное	1. Дни открытых дверей. Экскурсия по ЦРТДиЮ. 2. «Что в человеке главное?» - Час вопросов и ответов. 3. Беседа, посвященная Дню толерантности.	Сентябрь Октябрь Ноябрь	Пдо Узденова С.С. Пдо Узденова С.С. Пдо Узденова С.С.	Сформирована: - культура поведения; Воспитаны: - коммуникационные качества; - развито логическое мышление и память. Воспитаны: - толерантность, доброта, дружеские отношения.	
2	Физическое	Пожарная безопасность Обзор стенда «Правила поведения при пожаре».	Сентябрь	Пдо Узденова С.С.	Знать: - профилактику детского травматизма. Научатся: - подавлять в себе стремление неразумно рисковать в опасной для жизни ситуации.	
3	Спортивно-оздоровительное	Беседа на тему: «Правила дорожного движения». Мастер-класс с детьми ОВЗ.	Октябрь Декабрь	Пдо Узденова С.С. Пдо Узденова С.С.	Знать и соблюдать: - правила дорожного движения. Владеть: - понятиями в области безопасности дорожного движения.	

4.	Художественно-эстетическое	Чашепитие – «Поведение за столом».	Январь	Пдо Узденова С.С.	Развиты: - творческие навыки. Воспитаны: - чувство уверенности в себе; - понимание прекрасного.	
5.	Профориентация	1. Мастер-класс ко Дню науки для учащихся Гимназии №5. 2. Сто дорог – одна моя Беседа по теме - «Мир профессий».	Февраль Март	Пдо Узденова С.С. Пдо Узденова С.С.	Выработана: - способность сознательно выбирать профессию с учетом своих способностей. Сформированы: - инициативность и качества, необходимые работнику в сфере обслуживания.	
6.	Экологическое	Беседа, видеоматериал - «Здесь я живу».	Апрель	Пдо Узденова С.С.	Выработаны: - чувство коллективизма; - взаимной помощи; - дружбы; - сплочённости.	