Администрация Баганского района Новосибирской области
Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
Баганская средняя общеобразовательная школа № 2
имени Героя Советского Союза Андрея Григорьевича Матвиенко

Рассмотрена и одобрена
на заседании педагогического
совета МКОУ Баганской СОШ № 2

Протокол № 15
«31» 08 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ Баганской СОШ №2
_____ Н.А.Гамаина
(подпись) М.П.
Приказ № 123 от 31.08.2026

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа социально-гуманитарной направленности

«Гостеприимство и кулинарное искусство: старт»

Стартовый уровень
Возраст обучающихся: 10-13 лет
Срок реализации: 1 год

Автор - составитель:
Максименко Людмила Александровна,
педагог дополнительного образования

с. Баган, 2026 г

1

Внутренняя экспертиза проведена. Программа рекомендована к рассмотрению на педагогическом совете учреждения.

Зам.директора ОУ по ВР

_____/Коваленко В.В. 31.08.2026

Запись на дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу осуществляется через систему заявок на сайте ГИС «Навигатор дополнительного образования детей Новосибирской области» (https://navigator.edu54.ru/). Приказ министерства образования Новосибирской области от 19.09.2023 № 2064 «Об утверждении положения о государственной информационной системе «Навигатор дополнительного образования Новосибирской области».

2

Раздел 1. Комплекс основных характеристик программы

1.1. Пояснительная записка

Национальная кухня – часть материальной культуры любого народа. Кулинарные рецептуры, складывающиеся веками, отражают народную мудрость, образ жизни. Каждый народ имеет свои исторические корни, свои традиции, которые откладывают отпечаток на его быт. Национальная традиционная культура питания неразрывно связана с народным искусством, историей развития традиционных. Обязательной частью народных традиций, обрядов и обычаев всегда были блюда национальной русской кухни.

Направленность Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Гостеприимство и кулинарное искусство: старт» (далее – программа) имеет социально-гуманитарную направленность.

Актуальность программы соответствует современным тенденциям развития дополнительного образования, потребностям и запросам участников образовательного процесса, поскольку происходит сближение содержания программы с требованиями жизни. Знания и навыки, полученные в процессе обучения, востребованы в нашем регионе и муниципалитете, так как в Баганском и близлежащих районах наблюдается рост количества ресторанов, кафе, баров и других заведений пищевой отрасли.

Новизна

Новизна программы заключается в современном подходе при выполнении практических занятий. 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. Обучающимся предоставляется возможность самостоятельно придумать оформление, способ подачи, менять цветовую гамму с помощью натуральных и искусственных красителей и экспериментировать с составами блюд с учетом совместимости продуктов.

Отличительная особенность

Реализация программы способствует не только процессу воспитания личности, привитию здорового образа жизни и правильного питания, но также и решению задачи профессиональной ориентации обучающихся. Знания, умения и навыки, полученные обучающимися, позволят им адаптироваться в новых социально-экономических условиях, и могут стать первой ступенью в построении профессиональной карьеры.

Целевая аудитория (адресат программы)

Программа адресована обучающимся (мальчики и девочки) от 10 до 13 лет.

У детей с 10 - летнего возраста проявляются когнитивные способности, чтобы выполнять инструкции, следуя от одного шага к другому. В этом возрасте лучший способ стимулировать работу мозга во время приготовления

еды – описывать свои действия вслух. Пусть ребёнок рассуждает, зачем он что-то делает в данный момент: почему сначала наливает воду, а потом опускает в них яйца для варки или сначала включается духовка, а потом в неё отправляется противень с печеньем. Эти простые вопросы требуют, чтобы юный мозг установил нейронные связи, необходимые для последовательного решения проблем. В этом возрасте важно, чтобы ребёнок хотел быть самостоятельным. Если он умеет сам сервировать стол, мыть посуду руками, готовить простые блюда (отварить сосиски и яйца, сделать омлет, разогреть еду в СВЧ-печи или на плите) – это хорошо. Прекрасно, если обучающиеся могут использовать навыки, полученные на уроках математики, для работы с рецептами, например, для увеличения или уменьшения количества порций.

Дети подросткового возраста уже способны взять на себя большую ответственность и использовать для готовки ножи, духовку и бытовые приборы с лезвиями. Начиная с 10 лет, дети могут использовать ножи, консервные ножи и ножи для пиццы, могут перемешивать содержимое кастрюли или сковороды, стоявшей на огне. Для безопасности это следует выполнять, когда кто-то из взрослых наблюдает за происходящим и готов прийти на помощь.

Школьники средних классов уже могут помогать организовывать встречи с друзьями у себя дома. Это, кстати, отличный повод подтянуть знания о семейном бюджете: что можно себе позволить купить из продуктов для встречи друзей, а на чём можно и сэкономить! Если у них есть младшие братья или сёстры, дети 10-13 лет могут накормить их. В возрасте 10-13 лет у детей появляется системное мышление. Они способны самостоятельно ходить в магазин, начать обращать внимание на качество продуктов и знать правила их правильного выбора.

Объём программы - 72 часа.

Срок обучения по программе – с 01.09.2026г. по 31.05.2027г.

Срок освоения программы - 1 год, 36 недель, 9 месяцев.

Язык программы – русский.

Уровень программы – стартовый.

Особенности организации образовательного процесса

Форма реализации программы – традиционная. Прием обучающихся в группу добровольный, на основании заявления родителей (законных представителей) в соответствии с локальным актом (положением о приеме, переводе, отчислении и восстановлении обучающихся).

Группа формируется в составе до 10 человек.

Форма обучения – очная.

Режим занятий

Занятия проводятся 1 раза в неделю по 2 академических часа, продолжительность одного академического часа составляет 45 минут, перемена между занятиями 10 минут.

Запись на дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу осуществляется через систему заявок на сайте ГИС «Навигатор дополнительного образования детей Новосибирской области» (https://navigator.edu54.ru/). Приказ министерства образования Новосибирской

области от 19.09.2023 № 2064 «Об утверждении положения о государственной информационной системе «Навигатор дополнительного образования Новосибирской области».

1.2. Цель и задачи программы

Цель – формирование комплексного понимания традиций русского гостеприимства и кулинарных обычаев.

Задачи:

Личностные

- формировать непосредственный опыт общения с широким кругом материалов, инструментов и технических средств, с современными технологиями и воспитывать стремление использовать этот опыт в созидательной деятельности;
- содействовать воспитанию эстетического вкуса и чувства гармонии;
- развивать навыки анализа, сравнения, обобщения, конкретизировать действия при выполнении творческой работы.

Метапредметные

- 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);
-учить применять полученные знания и умения в практической деятельности;
- способствовать формированию организационно-управленческих умений и навыков (планировать свою деятельность, содержать в порядке своё рабочее место).

Предметные

- формировать элементарные практические знания по ресторанному делу (виды столовой и барной посуды, виды столовых приборов);
- познакомить детей с историей кулинарии, историей национальной русской кухни с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов;
-обогатить словарный запас детей на основе использования соответствующей терминологии;
- ознакомить с санитарно-гигиеническими правилами и нормами, техникой безопасности при выполнении кулинарных работ.

1.4. Планируемые результаты программы

- Освоить работу с широким спектром материалов, инструментов и технических средств, включая современные технологии, и научиться применять полученные навыки для реализации созидательных проектов.
- Воспитывать эстетический вкус, способность воспринимать и создавать гармоничные формы и композиции.

- Совершенствовать навыки аналитического мышления: умение анализировать, сопоставлять, обобщать информацию и последовательно реализовывать план действий в ходе творческой работы.

Метапредметные результаты:

- Созданы условия для развития коммуникативных навыков, необходимых для продуктивной групповой работы: умения выстраивать конструктивное общение, объективно оценивать личные и командные достижения, оказывать поддержку участникам группы и находить решения в конфликтных ситуациях.
-обеспечивать возможности для практического применения полученных знаний и умений.
- формируются навыки самоорганизации: планирование деятельности и поддержания порядка на рабочем месте.

В результате реализации программы обучающиеся будут знать:

Виды столовой и барной посуды:
столовую посуду: тарелки (глубокие, мелкие, закусочные, десертные), блюда (круглые, овальные), супницы, соусники, салатники, хлебницы;
чайную и кофейную посуду: чашки с блюдцами, кружки, стаканы, бокалы для чая, кофейники, чайники;
барную посуду: бокалы (для вина, шампанского, коктейлей, пива), рюмки, стопки, шейкеры, джиггеры, ведёрки для охлаждения.

Терминологию по кулинарии и ресторанному делу:
названия блюд, ингредиентов, специй;
термины, связанные с приготовлением пищи;
понятия, относящиеся к сервировке и обслуживанию: аперитив, антре, гарнир, сервиз, банкет и др.

Санитарно-гигиенические правила и нормы:
правила личной гигиены (мытье рук, использование спецодежды, уход за ногтями и волосами);
требования к чистоте рабочего места, посуды и инвентаря;
правила хранения продуктов (раздельное хранение сырых и готовых продуктов, сроки годности, температурные режимы);
маркировку разделочных досок и ножей (СМ — сырое мясо, СР — сырая рыба, СО — сырые овощи и т.д.);
способы дезинфекции и уборки помещений.

В результате реализации программы обучающиеся будут уметь:
подбирать посуду и приборы в зависимости от блюда и ситуации (завтрак, обед, ужин, банкет, фуршет);
сервировать стол с учётом правил этикета (расположение тарелок, приборов, бокалов).

Применять знания об истории кулинарии на практике:
готовить простые блюда национальных кухонь с учётом традиционных способов обработки продуктов;
объяснять, почему определённые блюда считаются полезными или вредными с точки зрения рационального питания.

Использовать кулинарную терминологию:

грамотно называть ингредиенты, инструменты и процессы приготовления;
понимать и следовать рецептам, содержащим профессиональные термины.
Соблюдать санитарно-гигиенические нормы:
подготавливать рабочее место и инструменты перед началом работы;
мыть и обрабатывать продукты перед приготовлением;
поддерживать чистоту на кухне во время и после работы; правильно хранить продукты и готовые блюда.

1.3. Содержание программы

Учебный план

№п/п	Наименование разделов	Количество часов			Форма аттестации
		всего	теория	практика	
1.	Вводное занятие. Характеристика кафе, баров. Хостес, метрдотель, официант, бармен, сомелье, повара, кондитер	2	2	-	Наблюдение, Опрос, Тестирование
2	Меню предприятий общественного питания. Стандарты обслуживания гостей	14	4	10	Чемпионат «Профессионалы»
3	Русская национальная кухня	20	2	18	Творческая работа
4	Посуда. Столовые приборы. Барная посуда	8	2	6	Зачет
5	Холодные сладкие блюда. Питательная ценность.	8	2	6	Конференция «Первые шаги в науку» Защита творческих работ
6	Обрядовая кухня	14	4	10	Творческая работа
7	Горячие сладкие блюда. Десерты	4	2	2	Участие в школьной ярмарке
8.	Итоговое занятие	2	-	2	Защита проекта
Итого		72	18	54	

Содержание учебного плана

Раздел 1. Вводное занятие

Теория: Знакомство с хозяйственно-бытовыми предметами; безопасность при работе на кухне с электроприборами, опасными предметами. Значение питания для жизнедеятельности организма. Правила безопасности труда, санитарии и гигиены. Общие сведения о материалах, инструментах и

Наглядные материалы «Техника безопасности на кухне». Классификация предприятий общественного питания Теория. Знакомство с содержанием курса. Инструктаж по ТБ. Характеристика ресторанов, категории ресторанов. Характеристика кафе, баров. Хостес, метрдотель, официант, бармен, сомелье, повара, кондитер. Виртуальная экскурсия.

Практика. Изобразить схему структуры управления рестораном. Наценненные категории предприятий общепита. План ресторана: холл, гардероб, бар и прочее. Тестирование по теме.

Раздел 2. Меню предприятий общественного питания. Стандарты обслуживания гостей

Теория. Характерные виды меню. Требования к составлению меню. Использование сборников рецептур. Технологическая карта, калькуляционная карточка. Приветствие гостя, презентация меню. Правила приема заказа, методы рекомендаций. Временные стандарты обслуживания гостей. Правила общения с гостем после выполнения заказа, расчет. Работа официанта с подносами и посудой. Устный опрос.

Практика. Составление нескольких видов меню, технологической карты, калькуляционной карточки. Определение цен на готовые кулинарные изделия. Отработка навыка приветствие гостя, презентация меню. Отработка правила приема заказа, методов рекомендаций. Правила общения с гостем после выполнения заказа, расчет. Работа официанта с подносами и посудой. Практическая работа.

Раздел 3. Русская национальная кухня.

Теория. Знакомство с историей русской кухни, достопримечательностями, традициями. Особенности русской кухни. Роль овощей в русской кухни. Выпечка (блины, калачи)

Практика. Щи до каши - пища наша.

2. «Приготовление блинов»,

3.«Приготовление калачей»,

4. «Сибирские пельмени»,

5.«Особенности православной русской кухни. Постные супы (щи, рассольник)».

Раздел 4. Посуда. Столовые приборы. Барная посуда

Теория. Столовая посуда. Виды и применение. Материал и особенности. Влияние цвета и формы посуды на аппетит. Столовые приборы основные и вспомогательные. Уход за столовыми приборами. Классификация стекла в баре. Обязательный барный инвентарь.

Практика. Сервировка стола. Соревнования в группе.

Раздел 5. Холодные сладкие блюда. Питательная ценность.

Теория. Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Технология приготовления компота из свежих и сушеных фруктов и ягод. Виды крахмала и его свойства. Технология приготовления киселей различной консистенции (жидкий, средний, густой).

Практика. 1) приготовление компота из сухофруктов 2) приготовление киселя клюквенного.

Раздел 6. Обрядовая кухня

Теория. Домашние обряды и праздники в старину и сегодня. Праздничные обряды и блюда, к ним приготавливаемые.

Практика.

Обрядовые блюда. Приготовление обрядовых праздничным народным календарём. Приготовление праздничных блюд на Новый год и Рождество, Масленицу, Пасху.

Раздел 7. Горячие сладкие блюда. Десерты.

Теория. Разновидность сладких блюд (горячие и холодные). Горячие сладкие блюда (пудинги, суфле, яблоки в тесте, сладкие каши). Сырью для приготовления горячих сладких блюд. Первичная обработка сырья. Технология приготовления горячих сладких блюд.

Практика. 1) приготовление яблок в тесте 2) приготовление пудинга сухарного.

Раздел 8. Итоговое занятие.

Практика. Демонстрация обучающимися умения сервировать стол и навыков поведения за столом, конкурс на лучшее оформление холодных блюд, соревнования на быструю и правильную нарезку овощей, награждение лучших обучающихся, концерт самодеятельности, праздничный чай.

Раздел 2. Комплекс организационно-педагогических условий

2.1. Календарный учебный график на 2026-2027 учебный год

Продолжительность освоения программы: (72 часа)	
Этапы образовательного процесса	1 год обучения
Начало учебного года	01.09.2026
Окончание учебного года	31.05.2027
Продолжительность учебного года	36 недель (72 часа)
Режим занятий	1 раз в неделю по 2 часа
Текущий контроль	в течение учебного года по разделам (темам)
Промежуточная аттестация	21.12. - 29.12.

Итоговая аттестация	28.05.2027
Продолжительность учебных занятий	45 мин.

Календарный учебный график представлен в **Приложении №1**.

2.2. Условия реализации программы

Кадровое обеспечение

Программу стартового уровня реализует педагог дополнительного образования, владеющий современными образовательными компетенциями и знаниями в социально-гуманитарной направленности и отвечающий квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте педагога дополнительного образования детей и взрослых.

Характеристика помещения

Просторное, хорошо проветриваемое помещение для занятий, соответствующее требованиям санитарных норм и правил, установленных Санитарными правилами (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»).

Занятия по программе проводятся в специально оборудованном кабинете:

- есть удобная мебель, и она правильно расставлена;
- соблюдается воздушно-тепловой режим 19-21^0, кабинет регулярно проветривается;
- хорошая освещённость;
- в кабинете ежедневно проводится влажная уборка;
- наличие инструкций по технике безопасности и правилам поведения.

Перечень оборудования, инструментов, материалов

Кухонная посуда, салфетки, скатерти

кухонная зона: мойка для мытья посуды (2 шт.), электрическая плита; холодильник; кухонная мебель; кухонная посуда, утварь; приборы и инструменты; электробытовая техника: электрический чайник,

Форма для выпечки 14шт.

Скалка 14шт., Пергаментная бумага 1шт., Выемки для печенья 14шт.

Креманка 3 шт.

Форма для салатов 11шт.

Лопатка 11шт.

Дуршлаг 3 шт.

Сито 5 шт.

Стакан 11шт.

Половник 8 шт.
Венчик 11шт.
Блинница 5 шт.
Салатник 6шт.
Блендер3 шт.
На каждого обучающегося:
- доски разделочные для овощей, теста;
ножи кухонные;
- столовые приборы;
- столовая и чайная посуда
Наклейки для яиц 16 шт.
Тёрка 8 шт.
Миска 11шт.
Миксер 3 шт.
Мультипекарь 11шт.
Сушилка для овощей и фруктов 1 шт.
Кухонный комбайн 1шт

Информационное обеспечение

https://chefs.expert/ - сайт Национальной Гильдии Шеф – поваров (дата обращения 05.05.2026 год)

https://www.horeca-magazine.ru/ - журнал индустрии общественного питания (10.05.2026 г.)

https://pitportal.ru/vestnik - Вестник индустрии питания (дата обращения 05.05.2026 год)

https://frio.ru/ - федерация рестораторов России (дата обращения 05.05.2026 год)

2.3. Формы аттестации

Для оценки результативности учебных занятий в творческом объединении применяется текущий и итоговый контроль.

Текущий контроль применяется для оценки качества усвоения материала и для выявления трудностей изучаемого материала.

Формы текущего контроля практической подготовки:

Тестирование (Приложение 4), творческая работа «Волшебная салфетка», зачет, **участие в школьной ярмарке** - каждый год незабываемым праздником для учеников и учителей становится школьная ярмарка. Такие ярмарки - это своеобразные конкурсы детского творчества, являющиеся неотъемлемой частью жизни школы. Они не только объединяют, но и вдохновляют весь школьный коллектив, создают условия для творческой активности всех его участников.

Конференция «Первые шаги в науку» - муниципальный уровень (создание условий для формирования интереса к познавательной, творческой, экспериментально-исследовательской, интеллектуальной деятельности обучающихся младшего и среднего возраста).

Чемпионат по профессиональному мастерству «Профессионалы»- Чемпионат проводится по компетенциям, востребованным на рынке труда в Российской Федерации и (или) сопоставимыми с трудовыми функциями и видами трудовой деятельности, направлениями подготовки среднего профессионального образования, а также по перспективным компетенциям (конкурсным направлениям).

Итоговый контроль проводится в виде:

итоговых тестовых заданий (Приложение 4), выставки и защиты проектов обучающихся «Все профессии важны: специалист ресторанного сервиса - официант».

результаты итоговой аттестации обучающихся определяют: насколько достигнуты планируемые результаты дополнительной образовательной программы каждым обучающимся; полноту выполнения дополнительной общеобразовательной программы.

Оценка уровня теоретической подготовки:

•соответствие уровня теоретических знаний программным требованиям;

•осмысленность и умение использовать специальную терминологию.

Оценка уровня практической подготовки:

•соответствие уровня развития практических умений и навыков программным требованиям

•умение пользоваться инструментом, оборудованием, оснащением;

•качество выполнения практического задания;

•культура организации своей практической деятельности;

•творческое отношение к выполнению практического задания;

•аккуратность и ответственность при работе.

2.4. Оценочный материал

Для диагностики теоретической и практической подготовки обучающихся по программе разработан диагностический инструментарий, представленный в приложении 2 № 3 к программе.

Диагностика метапредметных и личностных результатов осуществляется методами включенного педагогического наблюдения, бесед, опросов, анкетирования, бизнес – кейсов и др.

Результаты программы считаются положительными, если достигнут: высокий и средний уровень освоения обучающимися содержания предмета;
устойчивый интерес детей к предмету (сохранность контингента, наличие положительных мотивов посещения занятий);

высокий уровень творческой активности детей (участие в конкурсах); стабильно высокий уровень творческих достижений обучающихся;

наблюдается положительная динамика формирования метапредметных компетенций и личностного развития обучающихся.

Характеристика оценочных материалов

	Планируемые результаты	**Критерии оценивания**	**Виды контроля /Промежуточной аттестации**	**Диагностический инструментарий (формы, методы, диагностики)**
Личностные результаты	Обучены основным способам организации социально-значимой деятельности и технологии их осуществления (целеполагание, планирование, реализация, анализ и оценка достигнутых результатов). Эффективно взаимодействуют с гостями, которые испытывают трудности в общении	**Высокий:** правильное и четкое выполнение задания полностью. **Средний:** выполнение работы с незначительными ошибками, под контролем **Низкий:** недостаточно четкое выполнение заданий, работа с помощью педагога.	**Тестирование** **Творческая работа** **Зачет** **Защита проекта**	**Деловые игры, тренинги**
Метапредметные результаты	Готовы к применению современных сервисных технологий в процессе предоставления услуг, соответствующих требованиям потребителей		**Творческая работа** **Участие в школьной ярмарке**	**Метод «Тайный покупатель»** Преимущество данного метода заключается в засекреченности и неожиданности проверки, а также возможности оценки работы обучающихся в естественной обстановке. Проверку

				могут совершать люди – «тайные покупатели», потенциальные клиенты - педагоги, которые по социальному статусу близки к реальным потребителям.
Предметные результаты	Знают актуальные и будущие тенденции в ресторанном сервисе Знают правила культуры обслуживания и этикета обслуживания потребителей организации питания		**Конференция «Первые шаги в науку»** **Чемпионат по профессиональному мастерству «Профессионалы»**	**Бизнес-кейсы –** это мозговой штурм, в котором рождаются идеи и концепции. Также они дают возможность поддержать обучающихся в нужном эмоциональном состоянии.

2.5. Методические материалы

Методы обучения

- словесный метод: рассказ, беседа;
-наглядный метод: иллюстрация; дидактический, наглядный материал; образцы и т.п.;
- практический метод: показ, объяснительно-иллюстративный (рассказ, показ, фильм);
- проектный метод: (разработка проектов, создание творческих работ);
- метод игры (игры дидактические, развивающие, ролевые, деловые).

Формы организации образовательного процесса

по особенностям коммуникативного взаимодействия педагога и детей (практикум, экскурсия, конференция, конкурс и т.д.);

по дидактической цели (вводное занятие, практическое занятие, занятие по систематизации и обобщению знаний, по контролю знаний, умений и навыков, комбинированные формы занятий).

Педагогические технологии

Личностно-ориентированные технологии используются для развития индивидуальных познавательных способностей, на основе использования имеющегося у него опыта жизнедеятельности.

Коллективная форма работы применяется для проведения акций, конкурсов, защиты проектов, таким образом, создаются условия для развития личностных возможностей обучающихся, включая формирование его рефлексивного мышления и собственного мнения.

Здоровьесберегающие технологии ориентированы на сохранение, поддержание, и укрепление здоровья обучающихся, путем формирования знаний о здоровом образе жизни.

Информационные технологии, использующие специальные технические информационные средства обучения (компьютер, аудио, видео, теле, средства).

Алгоритм учебного занятия

- организационная часть;
- определение и разъяснение цели занятия;
- воспроизведение обучающимися знаний, связанных с содержанием предс тоящей работы;
- сообщение и содержание задания, инструктаж его выполнения;
- практическая работа обучающихся под руководством педагога;
- обобщение и оценка выполненной работы.

Дидактические материалы

Дидактические материалы помогают добиться лучшего результата за меньшее количество времени, заметно повышают эффективность и качество обучения. На занятиях используются уже готовые дидактические материалами, некоторые из них созданы самостоятельно: Дидактические игры (игры-загадки, игры-путешествия - **Приложение 5)**, контролирующие материалы: (опросники, тесты, анкеты), наглядные объемные: (макеты, модели демонстрационные) и т.д.

2.6. Рабочая программа воспитания

Цель – совершенствование воспитательной среды, способствующей комфортному вхождению обучающихся в систему социальных отношений и успешной социализации.

Задачи:

- воспитывать толерантность и умение работать в коллективе;
- воспитывать вежливость и корректность в общении;
- формировать уважение к культурным традициям разных народов.

Направления воспитания

Духовно-нравственное воспитание

Эстетическое воспитание

Трудовое воспитание

Методы воспитания

Словесные

Практические

Наглядные

Формы воспитания

Индивидуальные

Групповые

Планируемые результаты

- будет воспитываться толерантность и умение работать в коллективе;
- будет воспитываться вежливость и корректность в общении;
- будет формироваться уважение к культурным традициям разных народов.

Календарный план воспитательной работы 2026-2027 учебный год				
№	Название события, мероприятия	сроки	Форма проведения	Практический результат и информационный продукт, иллюстрирующий успешное достижение цели события
	«Кулинарный поединок» содействие здоровому образу жизни, формирование культуры питания, обеспечение мотивации к приобретению обучающимися навыков здорового образа жизни	сентябрь	Разговор о правильном питании	Фото и видеоматериалы с выступлением детей
	«Общечеловеческие ценности и морали» с целью ценить различные точки зрения и мировоззрения для развития глобальных компетенций обучающихся.	сентябрь	Диспуты, беседы-обсуждения	Фото и видеоматериалы с выступлением детей
	«Культура – наше общее пространство» с целью изучения людей разного национального, этнического, религиозного, социального или культурного происхождения или пола.	октябрь	День региональных культур (мероприятие по развитию глобальных компетенций)	Фото и видеоматериалы с выступлением детей

	«Кулинарный батл» закрепить знания обучающихся по кулинарии через выполнение конкурсных заданий	ноябрь	Конкурсная игровая программа	Фото и видеоматериалы с выступлением детей
	Виртуальная экскурсия в кафе» Развивать коммуникативные навыки детей, осознание детьми необходимости соблюдения этикетных форм взаимодействия между гостем и официантом, умения выступать в роли профессионала, принимающего и выполняющего заказ	декабрь	Экскурсия	Фото и видеоматериалы с выступлением детей
	«Человек и природа» с целью развития глобальных компетенций обучающихся (аспект: экологический кризис и его причины).	февраль	Игра-путешествие	Фото и видеоматериалы с выступлением детей
	Кулинарная вечеринка для детей: «Рататуй»	март	Квест-игра	Фото и видеоматериалы с выступлением детей
	«День здоровья» (аспект: глобальные проблемы и основы здорового образа жизни).	апрель	Физкультурно-спортивное мероприятие	Фото и видеоматериалы с выступлением детей
	«Звёзды с неба сыпется, … летят…». показать уровень творческого роста творческого объединения за учебный год. Создание праздничной атмосферы через творчество обучающихся объединений.	май	Отчётный урок, участие в директорском бале	Фото и видеоматериалы с выступлением детей, заметка в социальные сети.

Нормативные документы

1. Федеральный Закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. от 29.12.2025) (далее – ФЗ-273).
2. Указ Президента Российской Федерации от 07.05.2024 № 309

«О национальных целях развития РФ на период до 2030 года и на перспективу до 2036».

3. Указ Президента Российской Федерации от 09.11.2022 № 809

«Об утверждении Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей».

4. Паспорт национального проекта «Молодежь и дети».
5. Распоряжение Правительства РФ от 31.03.2022 № 678

«Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей» (вместе с Концепцией развития дополнительного образования детей до 2030 года») (в ред. от 01.07.2025, № 1745-р) (далее -Концепция).

6. Распоряжение Правительства РФ от 28.04.2023 № 1105-р

«Об утверждении Концепции информационной безопасности детей в Российской Федерации» (вместе с Концепцией информационной безопасности детей в Российской Федерации).

7. Постановление Правительства РФ от 11.10. 2023 г. № 1678 «Об утверждении Правил применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ».
8. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20

«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

9. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 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» (рзд.VI. Гигиенические нормативы по устройству, содержанию и режиму работы организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи») (в ред. от 17.03.2025).
10. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 03.09.2019 № 467 «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем дополнительного образования детей» (в ред. от 21.04.2023) (далее - Целевая модель).
11. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5.08.2020 г.
12. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27.07.2022 № 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления

образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам» (далее – Порядок).

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

Список литературы

Для педагога

1. Буйлова, Л. Н. Современные подходы к разработке дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ / Л. Н. Буйлова // Молодой ученый, 2015. — №15. —с. 567-572.

2. Назаров, О.В. 333 хитрости ресторанного бизнеса / О.В. Назаров. - М.: Ресторанные ведомости, 2015. - с 712.

3. Назаров, О.В. Как загубить ресторан. Азбука типичных ошибок / О.В. Назаров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. - с 330.

4. Поволяева, М.Н. Дополнительные образовательные программы нового поколения и оценка их результативности. Монография / М.Н. Поволяева, И.Н. Попова. — М.: ООО «Новое образование», СПб.: Свое издательство, 2017. — 80 с. – (Библиотечка для учреждений дополнительного образования детей).

5. Фатов, М. Ф. 1000 блюд ресторанной кухни / М.Ф. Фатов, В.В. Холодков. - М.: Экономика, 2014. - с 296.

6. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса / В.Г. Федцов. - М.: Дашков, 2014. - с 248.

Для обучающихся

1. Аванесова, Г.А. Сервисная деятельность: Историческая и современная практика, предпринимательство, менеджмент. Учебное пособие для студентов вузов / Г.А. Аванесова. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Аспект Пресс, 2007. - с 319.

2. Гущина, И. А. Документационное обеспечение управления в социально-культурном сервисе и туризме / И.А. Гущина, Н.А. Зайцева. - М.: Альфа-М, Инфра-М, 2018. - с 240.

3. Кабушкин, Н.И. Менеджмент гостиниц и ресторанов: Учебник / Н. И. Кабушкин, Г.А. Бондаренко - 4-ое изд., стер. - Мн.: Новое знание, 2015. - с 368.

4. Наволоцкая, Янина Евгеньевна. Руководство современного менеджмента ресторана. Решение проблем день за днем / Я. Е. Наволоцкая. - М.: Вершина, 2016. - с 224.

Для родителей

1. Luke, Herriott 1000 стилей ресторанов, баров, кафе. Креативная Концепция от Логотипа до Стиля / Luke Herriott. - М.: РИП-Холдинг, 2017. - с 320.

2. Андреева, О.В. Английский язык для работников ресторанов / О.В. Андреева. - М.: Высшая школа, 2012. - с 375.

3. Богалдин-Малых, В.В. Маркетинг и управление в сфере туризма и социально-культурного сервиса: Учебное пособие / В.В. Богалдин-Малых. - М.: МПСИ, 2016. - с 560.

4. Вайнцвейг, Ари Безупречный сервис. Чтобы каждый клиент чувствовал себя королем / Ари Вайнцвейг. - М.: Добрая книга, 2015. - с 152.

5. Волгин, В. Автобизнес. Техника, сервис, запчасти / В. Волгин. - М.: Дашков и К, 2014. - с 912.

6. Волков, Ю.Ф. Законодательные основы гостиничного сервиса / Ю.Ф. Волков. - М.: Ростов н/Д: Феникс, 2015. - с 320.

Интернет- ресурсы

1.Управление производством / 27 бесплатных материалов по управлению сервисом в ресторане режим доступа: свободный URL: https://welcomepro.ru/blog/production-management/27-besplatnykh-materialov-po-upravleniyu-servisom-v-restorane/ (дата обращения 31.05.2026 г.)

2. ФК:Учет в общепите режим доступа: свободный URL: https://fort.crimea.com/poleznye-ssylki.html (дата обращения 31.05.2026 г.)

3. Виртуальная библиотека ресторатора режим доступа: свободный URL: https://vc.ru/media/132870-virtualnaya-biblioteka-restoratora (дата обращения 20.05.2026 г.

Приложение 1

Календарный учебный график

№ п/п	Месяц	Число	Время проведения занятия	Форма занятия	Кол-во часов	Тема занятия	Место проведения	Форма аттестации/ контроля
Раздел 1. Вводное занятие 2								
1.	сентябрь		Каждый вторник и четверг 14.00 – 14.45 14.55 – 15.40	беседа	2	**Вводное занятие.** Личная гигиена при работе в помещении (столовой). Характеристика кафе, баров. Хостес, метрдотель, официант, бармен, сомелье, повара, кондитер. Наценочные категории предприятий общепита. План ресторана: холл, гардероб, бар.	БСОШ №2 (столовая)	**Тестирование по теме «Классификация предприятий общественного питания»**
		Раздел 2 Меню предприятий общественного питания. Стандарты обслуживания гостей 14						
	сентябрь		14.00 – 14.45 14.55 – 15.40	практикум комбинированные формы занятий	4	Характерные виды меню. Требования к составлению меню. Использование сборников рецептур. Составление нескольких видов меню.	БСОШ №2 (столовая)	**Участие в чемпионате «Профессионалы»**
	Сентябрь октябрь		14.00 – 14.45 14.55 – 15.40	практикум комбинированные формы занятий	4	Технологическая карта, калькуляционная карточка. Составление технологической карты. Определение цен на	БСОШ №2 (столовая)	Наблюдение, беседа

						готовые кулинарные изделия.		
	октябрь		14.00 – 14.45 14.55 – 15.40	практикум комбинированные формы занятий	4	Приветствие гостя, презентация меню. Правила приема заказа, методы рекомендации Временные стандарты обслуживания. Правила общения с гостем после принятия заказа,при расчете. Работа официанта с посудой. Дидактическая игра «Кто больше расскажет о профессии», «Внешний вид официанта»	БСОШ №2 (столовая)	Наблюдение, беседа
	октябрь		14.00 – 14.45 14.55 – 15.40	практикум комбинированные формы занятий	2	Игровые ситуации на основе сценария активизирующего общения «Встреча гостя", «Новый заказ»	БСОШ №2 (столовая)	наблюдение
	Раздел 3 Русская национальная культура 20							
	ноябрь		14.00 – 14.45 14.55 – 15.40	практикум комбинированные формы занятий	2	Теория: Знакомство с историей русской кухни, достопримечательностями, традициями. Особенности русской кухни. Роль овощей в русской кухни. презентация)	БСОШ №2 (столовая)	
	ноябрь		14.00 – 14.45 14.55 – 15.40	практикум комбинированные формы	8	Практические занятия: 2. «Особенности православной русской	БСОШ №2 (столовая)	Наблюдение, беседа

				занятий		кухни. Постные супы (щи, рассольник)		
	декабрь		14.00 – 14.45 14.55 – 15.40	практикум комбинированные формы занятий	10	Практические занятия: «Приготовление блинов, калачей» Практические занятия «Сибирские пельмени», «Приготовление» рассольника»	БСОШ №2 (столовая)	Наблюдение
	Раздел 4 Посуда. Столовые приборы. Барная посуда 8							
	январь		14.00 – 14.45 14.55 – 15.40	практикум комбинированные формы занятий	4	Столовая посуда. Виды и применение. Сервировка стола. Материал и особенности. Влияние цвета, формы и посуды на аппетит.	БСОШ №2 (столовая)	Наблюдение, беседа
	январь		14.00 – 14.45 14.55 – 15.40	лекция	2	Столовые приборы основные и вспомогательные. Уход за столовыми приборами.	БСОШ №2 (столовая)	Наблюдение, беседа
	февраль		14.00 – 14.45 14.55 – 15.40	лекция	2	Классификация стекла в баре. Обязательный барный инвентарь. Кофемолка, соковыжималка, Постмикс, Драфт, Кофеварки и кофемашины, Блендер.	БСОШ №2 (столовая)	Наблюдение, беседа **Зачет**
	Раздел 5 Приготовление сложных холодных десертов 8							
	февраль		14.00 – 14.45 14.55 – 15.40	Практическое занятие	2	Начинки, соусы и глазури для отдельных	БСОШ №2 (столовая)	**Конференция «Первые шаги в**

						холодных десертов		**науку» Защита творческих работ** Наблюдение, беседа
	февраль		14.00 – 14.45 14.55 – 15.40	Практическое занятие	2	Десерты из фруктовых салатов.	БСОШ №2 (столовая)	Наблюдение, беседа
	март		14.00 – 14.45 14.55 – 15.40	Практическое занятие	2	Желированные холодные десерты.	БСОШ №2 (столовая)	Наблюдение, беседа
	март		14.00 – 14.45 14.55 – 15.40	Практическое занятие	2	Приготовление, оформление и способы подачи фруктовых салатов.	БСОШ №2 (столовая)	Наблюдение, беседа
	6. Обрядовая кухня 14							
	март		14.00 – 14.45	Практическое занятие	2	История русской кухни и её региональных особенностей; традиции и ритуалы, связанные с едой в разные времена года; символика обрядовых блюд и их роль в праздниках; правила сервировки и поведения за столом в разные эпохи; значение продуктов в традиционной культуре и питании.	БСОШ №2 (столовая)	Наблюдение, беседа
	март		14.00 – 14.45	Практическое занятие	2	«Новогодний праздник» Изготовление взвара — густого напитка из сушёных ягод и фруктов, иногда с пряностями. Выпекание каравая, как	БСОШ №2 (столовая)	Наблюдение, беседа

						символа плодородия и богатого урожая в наступающем году.		
	апрель		14.00 – 14.45 14.55 – 15.40	Практическое занятие	4	«Рождественский стол» освоение базовых кулинарных техник (замес теста, выпечка, варка киселей и т.д.); декорирование блюд и праздничная сервировка; работа с аутентичными рецептами и адаптация их к современным условиям.	БСОШ №2 (столовая)	Наблюдение, беседа
	апрель		14.00 – 14.45 14.55 – 15.40	Практическое занятие	4	«Широкая Масленица» масленичная неделя. название и традиция: «Встреча», «Заигрыши», «Лакомка», «Разгуляй», «Тёщины вечерки», «Золовкины посиделки», «Прощёное воскресенье». каждый из них делали.	БСОШ №2 (столовая)	Наблюдение, беседа
	апрель		14.00 – 14.45	Практическое занятие	4	«Пасхальный стол» Пасха: творожная пасха, куличи, традиции окрашивания яиц.	БСОШ №2 (столовая)	Наблюдение, беседа
	Раздел 7 Горячие сладкие блюда. Десерты 4							
	апрель	14	14.00 – 14.45 14.55 – 15.40	Практическое занятие	2	Десерт в стакане слоями, Запеченные яблоки с сахаром и корицей	БСОШ №2 (столовая)	Наблюдение, беседа **Участие в школьной**

								ярмарке
	май		14.00 – 14.45 14.55 – 15.40	Практическое занятие	2	Вегетарианский яблочно-ягодный крамбл	БСОШ №2 (столовая)	Наблюдение, беседа
	май		14.00 – 14.45 14.55 – 15.40	Практическое занятие	2	Банановый пудинг на сливочном масле с ананасовым соком, Фондан шоколадный с жидким центром горячий десерт	БСОШ №2 (столовая)	Наблюдение, беседа **Выставка совместного творчества детей и родителей «Мое любимое блюдо»**
	май		14.00 – 14.45 14.55 – 15.40	Практическое занятие	2	Творожная запеканка с фруктами (без сахара),	БСОШ №2 (столовая)	Наблюдение, беседа
	Раздел 8 Итоговое занятие 2							
	май		14.00 – 14.45 14.55 – 15.40	практикум комбинированные формы занятий	2	**Итоговое занятие**	БСОШ №2 (столовая)	**Защита проекта «Все профессии важны: специалист ресторанного сервиса - официант».**

Приложение №2

Оценочный материал

ФИО обучающихся	**Основные показатели Оценки результата обучающихся по освоению дополнительной программы по 5 бальной системе**				
	оценивает наличие запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов	осуществляет сервировку столов с учетом стандартов организации питания	принимает, оформляет и уточняет заказ потребителей организации питания	рекомендует потребителям по выбору закуски, блюда и напитки; - принимает, подает готовые блюда и напитки, заказанные потребителями	убирает свое рабочее место после окончания выполнения работ

ФИО обучающихся	**Основные показатели Оценки результата обучающихся по освоению доп. программы по 5 бальной системе**
	Организация питания в организациях общественного питания
1 2 3	Подобрать и подготовить необходимое оборудование, столовое белье, приборы, стекло, фарфор для подготовки зала к обслуживанию, в том числе и для специальных форм обслуживания. Подобрать и подготовить необходимое оборудование и ингредиенты для приготовления напитков. Продемонстрировать умения складывания различных форм гостевых салфеток, подходящих для разных видов мероприятий; комментировать свои действия вовремя и/или после выполнения работы, осуществить устную презентацию сформированной композиции.
. **Организация обслуживания в организациях общественного питания**	
1 2 3	Выполнить предварительную сервировку стола в зале столовой по меню с учетом особенности подготовки к обслуживанию в ООП разных типов и классов. Продемонстрировать умение владеть специальным видом обслуживания соблюдая ТО и ТБ и навыки коммуникации. Продемонстрировать умения приготовления кофе и др. напитков различными методами.
	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания
1	Демонстрация умения рекомендовать и рекламировать реализуемый

2 3	коктейль с использованием маркетинговой тактики.

Высокий: правильное и четкое выполнение задания полностью.

Средний: выполнение работы с незначительными ошибками, под контролем

Низкий: недостаточно четкое выполнение заданий, работа с помощью педагога.

Оценка уровня теоретической подготовки:

•соответствие уровня теоретических знаний программным требованиям;

•осмысленность и умение использовать специальную терминологию.

Оценка уровня практической подготовки:

•соответствие уровня развития практических умений и навыков программным требованиям
•умение пользоваться инструментом, оборудованием, оснащением;
•качество выполнения практического задания;
•культура организации своей практической деятельности;
•творческое отношение к выполнению практического задания
•аккуратность и ответственность при работе

Приложение 3

Диагностический инструментарий

Бизнес - кейсы

Задание 1: Комплексные ситуационные задачи с использованием кейс-метода
Ситуация № 1: Выбор концепции ресторана
Вас пригласили участвовать в конкурсе на замещение вакантной должности директора ресторана.
Вам необходимо ответить на следующий вопрос (применительно к трем вариантам развития ресторана): Какую концепцию ресторана вы предпочитаете и почему?
Вариант 1 Ресторан работает по схеме полного цикла и, являясь полно сервисным, ориентирован на обеспеченные слои населения. В последующие пять лет ресторан, будучи лидером на рынке, не предполагает изменений в меню и организации обслуживания и оптимистично прогнозирует свою работу в занимаемой нише. Кухня ресторана обладает высоким качеством и пользуется доверием и спросом потребителей.
Вариант 2 Ресторан работает по схеме «быстрого питания», ориентирован на широкую публику и обладает большой проходимостью посетителей. Основное меню - блюда из курицы. Ресторан предполагает запустить новую линию по производству пиццы и оптимистично прогнозирует свою работу в занимаемой нише в последующие пять лет.
Вариант 3 Ресторан является специализированным и организует банкеты. Рынок сбыта ресторана жестко сегментирован, основными потребителями его услуг являются молодожены, для которых организуются свадьбы. Дополнительная стратегия ресторана на предстоящие пять лет - приближение услуг к потребителю и организация выездных банкетов. Ресторан предполагает приобрести автофургон и необходимое оборудование для выездов и оптимистично прогнозирует свою работу в занимаемой нише.

Примеры ситуационных задач

Информационное обеспечение процесса обслуживания
Ситуация 1: Составить план-меню для общедоступной столовой на 100 мест в зимний период.
Ситуация 2: Вы работаете заведующим производством общедоступного кафе.
Режим работы кафе с 8 до 20 часов. Предприятие работает с I выходным днем. Предложите меню для данного заведения. Определите его вид. Объясните выбор.
Ситуация 3:
Вы работаете заведующим производством металлургическом заводе. Количество питающихся составляет 500 чел. в день. Составьте план-меню двух вариантов комплексных обедов на летний период, если количество блюд, реализованных по первому варианту комплекса, составит 60 % общего количества блюд, а по второму варианту – 40 %.
Ситуация 4: Вы работаете заведующим производством столовой при высшем учебном заведении. Количество ежедневно питающихся составляет 700 человек, из них 300 человек питаются по комплексному меню и 400 - по меню со свободным выбором блюд. Составьте два вида плана-меню на зимний период.

Приложение 4

1. Тест «**Классификация предприятий общественного питания»**

1. В соответствии с конспектом, ***общественное питание*** — это:

А) обширная сфера бизнеса, основу которого составляют предприятия питания, характеризующиеся разнообразием форм обслуживания и большим ассортиментом предлагаемой продукции;
Б) отрасль народного хозяйства, совокупность предприятий, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции;
В) отрасль народного хозяйства, которая производит, реализует готовую пищу и обслуживает потребителей;
Г) вид предприятия с характерными особенностями кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых услуг потребителям.

2. Предприятия общественного питания НЕ предназначены:А) для организации производства кулинарной продукции;

Б) для реализации, изготовленной на предприятии кулинарной продукции;
В) исключительно для выработки полуфабрикатов кулинарных и кондитерских изделий в целях обеспечения ими доготовочных предприятий и магазинов кулинарии;
Г) для организации обслуживания потребителей кулинарной продукцией.

3. Существует пять типов предприятий общественного питания в соответствии сГОСТ, это:

А) ресторан, бар, буфет, столовая, закусочная;
Б) ресторан, пиццерия, бар, кафе, буфет;
В) ресторан, бар, кафе, бистро, закусочная; Г) ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная.

4. Ресторан в ***нормативных документах*** определяется как:

А) предприятие общественного питания, в котором пища подается достаточно быстро, так, чтобы посетитель имел возможность вполне основательно перекусить даже в сравнительно небольшой обеденный перерыв;
Б) предприятие общественного питания с очень широким ассортиментом блюд сложного приготовления, с большим ассортиментом винно-водочных, табачных и кондитерских изделий;
В) предприятие быстрого питания, меню в таких заведениях, как правило, ограничивается бутербродами, канапе, гамбургерами, чизбургерами, легкими салатами, чаем, кофе, то есть такими продуктами, которые не требуют долгого приготовления;
Г) предприятие, в котором посетитель должен сначала получить меню, затем выбрать то, чем он хотел бы «закусить», и самостоятельно отправиться к стойке, чтобы приобрести то, что было выбрано.

5. Бар в ***нормативных документах*** определяется как:

А) предприятие общественного питания с барной стойкой, через которую реализуют смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, холодные и горячие закуски, десерты, кондитерские изделия, покупные товары;

Б) предприятие, в котором посетитель должен сначала получить меню, затем выбрать то, чем он хотел бы «закусить», и самостоятельно отправиться к стойке, чтобы приобрести то, что было выбрано;
В) предприятие быстрого питания, меню в которых, как правило, ограничивается бутербродами, салатами, алкогольными напитками, то есть такими продуктами, которые не требуют долгого приготовления;
Г) предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением

ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и алкогольных напитков.

6. Кафе в ***нормативных документах*** определяется как:

А) предприятие общественного питания, которое обязательно должно иметь в меню свое фирменное блюдо — возможно, какой-либо фирменный коктейль, который можно встретить только в этом заведении и нигде больше;

Б) предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и напитков;

В) место, где не едят, а пьют и закусывают. Меню состоит в основном из спиртных напитков и закусок к ним;

Г) предприятие питания, где посетителя ожидает абсолютно все: прекрасная сервировка стола, множество столовых приборов, салфетки, цветы и прочие нюансы, которые среднестатистические люди видят только по телевидению. Для каждого столика предоставляется отдельный официант.

7. Столовая в ***нормативных документах*** определяется как:

А) предприятие общественного питания, в котором пища подается очень быстро, так, чтобы посетитель имел возможность перекусить даже в сравнительно небольшой промежуток времени;

Б) место элитного отдыха и изысканного питания;

В) предприятие общественного питания, производящее и реализующее общедоступный и традиционный ассортимент кулинарной продукции, разнообразный по дням недели;

Г) предприятие общественного питания, в меню которого, предлагается огромное количество экзотических блюд, закусок и напитков.

8. Закусочная в ***нормативных документах*** определяется как:

А) предприятие общественного питания, предполагающее достаточно роскошный интерьер: дорогую мебель, необычное освещение, дорогую посуду и прочие нюансы, которые в заведениях более низкого уровня просто отсутствуют;

Б) предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и алкогольных напитков;

В) это место, где проводят вечер, подобное предприятие начинает свою работу примерно с полудня и продолжает до поздней ночи;

Г) предприятие общественного питания, в котором пища подается достаточно быстро, так, чтобы посетитель имел возможность вполне основательно перекусить даже в сравнительно небольшой обеденный перерыв.

9. При определении типа предприятия питания, кроме ассортимента реализуемой продукции НЕ учитывают следующие факторы:

А) техническую оснащенность предприятия, его материальную базу, оборудование, состав помещений, архитектурно-планировочное решение интерьеров;

Б) методы и формы обслуживания, применяемые на предприятии;

В) квалификацию персонала;

Г) его географическое положение.

10. Метод обслуживания, применяемый в столовых: А) частичное самообслуживание с барменами;

Б) самообслуживание;

В) частичное обслуживание официантами; Г)

обслуживание официантами и барменами.

11. В соответствии с ГОСТ Р 50764—95 «Услуги общественного питания. Общие

требования» понятие *услуги общественного питания* определяется как:
А) результат деятельности предприятий и отдельных граждан-предпринимателей по удовлетворению потребностей населения в питании и проведении досуга;
Б) услуги, оказываемые в ресторанах, кафе, барах, столовых, закусочных и других местах общественного питания, типы которых определяются исполнителем в соответствии с государственным стандартом;
В) услуги, максимально удобные и эффективные для организации системы питания на предприятии или объекте;
Г) услуги, предоставляемые потребителям в предприятиях общественного питания различных типов и классов.

12. Доставка кулинарной продукции и организация ее потребления непосредственно нарабочих местах и на дому называется:

А) room-service;
Б) скейтеринг; В)
кейтеринг; Г)
каттеринг.

13. Самые распространенные услуги по организации досуга в ресторанах, барах, кафеНЕ включают в себя:

А) организацию музыкального и концертного обслуживания;Б)
научные лекции о создании мира;
В) предоставление игровых автоматов, бильярда, боулинга;
Г) предоставление интернет- услуг.

Таблица правильных ответов

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
№ правильного ответа	А	В	Г	Б	А	Б	В	Г	Г	Б	А	В	Б

2.Зачет по теме «Салфетки»

Что такое сервировка стола?
Салфетки каким размером используют для сервировки стола к обеду или к ужину?При выборе салфеток в первую очередь на что нужно обратить внимание?
При правлении какого царя или императора впервые стали пользоваться вилками, индивидуальными тарелками и салфетками?
Сложите салфетку в форме «Шлейф», «Сумочка», «Артишок».

Тестовые задания

1. Отметьте буквой «с» санитарно-гигиенические требования, а буквой «т» правила безопасных приемов работы при обработке продуктов:
- руки помойте с мылом;
- проверьте исправность шнура перед включением электроприбора;
- наденьте фартук;
- уберите волосы под косынку;
- включать и выключать электроприборы сухими руками.

2. Обработка продуктов для приготовления бутерброда заключается в:
- очистке;
- варке;
- мытье;
- нарезке;
- жарке;

3. По способу приготовления бутерброды делятся на:
- простые и не простые;
- сложные и не сложные;
- простые и сложные;
- открытые и закрытые.

4. К горячим напиткам относятся:
- чай;
- лимонад;
- кофе;
- какао;
- компот.

5. Свежее яйцо в подсоленной воде:
- всплывает;
- опускается на дно.

6. Определите последовательность первичной обработки овощей:
- промывание;
- сортировка;
- мойка;
- нарезка;
- очистка.

7. Формы нарезки овощей:
- соломка;
- кольца;
- кубики;
- шарики;
- треугольники.

8. Салат-это...
- блюдо из различных продуктов;
- холодное блюдо из овощей;
- холодное блюдо из одного или нескольких видов овощей, а также в сочетании с мясом, рыбой и т.д.

9. Чтобы предохранить молоко от скисания в домашних условиях, молоко:
- нагревают;
- кипятят;
- хранят в холодильнике.
- перебирают;

10. Перед варкой, крупы:
- моют;
- просушивают;
- перемешивают;
- просеивают.

11. Рыбу нельзя употребить в пищу, если у неё:
- неприятный запах;
- мясо отделилось от костей;
- жабры красного цвета;
- жабры белого цвета.

12. Определите последовательности первичной обработки рыбы:
- промывание;
- пластование;
- очистка от чешуи;
- удаление внутренностей;
- разрезание брюшка.

13. Мороженое мясо следует оттаивать в:
- закрытой кастрюле;
- холодной воде;
- теплой воде;
- духовом шкафу.

14. К основным видам теста относится:
- кислое;
- сладкое;
- пресное;
- соленое.

15. Свежая мука по вкусу будет:
- сладковатая;
- горьковатая;
- безвкусная.

16. Разрыхлителями теста являются:
- сахар;
- ванилин;
- дрожжи;
- маргарин;
- сода.

17. Из пресного теста можно приготовить:
- блины;
- пироги;
- печенье;
- оладьи.

18. К холодным сладким блюдам относится:
- чай;
- кисель;
- компот;
- лимонад;

19. Удаление влаги из продуктов это:
- сушка;
- замораживание.

Тестовые задания

1. Отметьте буквой «с» санитарно-гигиенические требования, а буквой «т» правила безопасных приемов работы при обработке продуктов:
- руки помойте с мылом;
- проверьте исправность шнура перед включением электроприбора;
- наденьте фартук;
- уберите волосы под косынку;
- включать и выключать электроприборы сухими руками.

2. По способу приготовления бутерброды делятся на:
- простые и не простые;
- сложные и не сложные;
- простые и сложные;
- открытые и закрытые.

3. Гренки - это...
- обжаренный хлеб;
- обсушенный хлеб.

4. Омлет-это...
- яичная смесь;
- яично-молочная смесь.

5. К тепловой обработке продуктов относится:
- тушение;
- варка;
- кипячение;
- жаренье;
- нагревание.

6. Винегрет-это...
- блюдо из овощей;
- разновидность салата, но обязательно со свеклой.

7. К кисломолочным продуктам относится:
- кефир;
- молоко;
- масло;
- сыр;
- творог.

8. Блюда из творога бывают:
- горячие;
- теплые;
- холодные;

9. для приготовления запеканок и биточков используют кашу:
- вязкую;
- жидкую;
- рассыпчатую.

10. Рыбу нельзя употребить в пищу, если у неё:
- неприятный запах;
- мясо отделилось от костей;
- жабры красного цвета;
- жабры белого цвета.

11. При жарении рыбу панируют в:
- муке;
- сухом молоке;

- сухарях.

12. Мороженое мясо следует оттаивать в:
- закрытой кастрюле;
- холодной воде;
- теплой воде;
- духовом шкафу.

13. Разрыхлителями теста являются:
- сахар;
- ванилин;
- дрожжи;
- маргарин;
- сода.

14. Песочное тесто используют для приготовления:
- печенья;
- пирогов;
- тортов;
- пельменей;
- оладий.

15. Дрожжевое тесто называют:
- кислым;
- пресным;
- сладким;
- соленым.

16. Изделия из дрожжевого теста:
- пироги;
- печенье;
- зефир;
- плюшки;
- торты.

17. К горячим сладким блюдам относится:
- компот;
- пудинг;
- яблоки в тесте;
- кофе;
- сладкие каши.

18. для заготовки продуктов применяются:
- сушка;
- кипячение;
- соление;
- маринование;
- нагревание.

19. Фрукты консервируют следующим образом:
- варенье;
- компоты консервированные;
- соление;
- замораживание;
- квашение.

Приложение 5

Кулинарная вечеринка для детей: сценарий домашнего квеста «Рататуй»



Название «Рататуй» достаточно условное. Просто мне показалось, что читателям сразу станет понятен общий дух вечеринки. Это не игра по мотивам мультфильма, а домашний кулинарный праздник, на котором будет много интересного.

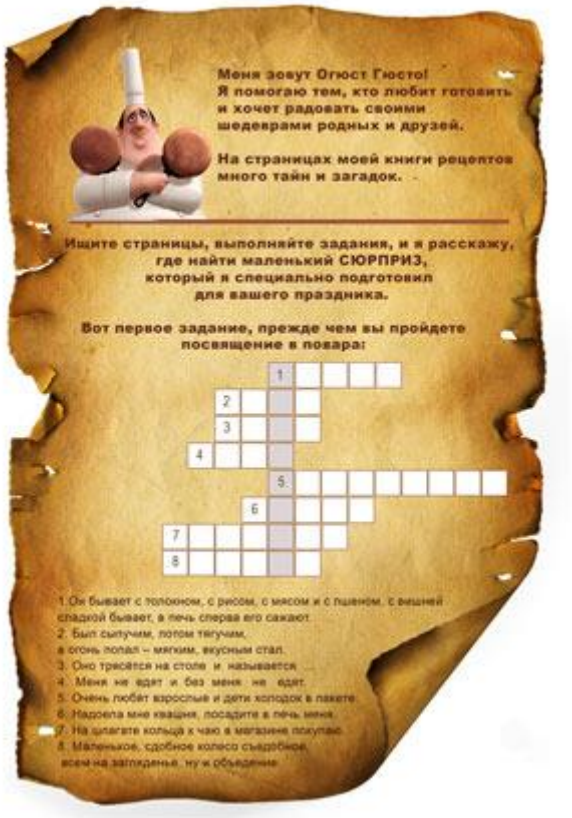
Суть квеста

Дети находят старые страницы из известной кулинарной книги гениального повара Огюста Гюсто. Этот тот самый «дух», который вдохновлял и учил уму-разуму крысенка Реми из мультфильма «Рататуй».
Каждая страница содержит небольшое задание, выполнив которое дети находят следующую страницу. В конце квеста игроки обычно обнаруживают коробку с подарками, поэтому вам нужно придумать какие-то милые сувенирчики для всех гостей.
Без ведущего на детском празднике обойтись никак нельзя, но вам не нужно наряжаться и превращаться в какой-либо персонаж.
Все слова ведущей будут заключены в кавычки и помечены словом «**Ведущая**».

Я дарю вам не только сценарий, но и оформленные листочки с заданиями. Все игровые материалы можно скачать ЗДЕСЬ.
Запасная ссылка для скачивания.

Если вы хотите что-то изменить или добавить, воспользуйтесь пустым бланком старинной книги и вписывайте свои идеи. Не пугайтесь, читая подзаголовки. Все это готовить не нужно, мы же ИГРАЕМ! Есть просто шуточные и творческие задания, которые никак с едой не связаны. И еще. Для профессиональных квестов используется сложный реквизит (вот, посмотрите, какой). Для домашней программы я предлагаю использовать только то, что найдется в любой квартире.

Лист 1. Посвящение



Ведущая: «Однажды я сидела в открытом кафе на тихой улочке в Париже. Пила ароматный кофе и ела свежий-свежий круассан. Французские повара считаются лучшими в мире, вы, наверное, слышали об этом. Когда-нибудь вы поедете во Францию и попробуете знаменитые на весь мир блюда.

Так вот… Пока я сидела, погода испортилась! Начал дуть сильный-сильный ветер. Я уже собиралась уходить, как вдруг ветер принес мне в руки страницу из какой-то старой книги. Я быстро спрятала листок в сумку, вспомнила о нем только вчера. Оказалось, что это страничка из книги знаменитого повара

Огюста Гюсто — того самого повара, который вдохновлял крысенка Реми из мультика «Рататуй». Помните?

Вот эта страничка…» Напоминаю! Эту страницу и все остальные игровые материалы можно бесплатно скачать с моего Яндекс Диска.



Дети читают текст, решают кроссворд. Вот ответы: 1. Пирог. 2. Хлеб. 3. Желе. 4. Соль. 5. Мороженое. 6. Тесто. 7. Баранки. 8. Бублики. Общее слово - пельмени.

После задания - торжественное посвящение в повара. Всем нужно надеть колпаки и фартуки под торжественную музыку. В интернете вы легко найдете инструкции по изготовлению бумажных поварских колпаков. Можно купить дешевые одноразовые фартуки и колпаки. Лучше, конечно, найти классные детские фартуки с яркими картинками и потом подарить их гостям. Я покупаю в «Озоне». В кармане одного фартука (у именинника, например) будет лежать Лист 2 из книги Огюста Гюстена.

Лист 2. Холодные закуски



Ведущая: «В первом задании великий повар просит вас научиться делать маленькие закуски на шпажках, которые называются канапе. Это очень просто! Вот кубики сыра, колбасы, болгарского перца и нарезанные огурцы. Вот маслины, виноград, помидоры черри. Нанизывайте на маленькие шпажки и угощайте друг друга!» Дети делают по 2-3 канапе, приступают к выполнению второго задания. На листке все написано. Первая цифра — это номер строки сверху. Вторая цифра — порядковый номер слова на этой строке. Третья цифра — буква в выбранном слове.

У детей должно получиться слово «холодильник». Да! Именно там надо искать следующую страницу.

Лист 3. Салаты


САЛАТЫ

snova-prazdnik.ru

ЗАДАНИЕ 1

Замените в этом рецепте все продукты на окружающие вас предметы и прочитайте вслух:

Отварите картошку **в мундире,** морковь, **5** яиц. **Очистите и мелко нарежьте** яйца, **отварное** мясо, **репчатый** лук, **маринованные** огурцы. **Добавьте 5 ложек нежного** горошка. **Теперь положите 2 ложки** майонеза **и 2 ложки** сметаны. **Подсолите и хорошо размешайте** салат. **Вкусно?**

***

ЗАДАНИЕ 2

Новую подсказку найдете тут:

У него четыре ножки
На него разложим ложки.
Ставим вазы, чашки, кружки.
Стулья для него подружки.
Украшает кухню, холл.
Что за мебель? Это...

Ведущая: «О, Огюст Гюсто хочет вас повеселить! Он просит заменить все продукты в рецепте салата на названия тех предметов, которые я для вас приготовила. Ну что ж… Попробуйте!»

Дети иногда долго ищут предметы, которыми можно заменить слова в тексте, поэтому стоит собрать всякие мелочи — игрушки, канцелярские принадлежности, одежду, бытовые приборы. В нужный момент просто показывайте эти предметы, чтобы получались «маринованные утюги» и «нежные зеленые футболки». Чтобы выполнить второе задание, нужно отгадать

загадку. Ответ: стол. Под каким-нибудь столом прикрепите скотчем QR-код, который вы найдете в папке с заданиями для квеста. Напомню, расшифровать его можно с помощью смартфона и специальной программы.

Можно обойтись и без QR-кода и просто прикрепить записку с загадкой: «Эту книгу покупают не для того, чтобы читать страницу за страницей. В нее заглядывают тогда, когда нужен совет. Читают медленно и часто отвлекаются. Закрывают после вкусного обеда. Что это за книга? Ищите!». На полках с книгами дети находят какую-нибудь книгу рецептов. Там - новая страница.

Лист 4. Супы



Ведущая: «Да, необычное задание! Повар просит вас создать красивую посуду для сервировки стола. Всего должно быть четыре тарелки и четыре стакана. Каждая пара должна отражать какое-то время года. Как же выглядит посуда из коллекции «Зима-весна-лето-осень»? Приготовьте для детей картонные тарелки и стаканы белого цвета, кисти и баночки с гуашью. Застелите стол клеенкой. Пусть проявят художественные способности, поболтают и отдохнут. Во втором задании нужно зашифровать вопросами номер телефона (последние 7 цифр). Например, номер сайта «Снова Праздник» начинается так: 8 (925), остальные цифры надо угадать и позвонить по номеру, чтобы услышать подсказку.

Вот как я зашифровала 730-88-50:

сколько дней в неделе (7)
сколько зимних месяцев (3)
сколько человек живет на Солнце (0)
сколько ног у паука (8)
сколько лет Маше (8)
сколько пальцев на правой ноге (5)
сколько рогов у гремучей змеи (0)

Дети набирают номер телефона и слышат только одно слово: ОКНО. Или какое-нибудь другое место, где может лежать Лист 5.
Кто скажет это слово? Да кто угодно. О таком одолжении можно попросить родственников и знакомых, чей телефон не значится в телефонном списке вашего ребенка.

Лист 5. Горячие блюда



Ведущая: «Повар Огюст Гюсто предлагает вам приготовить вкусное горячее блюдо. Думаю, это будет пицца!»
Дети пиццу любят, из готовых нарезанных ингредиентов на ее изготовление уходит не более 10 минут, так что можно смело браться за дело. В принципе, можно купить готовое тесто, а сыр, колбасу, болгарский перец, помидоры, лук, оливки или грибы положите в тарелки в измельченном виде. Покажите, как намазать корж соусом и разложить ингредиенты. Готово, запекаем!

Еще можно научить детей лепить пельмени или пирожки. Интересно закладывать продукты в горшочки для запекания. Придумывайте!

Ведущая: «А теперь нужно угадать слово по первым буквам продуктов, которые я дам вам попробовать. Но! Пробовать будем с закрытыми глазами…»

Для примера я зашифровала слово БАНКА (в одной из банок на кухне будет спрятан Лист 6):

б—банан (баклажан)

а — апельсин

н — нектарин

к — конфета (колбаса, картошка, капуста)

а — арбуз (ананас)

Лист 6. Фруктовые десерты



Ведущая: «Ах, какой чудесный фруктовый десерт просит приготовить вас великий повар! Такого ежика можно сделать дома и подарить маме на какой-нибудь праздник. Пробуем!»

Если детей много, пусть делают одного ежика втроем-четвером. Лучше, конечно, каждому выдать по груше и горсточке винограда. Это красиво и легко!

Ведущая: «Нужно найти конверт за дверью.. За какой же? Их в квартире много. Ищите!»

Дети открывают все двери. Пусть новый конверт лежит за балконной дверью, например. Там — пазл. Я напечатала картинку с апельсином и сделала полупрозрачную надпись- «Там, где хранился сок». Если вам сложно

распечатывать картинку на плотной бумаге и вырезать 48 фрагментов, разрежьте этот лист на 10-15 частей произвольно, это тоже сложно складывать. Где хранился сок… Новый Лист 7 — в коробке из-под сока!

Лист 7. Торт



Ведущая: «Нужно из чего-то сделать торт? Интересное задание! А пусть это будет торт из подушек и мягких игрушек!»
Вы можете придумать что-то еще, просто в моей квартире много подушек и много игрушек. С помощью веревок можно сделать огромный напольный торт. Весело!
А может из шаров? Тонких, круглых - всяких. Закрепляются двусторонним скотчем.
Кстати, торт можно сделать и самый настоящий. Или маленькие пирожные. Для этого дайте детям небольшие готовые коржи, готовый крем и свежие ягоды для украшения. Тортики дети могут забрать домой для родителей.
Ведущая: «Второе задание - совсем простое. Среди этих конфет есть конфета с подсказкой. Там указано точное место, где хранятся сувенирчики для всех вас!»
Дети разворачивают конфеты (пусть будет много мелких карамелек), находят записку. Спрятать подарки можно в духовом шкафу, в кладовке, в стиральной машине, в наволочке декоративной подушки и т.д.

Награждение

Если есть желание, подготовьте красивые сертификаты в рамках. Проще всего купить готовые помпезные бланки в книжном магазине или в отделе с открытками и напечатать там текст: «Лучшему повару Никитину Саше за успешное прохождение сложного кулинарного квеста».