

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ НЕТИПОВОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДВОРЕЦ УЧАЩЕЙСЯ МОЛОДЕЖИ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

ПРИНЯТО
Решением Педагогического совета
Протокол № 1
от «2» 09 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказ № 159н от «2» 09 2022 г.
Директор ГБНОУ ДУМ СПб



Н.В. Судденкова

**Дополнительная общеразвивающая программа
«Барная студия «Фиеста»»**

**Срок освоения: 1 год
Возраст обучающихся: 15–20 лет**

Разработчик:
Кожинава Антонина Владимировна,
педагог дополнительного образования

РЕКОМЕНДОВАНО
Методическим советом
протокол № 1 от 26.08.22

Содержание

Пояснительная записка	3
Учебный план.....	9
Календарный учебный график	10
Рабочая программа	11
Оценочные и методические материалы	17
Рабочая программа воспитания.....	20

Пояснительная записка

Настоящая дополнительная общеразвивающая программа разработана с учетом:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 (с изменениями, внесенными Федеральным законом от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся», ст.2 п.9; с изменениями, вст. в силу 25.07.2022);
- Паспорта федерального проекта «Успех каждого ребенка» (утв. на заседании проектного комитета по национальному проекту «Образование» 07.12.2018, протокол № 3);
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 03.09.2019 № 467 «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем дополнительного образования детей»;
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 09.11.2018 № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам» с изменениями;
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 13.03.2019 № 114 «Об утверждении показателей, характеризующих общие критерии оценки качества условий осуществления образовательной деятельности организациями, осуществляющими образовательную деятельность по основным общеобразовательным программам, образовательным программам среднего профессионального образования, основным программам профессионального обучения, дополнительным общеобразовательным программам»;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22.09.2021 № 652н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых»;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности по сетевой форме реализации образовательных программ»;
- Распоряжения Правительства Российской Федерации от 31.03.2022 № 678-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 года»;

- Распоряжения Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р «Об утверждении Стратегии воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;
 - Распоряжения Комитета по образованию от 25.08.2022 № 1676-р «Об утверждении критериев оценки качества дополнительных общеразвивающих программ, реализуемых организациями, осуществляющими образовательную деятельность, и индивидуальными предпринимателями Санкт-Петербурга»;
 - Постановления Главного государственного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
 - Постановления Главного государственного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПин 1.2.36.85-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
 - Устава Государственного бюджетного нетипового образовательного учреждения Дворца учащейся молодежи Санкт-Петербурга;
 - Лицензии ГБНОУ ДУМ СПб на образовательную деятельность и других локальных актов учреждения;
 - Программы воспитания ГБНОУ ДУМ СПб (Рабочая программа воспитания) на период до 2024 года.
- Программа направлена на реализацию государственной услуги организации досуга подростков и молодежи, способствует расширению возможностей для успешной социализации и эффективной самореализации молодежи, вовлечению молодежи в предпринимательскую деятельность, имеет **социально–гуманитарную (социально-педагогическую направленность).**

Актуальность.

Барная культура, содействует развитию воображения и фантазии, пространственного мышления, колористического восприятия, она способствует раскрытию творческого потенциала личности, вносит вклад в процесс формирования эстетической культуры подростков и молодежи, их эмоциональной отзывчивости. Приобретая практические умения и навыки в области барного дела, подростки и молодежь получают возможность формировать предпосылки для использования энергии молодёжи, оказывает прямое влияние на их социокультурную среду, которая формирует систему ценностей.

Включенность в проект организации досуговой деятельности в студии барного искусства позволяет его участникам совершенствовать органы чувств, развивать умение наблюдать, анализировать, запоминать, понимать прекрасное. Все это особенно важно в настоящее время, когда мир массовой культуры давит

на неокрепшую психику молодых людей, формирует привычку воспринимать и принимать все возможные суррогаты культуры.

Данная программа создает условия для формирования таких личностных качеств, как уверенность в себе, доброжелательное отношение к сверстникам, умение радоваться успехам товарищей, способность работать в группе и проявлять лидерские качества. Также через проведение барных тренингов появляются реальные возможности решать психологические проблемы подростков. .

Актуальность программы в том, что она ориентирована на обеспечение развития творческого потенциала обучающихся, повышение его адаптационных возможностей в меняющейся внешней среде формирование устойчивых приоритетов в выборе профессиональной деятельности, поддержание мотивации на дальнейшее профессиональное обучение и развитие.

Адресат программы. Программа рассчитана на обучающихся в возрасте от 15 до 20 лет.

Цель программы: активизация и развитие у обучающихся способностей, необходимых для осуществления предпринимательской деятельности; формирование у обучающихся теоретической базы по основам предпринимательства; осуществление обучающимися выбора будущей профессии.

Задачи программы:

Образовательные:

- дать обучающимся, применяя практико-ориентированную технологию обучения, необходимые теоретические знания по основам предпринимательства
- развить у обучающихся навыки творчества и аналитического мышления при помощи инновационных образовательных технологий учесть в процессе обучения личностных особенностей обучающихся и обеспечить наилучшее их применение.

Развивающие:

- способствовать наработке у обучающихся навыка самообразования;
- создать условия для реализации обучающимися собственного творческого потенциала.

Воспитательные:

- сформировать и развить у обучающихся умение работать в команде;
- приобщить обучающихся к экономической культуре.

Условия набора: для обучения по данной программе принимаются все желающие, согласно Устава учреждения и соответствующим локальным актам.

Наполняемость групп: не менее 15 человек.

Сроки реализации: дополнительная образовательная программа «Барная студия «Фиеста» рассчитана на 1 год обучения.

Программа является вариативной и может корректироваться в процессе работы с учетом возможностей материально-технической базы, возрастных особенностей учащихся, государственных праздников и выходных дней.

Формы и режим занятий.

Форма организации образовательной деятельности обучающихся групповая. Занятия могут проходить в форме: учебное занятие, игра, проектная работа, тренинг и др., согласно учебному плану работы, плану работы ГБНОУ Дворца учащейся молодежи Санкт-Петербурга, мероприятий, организованных Комитетом по образованию Санкт-Петербурга и социальными партнерами учреждения.

Темы занятий могут быть изменены или скорректированы в соответствии с событиями, происходящими в мире или новыми технологиями и тенденциями в образовании.

Занятия проводятся 2 дня в неделю по 3 часа (6 часов в неделю), 216 часов в год.

Организация образовательного процесса данной программы возможна с использованием электронного обучения и дистанционных технологий (использование мессенджеров, социальных сетей). Возможно изменение количества часов в связи с изменением расписания, режима занятий и уровнем интенсивности освоения программы учащимися.

Возможно, некоторое изменение пропорций учебного времени, отводимого на освоение тех или иных тем, в зависимости от успеваемости учащихся в объединении, от скорости усвоения программного материала.

Кадровое обеспечение. Обучение по данной программе может осуществлять один педагог.

Материально-техническое обеспечение:

- барный класс с барной стойкой;
- посуда, приборы, инвентарь;
- компьютер, проектор;
- персональный компьютер педагога, для проведения дистанционных занятий;
- подборка дидактических и диагностических материалов (игры, вопросы к викторинам, ребусы, кроссворды);
- учебная литература по темам занятий;
- презентации.

Планируемые результаты, получаемые учащимися в результате освоения программы

Личностные:

- умеющие работать на результат;
- готовые к жизненному и личностному самоопределению,

- умеющие учиться, т. е. способные к саморазвитию и самосовершенствованию путем сознательного и активного присвоения нового социального опыта;

- стремящиеся следовать социальным нормам, правилам поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.

Метапредметные:

- овладевшие универсальными предпосылками учебной деятельности — умениями работать по правилу и по образцу, слушать педагога и выполнять его инструкции;

- способные управлять своим поведением и планировать свои действия на основе первичных ценностных представлений;

- овладевшие средствами общения и способами взаимодействия со взрослыми и сверстниками;

- стремящиеся к совершенствованию речевой культуры в целом.

Предметные:

- овладевшие необходимыми умениями и навыками по программе в соответствии с поставленными задачами;

- освоившие опыт специфической деятельности по получению нового знания, его преобразованию и применению: знания и умения, конкретные элементы практического опыта;

- освоившие разные социальные роли, нормы и правила жизни в обществе.

Ожидаемые результаты и способы их проверки.

Обучающийся будет знать/понимать:

- смысл основных теоретических понятий барной культуры;

- основные принципы функционирования ресторанного сервиса;

- как применять знания, умения и навыки, приобретенные в работе над проектами и реальной жизни.

Обучающийся будет уметь:

- анализировать и практически использовать информацию, применяя полученные навыки и знания;

- уметь самостоятельно работать - самостоятельно приступать к решению задач, не ожидая указаний от преподавателя;

- навык творческой работы - научиться генерировать идеи вне зависимости от поставленных задач

- умение работать в команде, которое включает в себя взаимозаменяемость, нацеленность на конечный результат

- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- решения практических задач, связанных с жизненными ситуациями; совершенствования собственной познавательной деятельности;

- оценки происходящих событий и поведения людей с экономической точки зрения;

Обучающийся будет способен проявлять следующие отношения:

- гражданскую позицию, ответственность за принимаемые экономические решения;
- экономическую, предпринимательскую этику;
- готовность к эффективной самореализации в сфере предпринимательства.

Способы проверки результативности:

- тестовые задания;
- практические задания;
- диагностические игры.

Программа имеет общекультурный уровень.

Учебный план

№п/ п	Название раздела, темы	Количество часов			Формы контроля
		Всего	Теория	Практика	
1.	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности.	3	3	-	
2	Введение в курс	3	3	-	Педагогическое наблюдение
3	Виды, характеристики и искусство в барной культуре	18	18	-	Презентация
4	Коктейли и эксклюзивные украшения для них	189	18	171	Педагогическое наблюдение
5	Итоговое занятие	3	-	3	Презентация
	ИТОГО	216	42	174	

УТВЕРЖДЕН

Приказом № _____ от _____

Директор ГБНОУ ДУМ СПб

Н.В. Судденкова



Календарный учебный график

Год обучения, педагог	Дата начала обучения по программе	Дата окончания обучения по программе	Всего учебных недель	Количество учебных часов	Режим занятий
1 гр. – 1 год Кожина А.В.	05.09.2022	30.05.2023	36	216	2 раза в неделю 6 часов

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ НЕТИПОВОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДВОРЕЦ УЧАЩЕЙСЯ МОЛОДЕЖИ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

ПРИНЯТО
Решением Педагогического совета
Протокол № 1
от «2» 09 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказ № 17/09 от «17» 09 2022 г.
Директор ГБНОУ ДУМ СПб
Н.В. Судденкова



**Рабочая программа
«Барная студия «Фиеста»»**

**Срок освоения: 1 год
Возраст обучающихся: 15–20 лет**

Разработчик:
Кожинава Антонина Владимировна,
педагог дополнительного образования

РЕКОМЕНДОВАНО
Методическим советом
протокол № 1 от 26.08.22

Содержание базовых тем программы

1. Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности.

Теория: Знакомство с обучающимися. Ознакомить обучающихся с целями и задачами программы «Фиеста», учебно-тематическим планом. Провести инструктажи по технике безопасности и охране труда.

2. Введение в курс

Теория: Ознакомление обучающихся с видами, классами баров.

3. Виды, характеристики и искусство в барной культуре

Теория: Характеристика баров и обслуживающего персонала.

Классификация баров, их назначение, отличительные особенности, перечень услуг, формы обслуживания. Характеристика и функции обслуживающего персонала.

Бары: назначение, классификация, характеристика, особенности, принципы размещения, режим работы, перечень услуг, формы обслуживания.

Обслуживающий персонал: бармен, бариста, барбек.

Характеристика основного этапа обслуживания. Методы и формы обслуживания потребителей в барах разных типов. Культура труда бармена. Роль психологических факторов в обслуживании потребителей бара. Стили работы бармена (классический, флейринг, спидмикс). Приемы работы бармена за барной стойкой. Способы охлаждения стаканов.

Правила работы с джиггером, мерными емкостями. Личная подготовка бармена. Требования к форменной одежде, обуви.

Приемы разлива напитков «на счет». Техника откупоривания бутылок и разлива напитков.

4. Коктейли и эксклюзивные украшения для них

Теория: История развития баров.

Основные понятия в области барного дела. Происхождение напитков и коктейлей. Определение, классификация и теория построения смешанных напитков (коктейлей).

Практика: Определение этапа жизненного цикла товара или услуги.

Практика: приготовления и подачи оригинальных коктейлей.

5. Итоговое занятие.

Подведение итогов за учебный год. Поощрение лучших обучающихся. Инструктаж на летний период времени.

**Календарно-тематическое планирование
2022/2023 гг. (Кожина А.В)**

№	Раздел, тема	Кол-во часов	Группа №1, 1 год	
			Планируемая дата	Фактическая дата
	Инструктаж по ТБ. Знакомство с целями и задачами программы. Анкетирование.	3	05.09.22	
	Введение в барную культуру	3	06.09.22	
	Введение в барную культуру	3	12.09.22	
	Виды, характеристики и искусство в барной культуре	3	13.09.22	
	Бары: назначение, классификация .	3	19.09.22	
	Характеристика основного этапа обслуживания.	3	20.09.22	
	Стили работы бармена	3	26.09.22	
	Приемы работы бармена	3	27.09.22	
	Правила работы с джиггером	3	03.10.22	
	Приемы разлива напитков «на счет».	3	04.10.22	
	Коктейли и эксклюзивные украшения для них	3	10.10.22	
	Характеристика ССК	3	11.10.22	
	Характеристика сопутствующих компонентов	3	17.10.22	
	Лед –основной сопутствующий компонент	3	18.10.22	
	Технология приготовления коктейлей.	3	24.10.22	
	Классификация коротких смешанных напитков	3	25.10.22	
	Практика: Классические коктейли и их украшение	3	31.11.22	
	Практика: Классические коктейли и их украшение	3	01.11.22	
	Практика: Классические коктейли и их украшение	3	07.11.22	
	Практика: Классические коктейли и их украшение	3	08.11.22	
	Практика: Классические коктейли и их украшение	3	14.11.22	
	Практика: Классические коктейли и их украшение	3	15.11.22	
	Практика: Классические коктейли и их украшение	3	21.11.22	

Практика: Классические коктейли и их украшение	3	22.11.22	
Практика: Классические коктейли и их украшение	3	28.11.22	
Практика: Классические коктейли и их украшение	3	29.11.22	
Практика: Коктейли эксклюзивные и их украшение	3	05.12.22	
Практика: Коктейли эксклюзивные и их украшение	3	06.12.22	
Практика: Коктейли эксклюзивные и их украшение	3	12.12.22	
Практика: Коктейли эксклюзивные и их украшение	3	13.12.21	
Практика: Коктейли эксклюзивные и их украшение	3	19.12.22	
Практика: Коктейли эксклюзивные и их украшение	3	20.12.22	
Практика: Коктейли эксклюзивные и их украшение	3	26.12.22	
Практика: Коктейли эксклюзивные и их украшение	3	27.12.22	
Практика: Коктейли эксклюзивные и их украшение	2	09.01.23	
Практика: Коктейли эксклюзивные и их украшение	3	10.01.23	
Практика: Коктейли эксклюзивные и их украшение	3	16.01.23	
Практика: Коктейли эксклюзивные и их украшение	3	17.01.23	
Практика: Коктейли эксклюзивные и их украшение	3	23.01.23	
Практика: Коктейли эксклюзивные и их украшение	3	24.01.23	
Практика: Коктейли эксклюзивные и их украшение	3	30.01.23	
Практика: Коктейли эксклюзивные и их украшение	3	31.02.23	
Практика: Коктейли эксклюзивные и их украшение	3	06.02.23	
Практика: Коктейли эксклюзивные и их украшение	3	07.02.23	
Практика: Коктейли эксклюзивные и их украшение	3	13.02.23	
Практика: Коктейли эксклюзивные и их украшение	3	14.02.23	
Практика: Классические коктейли в шотах и их украшение	3	20.02.23	
Практика: Классические	2	21.02.23	

	коктейли в шотах и их украшение			
	Практика: Классические коктейли в шотах и их украшение	3	27.02.23	
	Практика: Классические коктейли в шотах и их украшение	3	28.02.23	
	Практика: Классические коктейли в шотах и их украшение	3	06.03.23	
	Практика: Классические коктейли в шотах и их украшение	2	07.03.23	
	Практика: Классические коктейли в шотах и их украшение	3	13.03.23	
	Практика: Классические коктейли в шотах и их украшение	3	14.03.23	
	Практика: Классические коктейли в шотах и их украшение	3	20.03.23	
	Практика: Классические коктейли в шотах и их украшение	3	21.03.23	
	Практика: коктейли с кофе и их украшение	3	27.03.23	
	Практика: коктейли с кофе и их украшение	2	28.03.23	
	Практика: коктейли с кофе и их украшение	3	03.04.23	
	Практика: коктейли с кофе и их украшение	3	04.04.23	
	Практика: коктейли с кофе и их украшение	3	10.04.23	
	Практика: коктейли ойстеры и их украшение	3	11.04.23	
	Практика: коктейли ойстеры и их украшение	3	17.04.23	
	Практика: коктейли ойстеры и их украшение	3	18.04.23	
	Практика: коктейли ойстеры и их украшение	3	24.04.23	
	Практика: коктейли ойстеры и их украшение	3	25.04.23	
	Практика: оригинальные коктейли	3	02.05.23	

	и их украшение			
	Практика: оригинальные коктейли и их украшение	2	09.05.23	
	Практика: оригинальные коктейли и их украшение	3	15.05.23	
	Практика: оригинальные коктейли и их украшение	3	16.05.23	
	Практика: оригинальные коктейли и их украшение	3	22.05.23	
	Практика: оригинальные коктейли и их украшение	3	23.05.23	
	Практика: оригинальные коктейли и их украшение	3	29.03.23	
	Итоговое занятие Подведение итогов за учебный год. Поощрение лучших обучающихся. Инструктаж на летний период времени.	2	30.05.23	
	Итого:	216		

Оценочные и методические материалы
Методическое обеспечение

№ п/п	Тема	Форма занятий	Приемы и методы организаций учебно-воспитательного процесса	Дидактический материал, техническое оснащение занятий	Форма подведения итогов
	Вводное занятие	Лекция, презентация	Словесный, наглядный	Компьютер, проектор, презентация	Тестирование
	Введение в курс	Лекция, презентация	Словесный, наглядный	Компьютер, проектор, презентация	Опрос
	Виды, характеристики и искусство в барной культуре	Лекция, практическая работа	Словесный, наглядный, практический	Компьютер, проектор, презентации	Тестирование, опрос, практическое задание
	Коктейли и эксклюзивные украшения для них	Лекция, практическая работа	Словесный, наглядный, практический	Компьютер, проектор, презентации	Тестирование, опрос, практическое задание

Учебно-методический комплекс

№ п/п	Компоненты учебно-методического комплекса	Для педагога	Для учащихся и родителей
1. Учебные и методические пособия			
1.1	Информационно-справочные материалы	1. Инструкции: должностная инструкция педагога д/о; инструкция по ТБ ИОТ-065-2013	1. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция, 2020г) http://www.consultant.ru 2. http://infomanagement.ru/ 3. https://www.economy.gov.ru/ 4. https://minfin.gov.ru/ru/ 5. http://www.aup.ru/
1.2	Научная, специальная, методическая литературы	1. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М.	1. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина,

		Бурдюгова, А.В. Колесова. 3-е изд. Стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с. 2. Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Учебник, М: "Академия", 2017. 3. Учебное пособие «Азбука предпринимателя» для потенциальных и начинающих предпринимателей/ АО «Корпорация «МСП» – М.: АО «Корпорация «МСП», 2016 – 140с. 4. Бизнес-планирование : учеб. пособие / В.А. Богомолова, Н.М. Белоусова, О.В. Кублашвили, Р.Ю. Ролдугина ; Моск. гос. ун-т печати им. Ивана Федорова. — М. : МГУП им. Ивана Федорова, 2014. — 250 с	О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. 3-е изд. Стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с. 2. Учебное пособие «Азбука предпринимателя» для потенциальных и начинающих предпринимателей/ АО «Корпорация «МСП» – М.: АО «Корпорация «МСП», 2016 – 140с. 3. Бизнес-планирование : учеб. пособие / В.А. Богомолова, Н.М. Белоусова, О.В. Кублашвили, Р.Ю. Ролдугина ; Моск. гос. ун-т печати им. Ивана Федорова. — М. : МГУП им. Ивана Федорова, 2014. — 250 с
1.3	Презентации	По темам программы	По темам программы
1.4	Видео	По темам программы. Сеть интернет.	По темам программы. Сеть интернет.

Перечень образовательных электронных ресурсов, предоставляющих возможность организации образовательного процесса с применением дистанционных образовательных технологий

Сервисы для проведения видеозанятий:

- Discord (Бесплатный мессенджер с поддержкой видеоконференций, голосовой и текстовый чат).
- Zoom (Платформа для проведения онлайн-занятий. Бесплатная учетная запись позволяет проводить видеоконференцию длительностью 40 минут с возможностью онлайн-общения до 100 человек. В платформу встроена интерактивная доска, можно легко и быстро переключаться с демонстрации экрана на доску. Наличие чата, в котором можно писать сообщения, передавать файлы).
- GoogleClassroom (бесплатный сервис позволяет удобно публиковать и оценивать задания, организовать совместную работу и эффективное взаимодействие всех участников процесса. Создавать курсы, раздавать задания и комментировать работы учащихся - все это можно делать в одном сервисе).

Список литературы

1. Дело жизни. Между делом (комплект из 2 книг): Феликс Новиков — Москва, Татлин, 2019 г.- 548 с.
2. Травяные коктейли и напитки: В. А. Соловьева — Москва, Олма Медиа Групп, 2018 г.- 224 с.
3. Сборник рецептов напитков для предприятий общественного питания: Р. П. Антонова — Санкт-Петербург, ПрофиКС, 2009 г.- 135 с.
5. Милл Р.К. Управление рестораном. – М.: Юнити-Дана, 2009, 536 с.
6. Богушева В.И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. Уч.пос.- Ростов – на - Дону, 2019.- доп.
9. Экспресс-курс бармена: — Санкт-Петербург, Феникс, 2020 г.-
10. Петер Шмекль «Классические коктейли».- М.Тера, 2017г.
11. Библия бармена. Всё о напитках. Барная культура. Коктейльная революция. 3-е издание | Евсевский Федор 2020г.
12. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. 3-е изд. Стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.

Введение

Рабочая программа воспитания объединения является составляющей частью Программы воспитания ГБНОУ Дворца учащейся молодежи Санкт-Петербурга (Рабочей программы воспитания) на период до 2024 года, утвержденной Приказом от 04.06.2021 № 340-п «Об утверждении Программы воспитания ГБНОУ ДУМ СПб на период до 2024 года» (далее – Программа воспитания).

Практическая реализация цели и задач воспитания осуществляется в рамках следующих направлений воспитательной работы Дворца учащейся молодежи Санкт-Петербурга:

- в процессе реализации дополнительных общеобразовательных программ в соответствии с тематическим наполнением рабочих программ;
- в рамках реализации культурно-просветительских и образовательных проектов.

Основные цели и задачи Рабочей программы воспитания:

- воспитание гармонично развитой и социально ответственной личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций;
- создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства;
- формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среды.

Для достижения поставленных целей будут решаться следующие задачи:

Гражданско-патриотическое воспитание:

- сформировать патриотические чувства и сознание учащихся на основе исторических ценностей и роли России в судьбах мира;
- способствовать процессу сохранения и развития чувства гордости за свою страну, город, образовательное учреждение, семью;
- способствовать процессу воспитания личности гражданина – патриота Родины, способного встать на защиту государственных интересов;
- воспитать любовь к родному городу, Родине, её истории,

культуре, традициям;

- способствовать изучению истории своей семьи, образовательного учреждения, района, города, культуры народов мира, своей страны;

- способствовать развитию чувства ответственности и гордости за достижения страны;

- сформировать толерантность, чувство уважения к другим народам, их традициям.

Нравственное и духовное воспитание:

- сформировать у учащихся нравственную культуру миропонимания;

- способствовать формированию у учащихся осознанного отношения к нравственному опыту прошлого и будущего, своей роли в нем;

- воспитать доброе отношение к родителям, к окружающим людям, сверстникам;

- воспитать добросовестное отношение к своим обязанностям, к самому себе, к порученному делу.

- сформировать у учащихся представления об уважении к человеку труда, о ценности труда и творчества для личности, общества и государства.

Воспитательная среда:

- определить круг реальных учебных возможностей учащегося и зону его ближайшего развития;

- создать условия для продвижения учащихся в интеллектуальном развитии;

- сформировать интеллектуальную культуру учащихся, развивать их кругозор и любознательность.

- сформировать у учащихся культуру сохранения и совершенствования собственного здоровья, неприятия вредных и опасных для здоровья привычек;

- ознакомить учащихся с опытом и традициями предыдущих поколений по сохранению физического и психического здоровья;

- способствовать формированию навыков грамотного поведения в условиях мегаполиса, соблюдения правил дорожного движения;

- сформировать у учащихся общеобразовательных учреждений представления о таких понятиях как «толерантность», «миролюбие», «гражданское согласие», «социальное партнерство»;

- способствовать развитию опыта противостояния таким

явлениям, как «социальная агрессия», «межнациональная рознь», «экстремизм», «терроризм», «фанатизм» (например, на этнической, религиозной, спортивной, культурной или идейной почве).

Профилактика правонарушений, социально-опасных явлений:

– сформировать у учащихся правовую культуру, представления об основных правах и обязанностях, о принципах демократии, об уважении к правам человека и свободе личности, формировать электоральную культуру.

– сформировать у учащихся ценностные представления об институте семьи, о семейных ценностях, традициях, культуре семейной жизни.

Экологическое воспитание:

– расширить знания по экологии, географии, истории;
– способствовать интеллектуальному и духовно-нравственному развитию учащихся;

– расширить знания об окружающем мире;
– развить творческую, познавательную и созидательную активность;

– укрепить здоровье, воспитать физическую культуру в единстве с интеллектуальным и духовным развитием;

– воспитать патриотизм посредством занятий по краеведению;

– воспитать потребность в здоровом образе жизни.

Планируемые результаты:

– у учащихся сформируется представление о понятиях основ гражданственности (патриотизма) как важнейших духовно-нравственных и социальных ценностей, готовности к активному проявлению профессионально значимых качеств и умений в различных сферах жизни общества;

– у учащихся сформируется понимание смысла человеческого существования, ценности своего существования и ценности существования других людей;

– у учащихся сформируется представление об уважении к человеку труда, о ценности труда и творчества для личности, общества и государства;

– учащиеся научатся мыслить рационально, эффективно проявлять свои интеллектуальные умения в окружающей жизни;

– сформируется представление о значимости физического и психического здоровья человека, понимания важности здоровья для будущего самоутверждения; о правилах безопасного поведения учащихся на улице и дорогах.

– у учащихся сформируется представление о таких понятиях

как «толерантность», «миролюбие», «гражданское согласие», «социальное партнерство», развитие опыта противостояния таким явлениям как «социальная агрессия», «межнациональная рознь», «экстремизм», «терроризм», «фанатизм»;

– создадутся условия для проявления учащимися в объединениях инициативы и самостоятельности, искренности и открытости в реальных жизненных ситуациях, развитие интереса к внеурочной деятельности;

– у учащихся сформируются представления о правовой культуре, представления об основных правах и обязанностях, о принципах демократии, об уважении к правам человека и свободе личности, формирование электоральной культуры;

– у учащихся сформируются представления о семейных ценностях, традициях, культуре семейной жизни.

– у учащихся сформируются дополнительные навыки коммуникации, включая межличностную коммуникацию, межкультурную коммуникацию.

Особенности организации воспитательной деятельности в объединении

Воспитательная деятельность в объединении планируется и организуется в соответствии с модулями Программы воспитания и в соответствии с Календарным планом воспитательной работы ГБНОУ ДУМ СПб на учебный год.

Модули Рабочей программы воспитания:

- духовно-нравственное воспитание;
- гражданско-патриотическое воспитание;
- воспитательный потенциал занятия;
- профессиональное самоопределение;
- добровольческая деятельность;
- экологическое воспитание;
- воспитательная среда;
- профилактика правонарушений, социально-опасных явлений;
- работа с родителями.

При реализации рабочей программы воспитания объединения используются различные формы и технологии организации воспитательных мероприятий (в том числе дистанционные технологии); организуются и проводятся массовые мероприятия, обеспечивающие условия для совместной деятельности учащихся и родителей (законных представителей).

С целью оценки результативности выполнения поставленных задач и выявления основных проблем воспитания проводится самоанализ

воспитательной работы объединения (не реже одного раза в полугодие) и предоставляется отчет по форме.

**Календарный план воспитательной работы объединения
Барная студия «Фиеста»
на 2022-2023 учебный год**

№ п/п	Название мероприятия, форма проведения	Сроки проведения	Место проведения, педагог	Участники (учащиеся, родители, педагоги)
1.	Участие в мероприятии, посвященном Дню Знаний	Сентябрь 2022	Колледж кулинарного мастерства	Обучающиеся, педагог
2.	Беседа с учащимися об истории ГБНОУ ДУМ СПб	Сентябрь 2022	Колледж кулинарного мастерства	Обучающиеся, педагог
3.	Международный день мира. (Отмечается по решению ООН с 2002 года как день отказа от насилия и прекращения огня.)	Сентябрь 2022	Колледж кулинарного мастерства	Обучающиеся, педагог
4.	Беседы о ПДД, безопасном маршруте	Сентябрь 2022	Колледж кулинарного мастерства	Обучающиеся, педагог
5.	Беседы о правах человека	Октябрь 2022	Колледж кулинарного мастерства	Обучающиеся, педагог
6.	Участие в мероприятиях, посвященных Дню Учителя	Октябрь 2022	Колледж кулинарного мастерства	Обучающиеся, педагог
7.	Всемирный день защиты животных. (Отмечается в день именин Франциска Ассизского, защитника и покровителя животных, с 1931 года.)	Октябрь 2022	Колледж кулинарного мастерства	Обучающиеся, педагог
8.	Участие в мероприятиях, посвященных Дню пожилого человека	Ноябрь 2022	Колледж кулинарного мастерства	Обучающиеся, педагог
9.	Всемирный день ребёнка.	Ноябрь 2022	Колледж кулинарного мастерства	Обучающиеся, педагог
10.	Участие в мероприятиях, посвященных Дню народного единства	Ноябрь 2022	Колледж кулинарного мастерства	Обучающиеся, педагог
11.	Международный день энергосбережения.	Ноябрь 2022	Колледж кулинарного мастерства	Обучающиеся, педагог

12.	День Героев Отечества.	Декабрь 2022	Колледж кулинарного мастерства	Обучающиеся, педагог
13.	Участие в мероприятиях, посвященных Дню Матери	Декабрь 2022	Колледж кулинарного мастерства	Обучающиеся, педагог
14.	День Конституции Российской Федерации.	Декабрь 2022	Колледж кулинарного мастерства	Обучающиеся, педагог
15.	Участие в мероприятиях, посвященных празднованию Нового года и Рождества	Декабрь 2022	Колледж кулинарного мастерства	Обучающиеся, педагог
16.	День медведя.	Декабрь 2022	Колледж кулинарного мастерства	Обучающиеся, педагог
17.	Беседы с учащимися о безопасном поведении в общественных местах города.	Январь 2023	Колледж кулинарного мастерства	Обучающиеся, педагог
18.	Участие в мероприятиях, посвященных Дню снятия Блокады Ленинграда	Январь 2023	Колледж кулинарного мастерства	Обучающиеся, педагог
19.	День детского кино.	Январь 2023	Колледж кулинарного мастерства	Обучающиеся, педагог
20.	Участие в мероприятиях, посвященных дню памяти А.С. Пушкина	Январь 2023	Колледж кулинарного мастерства	Обучающиеся, педагог
21.	Участие в мероприятиях, посвященных Дню Защитника Отечества	Февраль 2023	Колледж кулинарного мастерства	Обучающиеся, педагог
22.	Участие в мероприятиях, посвященных Международному женскому Дню	Март 2023	Колледж кулинарного мастерства	Обучающиеся, педагог
23.	Всемирный день кошек.	Март 2023	Колледж кулинарного мастерства	Обучающиеся, педагог
24.	Международный день планетариев.	Апрель 2023	Колледж кулинарного мастерства	Обучающиеся, педагог
25.	Всемирный день здоровья	Апрель 2023	Колледж кулинарного мастерства	Обучающиеся, педагог
26.	Всемирный день авиации и космонавтики.	Апрель 2023	Колледж кулинарного мастерства	Обучающиеся, педагог
27.	Экскурсионная программа, посвященная Дню Земли	Апрель 2023	Колледж кулинарного мастерства	Обучающиеся, педагог

28.	День единения народов Белоруссии и России	Апрель 2023	Колледж кулинарного мастерства	Обучающиеся, педагог
29.	Участие в мероприятиях, посвященных Международному дню Культуры	Апрель 2023	Колледж кулинарного мастерства	Обучающиеся, педагог
30.	Участие в мероприятиях, посвященных Дню Победы	Апрель 2023	Колледж кулинарного мастерства	Обучающиеся, педагог
31.	Церемония возложения цветов, посвященная празднованию Дня Победы советского народа в Великой Отечественной войне	Май 2023	Колледж кулинарного мастерства	Обучающиеся, педагог
32.	Международный день семей.	Май 2023	Колледж кулинарного мастерства	Обучающиеся, педагог
33.	Участие в мероприятиях, посвященных Дню города	Май 2023	Колледж кулинарного мастерства	Обучающиеся, педагог
34.	День Солнца	Май 2023	Колледж кулинарного мастерства	Обучающиеся, педагог
35.	Праздник Весны и Труда	Май 2023	Колледж кулинарного мастерства	Обучающиеся, педагог
36.	Участие в фестивалях, концертах, конкурсах, соревнованиях	Май 2023	Колледж кулинарного мастерства	Обучающиеся, педагог