ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №570
НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

ПРИНЯТА
педагогическим советом
ГБОУ школы №570 Невского района
Санкт-Петербурга
Протокол от 01.09.2026 №03

УТВЕРЖДЕНА
приказом от 01.09.2026 № 01-ДО

Директор ГБОУ школы №570
Невского района Санкт-Петербурга
_____ Е.Ю.Панасюк

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА

«Основы гостеприимства»

Срок освоения программы: 1 год

Возраст обучающихся: 14-17 лет

Разработчики:
Ефимова Галина Владимировна
педагог дополнительного образования, методист,
Орловская Виктория Петровна
педагог дополнительного образования

Пояснительная записка

Основные характеристики программы

Направленность программы

Дополнительная общеразвивающая программа «Основы гостеприимства» (далее – программа) является программой ***социально-гуманитарной направленности***.

Адресат программы

Программа разработана для детей 14-17 лет, проявляющими интерес к гостиничному сервису в области туризма.

Актуальность

Актуальность программы связана с профессиональным просвещением учащихся. Её освоение позволит учащимся получить элементарные знания о развитии гостиничного хозяйства в городе, узнать о законах и перспективе работы в данной отрасли.

Уровень освоения программы

Уровень освоения программы– общекультурный.

Объем ДОП

Программа рассчитана на 72 часа.

Срок освоения

Срок реализации программы – 1 год.

Цель программы – знакомство с профессиями администратора и горничной в сфере гостиничного сервиса и создание условий для профессиональной ориентации учащихся в выборе дальнейшей профессии.

Обучающие задачи:

- познакомить с профессиями администратора и горничной в сфере гостиничного сервиса;
- дать элементарные сведения и знания об организации и технологии работы службы приёма и размещения гостей;
- дать основные сведения и знания об организации и технологии обслуживания гостей питанием;
- дать основные сведения и знания об организации и технологии предоставления
- дополнительных услуг в гостинице.

Развивающие задачи:

- развить способность ставить цель или соглашаться с предложенной педагогом, удерживать ее в процессе достижения;
- развить умение работать в паре, в группе, понимать устные инструкции педагога (для младшего возраста), согласовывать свои действия с другими учащимися-участниками команд;

Воспитательные задачи:

- Воспитывать стремление доводить начатое дело до конца, способность к самоорганизации;

- Воспитать положительную мотивацию к труду;
- Воспитать стремление к конструктивному разрешению конфликтов.

Планируемые результаты

Результат	
Предметные	• Познакомятся с профессиями администратора и горничной в сфере гостиничного сервиса; • получат элементарные сведения и знания об организации и технологии работы службы приёма и размещения гостей; • получат основные сведения и знания об организации технологии обслуживания гостей питанием; • получат основные сведения и знания об организации и технологии предоставления дополнительных услуг в гостинице.
Метапредметные	• разовьют способность ставить цель или соглашаться с предложенной педагогом, удерживать ее в процессе достижения; • разовьют умение работать в паре, в группе, понимать устные инструкции педагога (для младшего возраста), согласовывать свои действия с другими учащимися-участниками команд;
Личностные	• Воспитают стремление доводить начатое дело до конца, способность к самоорганизации; • Воспитают положительную мотивацию к труду; • Воспитают стремление к конструктивному разрешению конфликтов

Организационно-педагогические условия реализации программы

Язык реализации программы – государственный язык РФ – русский.

Форма обучения – очная.

Условия набора в коллектив - на обучение по программе принимаются все желающие без специальной подготовки. Занятия проводятся с учетом возрастных и индивидуальных особенностей детей.

Условия формирования групп - группы могут быть как одновозрастные, так и разновозрастные.

Количество учащихся в группе - 15 человек.

Формы организации занятий – всем составом, аудиторные.

Формы проведения занятий –учебное занятие, лекция, презентация.

Формы организации деятельности учащихся на занятиях – групповая, индивидуальная.

Кадровое обеспечение программы - педагог дополнительного образования.

Материально-техническое обеспечение
Помещение для учебных занятий должно быть просторным и чистым, хорошо освещенным и проветренным.

- Стол педагога -1,
- Стул педагога - 1,
- Стол учащегося - 8,
- Стулья для учащихся – 15,
- Компьютор – 1,
- Проектор – 1,
- Принтер – 1,
- Бумага для принтера – 3 упаковки

Учебный план

№ п/п	Название раздела	Количество часов			Формы контроля
		Всего	Теория	Практика	
1	Вводное занятие.	2	1	1	Беседа
2	Гостиничное хозяйство	16	8	8	выполнение практических заданий
3	Организация и технология работы службы приёма и размещения гостей	14	5	9	выполнение практических заданий
4	Организация и технология обслуживания гостиничного фонда	12	4	8	выполнение практических заданий
5	Организация и технология обслуживания гостей питанием.	16	6	10	выполнение практических заданий
6	Организация и технология предоставления дополнительных услуг в гостинице	11	3	8	выполнение практических заданий
7	Итоговое занятие	1	0	1	Беседа
	Итого	**72**	**27**	**45**	

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК
реализации дополнительной общеразвивающей программы
«Основы гостеприимства»

Педагог: Орловская Виктория Петровна

Год обучения, группа	Дата начала занятий	Дата окончания занятий	Количество учебных недель	Количество учебных дней	Количество учебных часов	Режим занятий
1 год						

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Обучающие задачи:

- познакомить с профессиями администратора и горничной в сфере гостиничного сервиса;
- дать элементарные сведения и знания об организации и технологии работы службы приёма и размещения гостей;
- дать основные сведения и знания об организации и технологии обслуживания гостей питанием;
- дать основные сведения и знания об организации и технологии предоставления
- дополнительных услуг в гостинице.

Развивающие задачи:

- развить способность ставить цель или соглашаться с предложенной педагогом, удерживать ее в процессе достижения;
- развить умение работать в паре, в группе, понимать устные инструкции педагога (для младшего возраста), согласовывать свои действия с другими учащимися-участниками команд;

Воспитательные задачи:

- Воспитывать стремление доводить начатое дело до конца, способность к самоорганизации;
- Воспитать положительную мотивацию к труду;
- Воспитать стремление к конструктивному разрешению конфликтов.

Ожидаемые результаты

Результат	
Предметные	• Познакомятся с профессиями администратора и горничной в сфере гостиничного сервиса; • получат элементарные сведения и знания об организации и технологии работы службы приёма и размещения гостей;

	• получат основные сведения и знания об организации технологии обслуживания гостей питанием; • получат основные сведения и знания об организации и технологии предоставления дополнительных услуг в гостинице.
Метапредметные	• разовьют способность ставить цель или соглашаться с предложенной педагогом, удерживать ее в процессе достижения; • разовьют умение работать в паре, в группе, понимать устные инструкции педагога (для младшего возраста), согласовывать свои действия с другими учащимися-участниками команд;
Личностные	• Воспитают стремление доводить начатое дело до конца, способность к самоорганизации; • Воспитают положительную мотивацию к труду; • Воспитают стремление к конструктивному разрешению конфликтов

Содержание образовательной программы

№ п\п	**Раздел (тема):**	**Содержание:**
1	Вводное занятие.	Теория: Ведение в предметную область. Охрана труда. Пожарная безопасность, ТБ на предприятиях. Практика: Инструктаж ТБ. Формы контроля: Беседа
2	Гостиничное хозяйство	Теория: История развития гостиничного хозяйства. Основные понятия и определения в области гостиничного хозяйства. Классификация средств размещения гостиничного типа. Типы гостиничных предприятий в зависимости от назначения. Международная классификация гостиниц. Классификация гостиниц в Российской Федерации. Международные гостиничные сети. Профессиональные стандарты (квалификационные требования) к основным должностям работников туристической индустрии. Службы гостиницы и их характеристика. Правила поведения персонала гостиниц. Стиль в обслуживании гостей. Основные правила ведения телефонных переговоров. Требования, предъявляемые к внешнему виду и личной гигиене персонала гостиниц. Практика: Экскурсия на предприятие гостиничного хозяйства. Классифицировать гостиничные предприятия по набору предоставляемых услуг и уровня предлагаемого обслуживания. Применять классификации гостиниц: система звезд, система букв, система «Корон», система разрядов. Анализ крупнейших международных гостиничных групп (бренды). Деятельность персонала согласно стандартам. Правила поведения. Внешний вид и личная гигиена работника. Формы контроля: выполнение практических заданий

3	Организация и технология работы службы приёма и размещения гостей	Теория: Операционный процесс обслуживания и функции службы приёма и размещения. Порядок бронирования мест и номеров в гостинице. Порядок регистрации и размещения гостей. Особенности регистрации туристических групп. Особенности регистрации иностранных туристов. Документация, необходимая для учета использования номерного фонда. Виды расчётов с проживающими. Правила расчёта оплаты за проживание. Автоматизированная обработка данных в службе приёма и размещения. Использование электронных замковых систем Практика: Функции службы приёма и размещения. Бронируем номер: отработка порядка бронирования. Отработка процесса регистрации. Заполнение карты брони. Заполнение примеров необходимых документов. Работа с терминалом для карт. Знакомство с Электронная система замков. Формы контроля: выполнение практических заданий
4	Организация технология обслуживания гостиничного фонда	Теория: Виды гостиничных помещений. Организация уборочных работ. Подготовка номеров к заселению. Технология выполнения различных видов уборочных работ. Подготовка горничной к работе. Нормативы проведения уборочных мероприятий. Работы, связанные с оборотом постельного белья. Санитарно- гигиенические принадлежности. Практика: Знакомство с помещениями в гостинице. Последовательность осуществляемых видов уборки. Отработка порядка заселения гостей. Порядок уборки помещений. Вид горничной и отработка ряда необходимых действий горничной. Списание постельного белья. Маркировка санитарно-гигиенических принадлежностей. Формы контроля: выполнение практических заданий
5	Организация и технология обслуживания гостей питанием.	Теория: Структура управления предприятиями питания гостиницы. Кухня ресторана при гостинице. Секция уборки и мойки посуды. Рестораны и бары гостиницы. Подготовка ресторанного зала к обслуживанию. Обслуживание гостей в зале ресторане. Секция обслуживания номеров. Практика: Схема управления пищевым комплексом. Управление и персонал кухни. Определять посуду, приборы, столовое бельё для ресторанов гостиниц. Определять посуду, приборы, столовое бельё для ресторанов гостиниц. Определять типы ресторанов. Основные правила подачи блюд. Знакомство с тремя способами подачи блюд, напитков и кондитерских изделий: в обнос, с использованием подсобного столика, гость сам перекладывает блюдо в свою тарелку. Доставка заказа в номер. Формы контроля: выполнение практических заданий
6	Организация и технология предоставления дополнительных услуг	Теория: Отдел обслуживания массовых мероприятий. Банкеты. Виды банкетов. Виды услуг, оказываемых в гостиницах. Организация бытового обслуживания.

	в гостинице	Транспортные услуги Практика: Экскурсия на предприятие общественного питания. Сервировка столов для банкетов: банкет с полным обслуживанием официантами: банкет с частичным обслуживанием официантами; банкет- фуршет. Банкет-чай; «Шведский стол». Перечень предоставления дополнительных платных услуг. Формы контроля: выполнение практических заданий
7	Итоговое занятие	Практика: Подведение итогов. Формы контроля: Беседа

Календарно-тематический план
рабочей программы «Основы гостеприимства»
группа № 1, 1 год обучения
2026-2027 учебный год

№ п/п	Наименование разделов и тем занятий	Количество часов			Дата занятий	
		всего	теория	практика	план	факт
	Раздел 1. Вводное занятие.	**2**	**1**	**1**		
1.	Вводное занятие.	1	0,5	0,5		
2.	Вводное занятие.	1	0,5	0,5		
	Раздел 2. Гостиничное хозяйство	**16**	**8**	**8**		
3.	История развития гостиничного хозяйства.	1	1	0		
4.	Основные понятия и определения в области гостиничного хозяйства.	1	1	0		
5.	Классификация средств размещения гостиничного типа.	1	0,5	0,5		
6.	Типы гостиничных предприятий в зависимости от назначения.	1	0,5	0,5		
7.	Международная классификация гостиниц.	1	1	0		
8.	Классификация гостиниц в Российской Федерации.	1	0,5	0,5		
9.	Международные гостиничные сети.	1	0,5	0,5		
10.	Профессиональные стандарты (квалификационные требования) к основным должностям работников туристической индустрии.	1	0,5	0,5		
11.	Службы гостиницы и их характеристика.	1	0,5	0,5		
12.	Правила поведения персонала гостиниц. Стиль в обслуживании гостей.	1	0,5	0,5		
13.	Основные правила ведения телефонных переговоров.	1	0,5	0,5		
14.	Требования, предъявляемые к внешнему виду и личной гигиене персонала гостиниц.	1	0,5	0,5		
15.	Экскурсия на предприятие гостиничного хозяйства.	1	0,5	0,5		
16.	Экскурсия на предприятие гостиничного хозяйства.	1	0	1		
17.	Экскурсия на предприятие гостиничного хозяйства.	1	0	1		
18.	Экскурсия на предприятие гостиничного хозяйства.	1	0	1		
	Раздел 3. Организация и технология работы службы приёма и размещения гостей	**14**	**5**	**9**		

19.	Операционный процесс обслуживания и функции службы приёма и размещения.	1	0,5	0,5		
20.	Порядок бронирования мест и номеров в гостинице.	1	0,5	0,5		
21.	Порядок регистрации и размещения гостей.	1	0,5	0,5		
22.	Особенности регистрации туристических групп.	1	0,5	0,5		
23.	Особенности регистрации иностранных туристов.	1	0,5	0,5		
24.	Документация, необходимая для учета использования номерного фонда.	1	0,5	0,5		
25.	Документация, необходимая для учета использования номерного фонда.	1	0	1		
26.	Виды расчётов с проживающими. Правила расчёта оплаты за проживание.	1	0,5	0,5		
27.	Автоматизированная обработка данных в службе приёма и размещения.	1	0,5	0,5		
28.	Электронные замковые системы	1	0,5	0,5		
29.	Экскурсия на предприятие гостиничного хозяйства.	1	0,5	0,5		
30.	Экскурсия на предприятие гостиничного хозяйства.	1	0	1		
31.	Экскурсия на предприятие гостиничного хозяйства.	1	0	1		
32.	Экскурсия на предприятие гостиничного хозяйства.	1	0	1		
	Раздел 4. Организация и технология обслуживания гостиничного фонда	**12**	**4**	**8**		
33.	Виды гостиничных помещений	1	0,5	0,5		
34.	Подготовка горничной к работе.	1	0,5	0,5		
35.	Подготовка номеров к заселению.	1	0,5	0,5		
36.	Подготовка номеров к заселению.	1	0	1		
37.	Организация уборочных работ.	1	0,5	0,5		
38.	Технология выполнения различных видов уборочных работ.	1	0,5	0,5		
39.	Технология выполнения различных видов уборочных работ.	1	0	1		
40.	Санитарно- гигиенические принадлежности.	1	0,5	0,5		
41.	Нормативы проведения уборочных мероприятий.	1	0,5	0,5		
42.	Работы, связанные с оборотом постельного белья.	1	0,5	0,5		
43.	Экскурсия на предприятие гостиничного хозяйства.	1	0	1		
44.	Экскурсия на предприятие гостиничного хозяйства.	1	0	1		
	Раздел 5. Организация и технология обслуживания гостей питанием.	**16**	**6**	**10**		
45.	Структура управления предприятиями питания гостиницы.	1	0,5	0,5		

46.	Схема управления пищевым комплексом.	1	0,5	0,5		
47.	Рестораны и бары гостиницы.	1	0,5	0,5		
48.	Типы ресторанов	1	0,5	0,5		
49.	Кухня ресторана при гостинице.	1	0,5	0,5		
50.	Секция уборки и мойки посуды.	1	0,5	0,5		
51.	Подготовка ресторанного зала к обслуживанию.	1	0,5	0,5		
52.	Посуда, приборы, столовое бельё для ресторанов гостиниц	1	0,5	0,5		
53.	Обслуживание гостей в зале ресторане.	1	0,5	0,5		
54.	Основные правила подачи блюд.	1	0,5	0,5		
55.	3 способа подачи блюд, напитков и кондитерских изделий: в обнос, с использованием подсобного столика, гость сам перекладывает блюдо в свою тарелку	1	0,5	0,5		
56.	Отработка способов подачи блюд, напитков и кондитерских изделий: в обнос, с использованием подсобного столика, гость сам перекладывает блюдо в свою тарелку	1	0	1		
57.	Секция обслуживания номеров.	1	0,5	0,5		
58.	Доставка заказа в номер.	1	0	1		
59.	Экскурсия на предприятие общественного питания при гостинице.	1	0	1		
60.	Экскурсия на предприятие общественного питания при гостинице.	1	0	1		
	Раздел 6. Организация и технология предоставления дополнительных услуг в гостинице	**11**	**3**	**8**		
61.	Отдел обслуживания массовых мероприятий.	1	0,5	0,5		
62.	Виды услуг, оказываемых в гостиницах.	1	0,5	0,5		
63.	Банкеты. Виды банкетов.	1	0,5	0,5		
64.	Банкеты. Виды банкетов.	1	0	1		
65.	Организация бытового обслуживания.	1	0,5	0,5		
66.	Транспортные услуги	1	0,5	0,5		
67.	Экскурсия на предприятие общественного питания.	1	0	1		
68.	Экскурсия на предприятие общественного питания.	1	0	1		
69.	Сервировка столов для банкетов: банкет с полным обслуживанием официантами: банкет с частичным обслуживанием официантами;	1	0,5	0,5		
70.	Сервировка столов для банкетов: банкет с полным обслуживанием	1	0	1		

	официантами: банкет- фуршет.					
71.	Сервировка столов для банкетов: банкет с полным обслуживанием официантами: Банкет-чай; «Шведский стол».	1	0	1		
	Раздел 7. Итоговое занятие	**1**	**0**	**1**		
72.	Итоговое занятие	1	0	1		
	Итого	**72**	**27**	**45**		

Методические и оценочные материалы

Методические материалы

Раздел или тема программы	Формы организации занятий	Приёмы и методы организации образовательного процесса	Дидактический Материал, техническое оснащение	Формы контроля
Вводное занятие.	Учебное занятие (аудиторное), группа, беседа	Методы: словесный, наглядный, практический Приемы: показ материалов, объяснение	Инструкции по технике безопасности, Презентация, плакаты, альбомы, фотографии;	Беседа
Гостиничное хозяйство	Учебное занятие (аудиторное), группа, лекция	Методы: словесный, наглядный, практический Приемы: Объяснение, показ материалов, практическая работа	Презентация, плакаты, альбомы, фотографии; дидактические разработки занятий по темам; книги и журналы по гостиничному сервису, культуре быта, видео фильмы по темам занятий.	выполнение практических заданий
Организация и технология работы службы приёма и размещения гостей	Учебное занятие (аудиторное), группа, лекция	Методы: словесный, наглядный, практический Приемы: Объяснение, показ материалов, практическая работа	Презентация, плакаты, альбомы, фотографии; дидактические разработки занятий по темам; книги и журналы по гостиничному сервису, культуре быта, видео фильмы по темам занятий.	выполнение практических заданий
Организация технология обслуживания гостиничного фонда	Учебное занятие (аудиторное), группа, лекция	Методы: словесный, наглядный, практический Приемы: Объяснение, показ материалов, практическая работа	Презентация, плакаты, альбомы, фотографии; дидактические разработки занятий по темам; книги и журналы по гостиничному сервису, культуре	выполнение практических заданий

			быта, видео фильмы по темам занятий.	
Организация и технология обслуживания гостей питанием.	Учебное занятие (аудиторное), группа, лекция	Методы: словесный, наглядный, практический Приемы: Объяснение, показ материалов, практическая работа	Презентация, плакаты, альбомы, фотографии; дидактические разработки занятий по темам; книги и журналы по гостиничному сервису, культуре быта, видео фильмы по темам занятий.	выполнение практических заданий
Организация и технология предоставления дополнительных услуг в гостинице	Учебное занятие (аудиторное), группа, лекция	Методы: словесный, наглядный, практический Приемы: Объяснение, показ материалов, практическая работа	Презентация, плакаты, альбомы, фотографии; дидактические разработки занятий по темам; книги и журналы по гостиничному сервису, культуре быта, видео фильмы по темам занятий.	выполнение практических заданий
Итоговое занятие	Учебное занятие (аудиторное), группа, беседа	Методы: практический Приемы: практическая работа, анализ	плакаты, альбомы, фотографии;	Беседа

Информационные источники (списки литературы)

Литература для детей:

1. Бизнес-планирование в индустрии гостеприимства / М.В. Виноградова и др. - М.: Дашков и Ко, 2020. - 280 с.
2. Бикмурзин, Павел Исадыкович Деловое Общение В СоциальноКультурном Сервисе И Туризме / Бикмурзин Павел Исадыкович. - Москва: Машиностроение, 2019. - 448 с.
3. Виноградова, Т. В. Технологии продаж турпродукта. Учебник / Т.В. Виноградова. - М.: Академия, 2020. - 240 с.

Литература для педагога:

1. География туризма / М.В. Асташкина и др. - М.: Альфа-М, Инфра-М, 2020. - 432 с.
2. Гридин, А. Д. Безопасность и охрана труда в сфере гостиничного обслуживания / А.Д. Гридин. - М.: Академия, 2019. - 224 с.

Информационные ресурсы

1. http://vcht.center/metodcenter
2. Единый национальный портал дополнительного образования детей http://dop.edu.ru/
3. www.edu.ru – портал Российское образование.
4. www.edu.ru – каталог образовательных Интернет-ресурсов
5. www.russiatourism.ru - официальный сайт Федерального агентства по туризму Министерство культуры России
6. www.tourdom.ru - профессиональный туристический портал
7. www.tonkosti.ru - электронная туристическая энциклопедия
8. www.tourlib.ru - туристская библиотека
9. www.turprofi.ru - портал для турагентства

Оценочные материалы

Для отслеживания результативности образовательной деятельности по программе проводятся: входной, текущий контроль, итоговое оценивание.

Входной контроль проводится на первом занятии с целью выявления первоначального уровня знаний и умений (Приложение 1).

Форма:

- Беседа;

Текущий контроль осуществляется на каждом занятии для отслеживания уровня освоения учебного материала программы.

Формы:

- педагогическое наблюдение;
- выполнение практических заданий.

Итоговый контроль проводится на последнем занятии

Форма:

- Беседа.

Во время проведения итогового контроля педагог заполняет Карту итогового контроля определения уровня освоения программы (Приложение 2).

Приложение 1

Карта входного контроля определения уровня освоения программы

ДОП «Основы гостеприимства», группа __, год обучения____

Наименование показателя	Фамилия, имя учащегося															баллы	Критерии оценивания
	Баллы																
Предметные результаты																	
Знание основных сведений об организации и технологии предоставления дополнительных услуг в гостинице; об организации и технологии обслуживания гостей питанием;																0-4 5-8 9-10	- Не владеет теорией (менее половины от предусмотренного программой объема), не понимает смысл понятий, не использует их в практической деятельности. - Как правило, понимает термины и использует их в деловой коммуникации (от 70 до 100% от объема). В большинстве случаев самостоятельно. Если затрудняется в точных определениях, то легко восстанавливает их значение при минимальной помощи педагога - Использует терминологию программной деятельности. Активно пополняет ее объем самостоятельно. Пытается установить новые связи понятий, продуцировать индивидуальный смысл
Имеет элементарные знания о профессиях администратора и горничной в сфере гостиничного сервиса																0-4 5-8	- С трудом справляется с практической деятельностью, предусмотренной программой, даже при помощи педагога. - Как правило, справляется с деятельностью, предусмотренной программой. В случае затруднений легко исправляется при минимальной

																9-10	поддержке педагога. - Владеет видами деятельности, предусмотренных программой.
Метапредметные результаты																	
Способность ставить цель или соглашаться с предложенной педагогом, удерживать ее в процессе достижения																0-4 5-8 9-10	- Не способен, даже при поддержке педагога. Т.е. не удерживает цель, не замечает, когда отклоняется от цели (начинает играть, делать что-то иное, разговаривать на отвлеченные темы и т.д.) - Как правило, способен. При поддержке педагога способен всегда, иногда самостоятельно. - В большинстве случаев способен самостоятельно организовать собственную деятельность. В предельном случае (одаренность) высокопродуктивен.
Умение работать в команде (для младшего возраста в паре, в группе), понимать устные инструкции педагога (для младшего возраста), согласовывать свои действия с другими учащимися-участниками команд.																0-4 5-8 9-10	- Не способен, даже при поддержке педагога, редко способен. - Инструкции не понимает. Не сотрудничает с другими. Не терпит мнения других (не имеет своего, как вариант). - Чаще всего способен. Всегда способен при поддержке педагога Ведет диалог осмысленно, великолепно аргументирует, дискутирует. Включается в совместную работу, выступает инициатором и вдохновителем.
Личностные результаты																	
Стремление доводить начатое дело до конца, аккуратность, усидчивость, способность к самоорганизации.																0-4 5-8 9-10	- Не старается, даже при инициировании педагога - Как правило доводит дело до конца, аккуратен. Всегда при поддержке педагога, в большинстве случаев самостоятельно. - Высокое качество продукта деятельности, стремление к совершенству. Индивидуальные критерии качества.
Мотивация к труду (в данном объединении по данной программе), принятие заявленных в программе ценностей.																0-4 5-8 9-10	- Не мотивирован. Не конструктивные формы мотивации (заставили родители, чтобы не наказали и т.д.). - Конструктивно (подлинно) мотивирован, то есть нравится сама деятельность, ее процесс или результат, хочет делать это для других (социальная мотивация) - Подлинно мотивирован. Занимается деятельностью самостоятельно. Имеет круг общения, связанный с деятельностью вне занятий.

																	Инициативен.
Стремление к конструктивному разрешению конфликтов;																0-4 5-8 9-10	- Либо конфликтен и не стремиться измениться, либо, наоборот, безинициативен, со всеми заведомо соглашается. - Поведение с трудом корректируется, даже воздействием педагога. - Как правило способен на самостоятельное конструктивное разрешение конфликта. При воздействии педагога склонен находить компромиссы Склонен демонстрировать высокие этические идеалы.
ИТОГО																	

Общая оценка уровня освоения программы:

0-24 баллов – программа освоена на низком уровне;

25-48 баллов – программа освоена на среднем уровне;

49-60 баллов – программа освоена на высоком уровне.

Приложение 2

Карта итогового контроля определения уровня освоения программы

ДОП «Основы гостеприимства», группа __, год обучения____

Наименование показателя	Фамилия, имя учащегося															баллы	Критерии оценивания
	Баллы																
Предметные результаты																	
Знание основных сведений об организации и технологии предоставления дополнительных услуг в гостинице; об организации и технологии обслуживания гостей питанием;																0-4 5-8 9-10	- Не владеет теорией (менее половины от предусмотренного программой объема), не понимает смысл понятий, не использует их в практической деятельности. - Как правило, понимает термины и использует их в деловой коммуникации (от 70 до 100% от объема). В большинстве случаев самостоятельно. Если затрудняется в точных определениях, то легко восстанавливает их значение при минимальной помощи педагога - Использует терминологию программной деятельности. Активно пополняет ее объем самостоятельно. Пытается установить новые связи понятий, продуцировать индивидуальный смысл
Имеет элементарные знания о профессиях администратора и горничной в сфере гостиничного сервиса																0-4 5-8	- С трудом справляется с практической деятельностью, предусмотренной программой, даже при помощи педагога. - Как правило, справляется с деятельностью, предусмотренной программой. В случае затруднений легко исправляется при минимальной поддержке педагога. - Владеет видами деятельности, предусмотренных

																9-10	программой.
Метапредметные результаты																	
Способность ставить цель или соглашаться с предложенной педагогом, удерживать ее в процессе достижения																0-4 5-8 9-10	- Не способен, даже при поддержке педагога. Т.е. не удерживает цель, не замечает, когда отклоняется от цели (начинает играть, делать что-то иное, разговаривать на отвлеченные темы и т.д.) - Как правило, способен. При поддержке педагога способен всегда, иногда самостоятельно. - В большинстве случаев способен самостоятельно организовать собственную деятельность. В предельном случае (одаренность) высокопродуктивен.
Умение работать в команде (для младшего возраста в паре, в группе), понимать устные инструкции педагога (для младшего возраста), согласовывать свои действия с другими учащимися-участниками команд.																0-4 5-8 9-10	- Не способен, даже при поддержке педагога, редко способен. - Инструкции не понимает. Не сотрудничает с другими. Не терпит мнения других (не имеет своего, как вариант). - Чаще всего способен. Всегда способен при поддержке педагога Ведет диалог осмысленно, великолепно аргументирует, дискутирует. Включается в совместную работу, выступает инициатором и вдохновителем.
Личностные результаты																	
Стремление доводить начатое дело до конца, аккуратность, усидчивость, способность к самоорганизации.																0-4 5-8 9-10	- Не старается, даже при инициировании педагога - Как правило доводит дело до конца, аккуратен. Всегда при поддержке педагога, в большинстве случаев самостоятельно. - Высокое качество продукта деятельности, стремление к совершенству. Индивидуальные критерии качества.
Мотивация к труду (в данном объединении по данной программе), принятие заявленных в программе ценностей.																0-4 5-8 9-10	- Не мотивирован. Не конструктивные формы мотивации (заставили родители, чтобы не наказали и т.д.). - Конструктивно (подлинно) мотивирован, то есть нравится сама деятельность, ее процесс или результат, хочет делать это для других (социальная мотивация) - Подлинно мотивирован. Занимается деятельностью самостоятельно. Имеет круг общения, связанный с деятельностью вне занятий. Инициативен.
Стремление к конструктивному																0-4	- Либо конфликтен и не стремиться измениться, либо, наоборот, безинициативен, со всеми

разрешению конфликтов;																5-8 9-10	заведомо соглашается. - Поведение с трудом корректируется, даже воздействием педагога. - Как правило способен на самостоятельное конструктивное разрешение конфликта. При воздействии педагога склонен находить компромиссы Склонен демонстрировать высокие этические идеалы.
ИТОГО																	

Общая оценка уровня освоения программы:

0-24 баллов – программа освоена на низком уровне;

25-48 баллов – программа освоена на среднем уровне;

49-60 баллов – программа освоена на высоком уровне.

Всего прошито, пронумеровано
и скреплено печатью
01 (двадцать
один) лист___
Должность директор
Подпись _____ / Ю. Панина
«01» 09 2021 г.
М.П.