

Муниципальное учреждение «Управление образования» местной администрации  
Эльбрусского муниципального района

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

**ПРИНЯТА**  
на заседании Методического совета  
МБУ ДО «ЦРТД и Ю им.М.Х.Мокаева»  
Протокол от 01.08.2024 г. № 1

Директор МБУ ДО «ЦРТД и Ю им.М.Х.Мокаева»  
  
Мисирова Ф.М.  
Приказ от 02.08.2024 г. № 34



## **ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА**

социально-гуманитарной направленности

**«Гурман»**

**Уровень программы:** базовый  
**Вид программы:** модифицированный  
**Адресат:** 9-16 лет  
**Срок реализации:** 1 год, 144 часа  
**Форма обучения:** очная

Автор - составитель:  
**Ульбашева Фатимат Ахматовна,**  
педагог дополнительного образования

г.п. Тырныауз  
2024г.

# 1. Комплекс основных характеристик программы

## 1.1. Пояснительная записка

**Направленность** – социально-гуманитарная.

**Уровень программы** – базовый.

**Вид программы** – модифицированный. Разработан на основе авторской программы курса «Азбука кулинарии» для элективных курсов, автор учитель технологии Библик Татьяна Викторовна. Модификации подверглось количество часов, программа стала более полной и развернутой, В программу внесены дополнения и изменения в соответствии с национально-региональным компонентом – кухня народов КБР.

### **Нормативно-правовая база, на основе которой составлена программа:**

1. Федеральный закон от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями).
2. Национальный проект «Образование».
3. Конвенция ООН о правах ребенка.
4. Распоряжение Правительства РФ от 31.03.2022г. №678-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 года».
5. Распоряжение Правительства РФ от 29.05.2015г. №996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации до 2025 года».
6. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 03.09.2019 г. № 467 «Об утверждении Целевой модели развития региональной системы дополнительного образования детей» (с изменениями и дополнениями).
7. Федеральный закон от 13.07.2020г. №189-ФЗ «О государственном (муниципальном) социальном заказе на оказание государственных (муниципальных) услуг в социальной сфере».
8. Письмо Министерства образования и науки РФ от 18.11.2015г. №09-3242 «О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы).
9. Постановление Главного государственного санитарного врача от 28.09.2020г. №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
10. Постановление Главного государственного санитарного врача от 28.01.2021г. №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СП 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
11. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 22.09.2021г. №652н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых».

12. Приказ Министерства просвещения РФ от 27.07.2022г. №629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».

13. Приказ Минобразования РФ от 22.12.2014г. №1601 «О продолжительности рабочего времени (нормах часов педагогической работы за ставку заработной платы) педагогических работников и о порядке определения учебной нагрузки педагогических работников, оговариваемой в трудовом договоре».

14. Закон Кабардино-Балкарской Республики от 24.04.2014г. №23-РЗ «Об образовании».

15. Распоряжение Правительства КБР от 26.05.2020г. №242-рп «Об утверждении Концепции внедрения модели персонафицированного дополнительного образования детей в КБР».

16. Приказ Минпросвещения КБР от 18.09.2023г. №22/1061 «Об утверждении Правил персонафицированного финансирования дополнительного образования детей в Кабардино-Балкарской Республике».

17. Письмо Минпросвещения КБР от 20.06.2024г. №22-16-17/5456 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые и модульные), «Методическими рекомендациями по разработке и экспертизе качества авторских дополнительных общеразвивающих программ»).

18. Постановление от 6 июля 2023г. № 283 «Об утверждении Положения о персонафицированном дополнительном образовании детей в Эльбрусском муниципальном районе.

19. Устав МБУ ДО «ЦРТД и Ю им.М. Х. Мокаева»

20. Локальные акты МБУ ДО «ЦРТД и Ю им.М. Х. Мокаева»

### **Актуальность программы**

Актуальность программы «Гурман» заключается в том, что обучение учащихся направлено на их самоопределение и профессиональную ориентацию, что является важным этапом на пути социализации личности. Умение хорошо, правильно, вкусно и быстро готовить является одним из условий счастливой, спокойной жизни. Научившись приготовлению пищи, оформлению блюд и экономному расходованию продуктов, учащиеся формируют культуру практичного ведения домашнего хозяйства. Способность самим приготовить простейшие блюда вызывает повышенный интерес к кулинарии и приносит удовлетворение результатами своего труда, пробуждает желание к дальнейшему развитию.

### **Педагогическая целесообразность**

Занятия в детском объединении «Гурман» позволяют развить творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию, и получать результат своего творчества. Кроме того, в процессе обучения формируются важные качества – аккуратность, трудолюбие, терпение, ответственность, дисциплинированность, способность доводить начатое до конца,

умения работать самостоятельно и в коллективе. У обучающихся формируются навыки в приготовлении блюд и их эстетического оформления, эксплуатации бытового (кухонного) оборудования.

**Новизна программы «Гурман»** состоит в том, что дополнительно к кулинарным темам изучаются темы здорового образа жизни и культуры поведения в обществе, что является очень актуальным для детей школьного возраста.

Преимуществом данной программы является изучение традиционной кухни народов КБР. В процессе обучения, учащиеся изучают историю и традиции приготовления национальных блюд и на практике отработывают навыки приготовления. Реализация данной программы прививает любовь к своей национальной кухне, учит бережно и с любовью относиться к своему национальному богатству, сохранению и развитию кулинарных традиций своего народа и своей семьи.

**Адресат программы** - учащиеся от 9 до 16 лет.

**Срок реализации** – 1 год.

**Объем программы** – 144 часа.

**Режим занятий** - 2 раза в неделю по 2 часа с перерывом 15 минут.

Академический час- 45 минут.

**Наполняемость групп** –12-15 учащихся.

**Форма обучения** – очная.

### **Особенности организации образовательного процесса**

Занятия проводятся по группам. Группы формируются из обучающихся разного возраста. Состав группы обучающихся постоянный.

## **1.2. Цель и задачи программы**

**Цель программы:** формирование интереса и практического применения знаний и умений в области кулинарии.

### **Задачи**

#### ***Личностные:***

- сформировать привычки к соблюдению правил гигиены и санитарных правил при приготовлении пищи;
- сформировать привычки к соблюдению правил этикета;
- сформировать осознание личной ответственности за свои поступки и действия;
- сформировать бережное отношение к кулинарным традициям своего народа;

#### ***Предметные:***

- познакомить детей с историей кулинарии и организацией труда при приготовлении пищи;
- обучить технологии приготовления блюд, в том числе национальной кухни;
- обучить навыкам работы с кухонным инвентарем и оборудованием;

- обучить приемам правильного приготовления (по инструкционным картам) блюд, изделий из теста, напитков и т.д.;

**Метапредметные:**

- сформировать и развить навыки самостоятельно-поисковой творческой работы;
- развить логическое мышление и память;
- выработать навыки давать аргументированную оценку новой информации по вопросам поварского дела;
- воспитать трудолюбие и аккуратность;
- привить эстетический вкус.

### 1.3. Содержание программы Учебный план

№	Название разделов, тем	Количество часов			Формы аттестации /контроля
		Все го	тео рия	Прак тика	
	<b>Введение.</b> Инструктаж по технике безопасности.	2	2	-	опрос тестирование
1	<b>Необходимые сведения о физиологии питания.</b>	6	2	4	опрос тестирование
2	<b>Первичная обработка разных продуктов.</b>	10	2	8	опрос тестирование
3	<b>Тепловая обработка продуктов.</b>	10	4	6	опрос тестирование
4	<b>Первые блюда.</b>	12	4	8	опрос тестирование практическая работа
4.1	Виды бульонов.	6	2	4	
4.2	Супы.	6	2	4	
5	<b>Овощные блюда и гарниры.</b>	12	4	8	опрос тестирование практическая работа
5.1	Блюда из отварных и припущенных овощей.	6	2	4	
5.2	Блюда из жареных овощей и грибов.	6	2	4	
6	<b>Блюда из яиц.</b>	6	2	4	опрос практическая

					работа
7	<b>Горячие блюда из рыбы.</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	опрос практическая работа
8	<b>Горячие блюда из мяса.</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	опрос
9	<b>Холодные блюда и закуски.</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	опрос тестирование практическая работа
9.1	Бутерброды, салаты, винегреты.	6	2	4	
9.2	Холодные блюда из рыбы и мяса.	6	2	4	
10	<b>Сладкие блюда и напитки.</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	опрос практическая работа
10.1	Холодные, горячие сладкие блюда.	5	2	3	
10.2	Холодные, горячие сладкие напитки	5	2	3	
11	<b>Изделия из теста.</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	опрос практическая работа
11.1	Виды теста.	6	2	4	
11.2	Фарши и начинки.	6	2	4	
12	<b>От меню до этикета.</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	опрос тестирование
12.1	Порядок составления меню.	4	2	2	
12.2	Предметы сервировки стола.	4	2	2	
12.3	Правила этикета.	4	2	2	
13	<b>Личная гигиена.</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	опрос
14	<b>Кухня народов КБР.</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	опрос практическая работа
14.1	Первые блюда балкарцев и кабардинцев.	6	2	4	
14.2	Вторые блюда балкарцев и кабардинцев.	6	2	4	
15	<b>Итоговое занятие</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	тесты, практическая самостоятельна я работа
	<b>Всего:</b>	144	54	90	

### Содержание учебного плана

#### **Введение.**

**Тема:** Инструктаж по технике безопасности - 2ч.

*Теория:* Перечень правил техники безопасности - 2ч.

#### **Раздел 1: Необходимые сведения о физиологии питания - 6ч.**

**Тема1:** Биологическое значение пищи и ее химический состав - 6ч.

*Теория:* Ознакомление с химическим составом, пищевой ценностью продуктов - 2ч.

*Практика:* Тестирование по теме - 4ч.

#### **Раздел 2: Первичная обработка разных продуктов – 10ч.**

**Тема1:** Первичная обработка овощей, грибов, крупы и макаронных изделий- 10ч.

*Теория:* Рассказ о правилах сортировки, мойки, очистки, промывании овощей и грибов – 2ч.

*Практика:* Сортировка, промывание, очистка овощей и грибов. Применение правил обработки круп и макаронных изделий – 8ч.

### **Раздел 3: Тепловая обработка продуктов– 10ч.**

**Тема1:** Основные и вспомогательные приемы – 10ч.

*Теория:* Ознакомление с основными и вспомогательными приемами тепловой обработки – 4ч.

*Практика:* Приготовление отварных макарон с сыром – 2ч.

Жарка во фритюре. Картошка Фри – 2ч.

Приготовление бланшированных помидор – 2ч.

### **Раздел 4. Первые блюда – 12ч.**

**Тема1:** Виды бульонов - 6ч.

*Теория:* Рассказ о правилах варки и видах бульонов – 2ч.

*Практика:* Приготовление куриного и говяжьего бульона – 4ч.

**Тема2:** Супы– 6ч.

*Теория:* Ознакомление с первыми блюдами по способу приготовления, по температуре подачи – 2ч.

*Практика:* Приготовление солянки, окрошки - 4ч.

### **Раздел 5: Овощные блюда и гарниры - 12ч.**

**Тема1:** Блюда из отварных и припущенных овощей - 6ч.

*Теория:* Рассказ об овощных блюдах и гарнирах, о способах тепловой обработки – 2ч.

*Практика:* Приготовление картофельного пюре, капусты цветной отварной- 4ч.

**Тема 2:** Блюда из жаренных овощей и грибов — 6ч.

*Теория:* Ознакомление с блюдами из жаренных овощей и грибов, технология приготовления - 2ч.

*Практика:* Приготовление жаренной капусты, жаренных грибов – 4ч.

### **Раздел 6: Блюда из яиц и творога - 6ч.**

**Тема1:** Ассортимент блюд из яиц и творога - 6ч.

*Теория:* Ознакомление с блюдами, калорийность, пищевая ценность - 2ч.

*Практика:* Приготовление омлета с овощами, сырников - 4ч.

### **Раздел 7: Горячие блюда из рыбы - 10ч.**

**Тема1:** Блюда из отварной, запеченной и тушенной рыбы — 10ч.

*Теория:* Ознакомление с горячими блюдами из рыбы, способы тепловой обработки — 4ч.

*Практика:* Приготовление рыбы жаренной, рыбы отварной с соусом, рыбы запеченной с грибами — 6ч.

### **Раздел 8: Горячие блюда из мяса — 12ч.**

**Тема1:** Блюда из отварного, запеченного и тушенного мяса — 12ч.

*Теория:* Рассказ о горячих блюдах из мяса, способах тепловой обработки - 4ч.

*Практика:* Приготовление бефстроганова, мяса отварного, запеканки картофельной с мясом, голубцов — 8ч.

### **Раздел 9: Холодные блюда и закуски - 12ч.**

**Тема1:** Бутерброды, салаты, винегреты — 6ч.

*Теория:* Рассказ о холодных блюдах и закусках, назначение, способы подачи - 2ч.

*Практика:* Приготовление бутербродов, винегрета — 2ч.

**Тема2:** Холодные блюда из рыбы и мяса — 6ч.

*Теория:* Ознакомление с холодными блюдами из мяса и рыбы, ассортимент, пищевая ценность, способы приготовления – 2ч.

*Практика:* приготовление паштета из печени, рыбы заливной – 4ч.

### **Раздел 10: Сладкие блюда и напитки — 10ч.**

**Тема1:** Холодные, горячие, сладкие блюда — 6ч.

*Теория:* Рассказ о сладких блюдах и напитках, о калорийности, о температуре подачи - 2ч.

*Практика:* Приготовление самбука, компота — 4ч.

**Тема 2:** Горячие, холодные напитки — 4ч.

*Теория:* Ознакомление с горячими напитками, методы приготовления — 2ч.

*Практика:* Приготовление какао — 2ч.

### **Раздел 11: Изделия из теста -12ч.**

**Тема1:** Виды теста – 6ч.

*Теория:* Ознакомление с видами теста, дрожжевое, песочное, бисквитное, заварное — 2ч.

*Практика:* Приготовление булочек творожных, блинчиков — 4ч.

**Тема 2:** Фарши и начинки — 6ч.

*Теория:* Ознакомление с ассортиментом начинок, способах приготовления- 2ч.

*Практика:* Приготовление яблочной начинки, фарша капустного — 4ч.

### **Раздел 12: От меню до этикета - 12ч.**

**Тема1:** Порядок составления меню — 4ч.

*Теория:* Ознакомление с правилами составления меню — 2ч.

*Практика:* Составление меню учащимися — 2ч.

**Тема2:** Предметы сервировки стола — 4ч.

*Теория:* Рассказ о столовой посуде, приборах, о правилах сервировки стола - 2ч.

*Практика:* Сервировка стола на завтрак, обед и ужин — 2ч.

**Тема 3:** Правила этикета — 4ч.

*Теория:* Ознакомление с правилами этикета — 2ч.

*Практика:* Применение правил этикета обучающимися — 2ч.



### **Раздел 13: Личная гигиена — 4ч.**

**Тема1:** Правила личной гигиены — 4ч.

*Теория:* Рассказ о санитарных требованиях и правилах личной гигиены — 2ч.

*Практика:* Применение правил обучающимися — 2ч.

### **Раздел 14: Кухня народов КБР — 12ч.**

**Тема1:** Первые блюда народов КБР — 6ч.

*Теория:* Ознакомление с первыми блюдами народов КБР. История и традиции приготовления национальных блюд — 2ч.

*Практика:* Приготовление шорпы, фасолевого супа — 4ч.

**Тема 2:** Вторые блюда народов КБР — 6ч.

*Теория:* Ознакомление с историей вторых блюд народов КБР и традициями их приготовления — 2ч.

*Практика:* Приготовление шашлыка, гедлибже — 4ч.

### **Раздел 15: Итоговое занятие – 4ч.**

*Теория:* тесты – 2ч.

*Практика:* Практическая самостоятельная работа – 2ч.

## **1.4. Планируемые результаты**

### ***Личностные:***

у учащихся будет/будут:

- сформированы привычки к соблюдению правил гигиены и санитарных правил при приготовлении пищи;
- сформированы привычки к соблюдению правил этикета;
- сформировано осознание личной ответственности за свои поступки и действия;
- сформировано бережное отношение к кулинарным традициям своего народа.

### ***Предметные:***

учащиеся будут:

- ознакомлены с историей кулинарии и организацией труда при приготовлении пищи;
- обучены технологии приготовления блюд, в том числе национальной кухни;
- обучены навыкам работы с кухонным инвентарем и оборудованием;
- обучены приемам правильного приготовления (по инструкционным картам) блюд, изделий из теста, напитков и т.д.

### ***Метапредметные:***

у учащихся будут/будет:

- развиты навыки самостоятельно приобретать знания;
- сформированы и развиты навыки самостоятельно поисковой творческой работы;

- развито логическое мышление и память;
- развиты умения давать аргументированную оценку новой информации по вопросам поварского дела;
- воспитано трудолюбие, аккуратность;
- развит эстетический вкус.

## 2. Комплекс организационно-педагогических условий реализации программы

### Календарный учебный график

Год обучения	Дата начала обучения по программе	Дата окончания обучения по программе	Всего учебных недель	Количество учебных часов	Режим занятий
1 год обучения (базовый уровень)	1 сентября	31 мая	36	144	2 раза в неделю по 2 часа

### Условия реализации программы

Занятия проводятся в оборудованном кабинете в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»).

### Кадровое обеспечение программы

Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими: высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование в области, соответствующей профилю кружка, секции, студии, клубного и иного детского объединения без предъявления требований к стажу работы либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование по направлению «Образование и педагогика» без предъявления требований к стажу работы (приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 26.08.2010 г. № 761н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников образования»).

**Материально-техническое обеспечение** — электрические духовки 2 шт., печь мармит 1 шт., холодильник 1 шт., блендер, кухонные весы, кастрюли, сковородки, столовая посуда, столовые приборы.

### Методы работы:

- словесный (рассказ, беседа, лекция);

- наглядный (работа по схемам и таблицам, презентация);
- практический (выполнение индивидуальных и групповых заданий);
- частично-поисковые (выполнение индивидуальных и групповых заданий, обеспечение самостоятельности детей в поисках какого-либо решения).

#### **Методы воспитания:**

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

#### **Педагогические технологии:**

- личностно-ориентированный подход;
- дифференцированное обучение;
- развивающее обучение;
- здоровье сберегающие;
- игровые технологии и т.д.

#### **Формы аттестации**

- опрос;
- тестирование;
- практическая работа;
- самостоятельная работа.

Для полноценной реализации программы применяются следующие виды контроля:

- *входной контроль* - проводится при наборе, на начальном этапе формирования коллектива – опрос, тестирование;
- *текущий контроль* - проводится в течение всего периода обучения, возможен на каждом занятии – опрос, тестирование, практическая работа;
- *промежуточный контроль* – проводится по окончании изучения темы, в конце полугодия, года – опрос (устный и письменный), тестирование, самостоятельная работа, практическая работа;
- *итоговый контроль* - проводится в конце обучения по программе – опрос письменный (тестирование), опрос (устный), практическая работа.

**Оценочные материалы:** опросник, тесты, карточки с заданиями, критерии оценок.

#### **Критерии оценивания**

<b>Низкий уровень освоения программы</b>	<b>Средний уровень освоения программы</b>	<b>Высокий уровень освоения программы</b>
<p>Слабо владеет теоритическими основами кулинарии;</p> <p>Не умеет организовывать свое рабочее место, распределять учебное время;</p> <p>Не соблюдает в процессе деятельности правила ТБ;</p> <p>Не умеет работать в коллективе;</p> <p>Не слушает и не слышит педагога;</p> <p>Не принимает во внимание мнение других людей;</p> <p>Испытывает трудности при выступлении перед аудиторией.</p>	<p>Частично владеет теоретическими знаниями кулинарии;</p> <p>Имеет элементарные навыки по приготовлению и подаче блюд;</p> <p>Частично соблюдает правила ТБ;</p> <p>Испытывает затруднения при работе в коллективе;</p> <p>Слушает и слышит педагога, но не принимает во внимание мнение других людей;</p> <p>Испытывает небольшие трудности при выступлении перед аудиторией.</p>	<p>Владеет теоретическими основами по кулинарии;</p> <p>Владеет всеми необходимыми знаниями по приготовлению и подаче разных блюд;</p> <p>Соблюдает правила ТБ;</p> <p>Умеет работать в коллективе;</p> <p>Слушает и слышит педагога;</p> <p>Принимает во внимание мнение других людей;</p> <p>Уверено выступает перед аудиторией.</p>

### Методическое и дидактическое обеспечение Программы

<b>№ п/п</b>	<b>Раздел (тема учебного плана)</b>	<b>Методы и приемы</b>	<b>Форма занятия</b>	<b>Методические пособия, ЭОР</b>	<b>Формы контроля</b>
	<b>Введение.</b> <b>Тема:</b> Инструктаж по технике безопасности.	Словесный наглядный практический	Рассказ, объяснение материала, практическое занятие	Учебник — Ермакова В. И. Основы кулинарии,	опрос, тестирование
1	<b>Раздел 1:</b> <b>Необходимые сведения о</b>	Словесный наглядный практический	Рассказ, объяснение материала,	Учебник - Ермакова В. И. Основы	опрос, тестирование

	<b>физиологии питания.</b>		практическое занятие	кулинарии,	
2	<b>Раздел 2: Первичная обработка разных продуктов</b>	Словесный наглядный практический	Рассказ, объяснение материала, практическое занятие	Учебник - Ермакова В. И. Основы кулинарии,	опрос, тестирование
3	<b>Раздел 3: Тепловая обработка продуктов.</b>	Словесный Наглядный Практический	Рассказ, объяснение материала, практическое занятие	Учебник - Ермакова В. И. Основы кулинарии,	опрос, тестирование
4	<b>Раздел 4. Первые блюда.</b>	Словесный Наглядный Практический	Рассказ, объяснение материала, практическое занятие	Учебник - Ермакова В. И. Основы кулинарии,	опрос, тестирование, практическая работа
5	<b>Раздел 5: Овощные блюда и гарниры.</b>	Словесный Наглядный Практический	Рассказ, объяснение материала, практическое занятие	Учебник - Ермакова В. И. Основы кулинарии,	опрос, тестирование, практическая работа
6	<b>Раздел 6: Блюда из яиц</b>	Словесный Наглядный Практический	Рассказ, объяснение материала, практическое занятие	Учебник - Ермакова В. И. Основы кулинарии	опрос, практическая работа
7	<b>Раздел 7: Горячие блюда из рыбы.</b>	Словесный Наглядный Практический	Рассказ, объяснение материала, практическое занятие	Учебник - Ермакова В. И. Основы кулинарии,	опрос, практическая работа
8	<b>Раздел 8: Горячие блюда из мяса.</b>	Словесный Наглядный Практический	Рассказ, объяснение материала, практическое	Учебник - Ермакова В. И. Основы кулинарии	опрос

			занятие		
9	<b>Раздел 9: Холодные блюда и закуски.</b>	Словесный Наглядный Практический	Рассказ, объяснение материала, практическое занятие	Учебник - Ермакова В. И. Основы кулинарии	опрос, тестирование, практическая работа
10	<b>Раздел 10. Сладкие блюда и напитки.</b>	Словесный Наглядный Практический	Рассказ, объяснение материала, практическое занятие	Учебник - Ермакова В. И. Основы кулинарии,	опрос, практическая работа
11	<b>Раздел 11: Изделия из теста.</b>	Словесный Наглядный Практический	Рассказ, объяснение материала, практическое занятие	Учебник- Ермакова В. И. Основы кулинарии,	опрос, практическая работа
12	<b>Раздел 12: От меню до этикета.</b>	Словесный Наглядный Практический	Рассказ, объяснение материала, практическое занятие	Учебник- Ермакова В. И. Основы кулинарии,	опрос, тестирование
13	<b>Раздел 13: Личная гигиена.</b>	Словесный Наглядный Практический	Рассказ, объяснение материала, практическое занятие	Учебник- Ермакова В. И. Основы кулинарии	опрос
14	<b>Раздел 14:Кухня народов КБР.</b>	Словесный Наглядный Практический	Рассказ, объяснение материала, практическое занятие	Учебник - Ермакова В. И. Основы кулинарии, <a href="#">Национальная кухня Кабардино- Балкарии (infox.ru)</a>	опрос практическая работа

### **3.Список литературы**

#### **Список литературы для педагога:**

1. Бзабзев М. А., Таов О. Х., Кухня народов Кабардино — Балкарии Нальчик: Эльбрус, 2015г.
2. Ермакова В. И., Основы кулинарии. М.: Просвещение, 2015г.
3. Клявина А. Обед на каждый день. М.: Агропромиздат, 2016г.
4. Маслов Л. А. Кулинария Учебник для проф. Тех Училищ. М. : Экономика 2015г.
5. Морозов А. Т. Кулинария для всех. М.: Экономика, 2015г.
6. Новожилов Ю. М. Любителям кулинарного искусства. М.: Высшая школа, 2015г.
7. Покровский А. А. Беседы о питании. М.: Экономика, 2015г.
8. Сави И. Булочки, пирожки, пироженые. Талин: Валгус, 2015г.
9. Сохарева С. Ю. Домашний повар или записки для начинающих кулинаров М. Экономика, 2015г.

#### **Список литературы для обучающихся:**

1. Бзабзев М. А., Таов О. Х., Кухня народов Кабардино — Балкарии Нальчик:Эльбрус, 2015г.
2. Клявина А. Обед на каждый день. М.: Агропромиздат, 2015г.
3. Наместников А. Ф. Кулинария для детей. М.: Росагропром, 2016г.

#### **Интернет – ресурсы:**

1. [Интересные статьи о еде и кулинарии - Повар.ру \(povar.ru\)](http://povar.ru)
2. [10 лучших мировых кулинарных книг | Forbes Life](http://forbeslife.com)
3. [Хорошая кухня. Кулинарный сайт, рецепты с фотографиями \(good-cook.ru\)](http://good-cook.ru)
4. [25 кулинарных лайфхаков от лучших шеф-поваров • INMYROOM FOOD](http://inmyroomfood.com)
5. Food.ru — рецепты, статьи, мастер-классы, новости кулинарии, описание продуктов.



Муниципальное учреждение «Управление образования» местной администрации  
Эльбрусского муниципального района

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
НА 2024-2025 УЧЕБНЫЙ ГОД**

**К ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕОРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЕ  
«ГУРМАН»**

**Уровень программы:** базовый

**Адресат:** 9-16 лет

**Год обучения:** 1 год обучения

**Группа - №**

Автор - составитель:  
**Ульбашева Фатимат Ахматовна,**  
педагог дополнительного образования

г.п. Тырныауз  
2024 г.

**Цель программы:** формирование интереса и практического применения знаний и умений в области кулинарии.

### **Задачи**

#### ***Личностные:***

- сформировать привычки к соблюдению правил гигиены и санитарных правил при приготовлении пищи;
- сформировать привычки к соблюдению правил этикета;
- сформировать осознание личной ответственности за свои поступки и действия;
- сформировать бережное отношение к кулинарным традициям своего народа;

#### ***Предметные:***

- познакомить детей с историей кулинарии и организацией труда при приготовлении пищи;
- обучить технологии приготовления блюд, в том числе национальной кухни;
- обучить навыкам работы с кухонным инвентарем и оборудованием;
- обучить приемам правильного приготовления (по инструкционным картам) блюд, изделий из теста, напитков и т.д.;

#### ***Метапредметные:***

- сформировать и развить навыки самостоятельно-поисковой творческой работы;
- развить логическое мышление и память;
- выработать навыки давать аргументированную оценку новой информации по вопросам поварского дела;
- воспитать трудолюбие и аккуратность;
- привить эстетический вкус.

#### ***Личностные:***

у учащихся будет/будут:

- сформированы привычки к соблюдению правил гигиены и санитарных правил при приготовлении пищи;
- сформированы привычки к соблюдению правил этикета;
- сформировано осознание личной ответственности за свои поступки и действия;
- сформировано бережное отношение к кулинарным традициям своего народа.

#### ***Предметные:***

учащиеся будут:

- ознакомлены с историей кулинарии и организацией труда при приготовлении пищи;

- обучены технологии приготовления блюд, в том числе национальной кухни;
- обучены навыкам работы с кухонным инвентарем и оборудованием;
- обучены приемам правильного приготовления (по инструкционным картам) блюд, изделий из теста, напитков и т.д.

***Метапредметные:***

у учащихся будут/будет:

- развиты навыки самостоятельно приобретать знания;
- сформированы и развиты навыки самостоятельно поисковой творческой работы;
- развито логическое мышление и память;
- развиты умения давать аргументированную оценку новой информации по вопросам поварского дела;
- воспитано трудолюбие, аккуратность;
- привит эстетический вкус.

### Календарно — тематический план

№	Дата занятия		Наименование раздела, темы	Кол-во часов Содержание			Форма аттестации /контроля
	По плану	По факту		всего	теория	практика	
1			Введение. Инструктаж по технике безопасности.	2	2	-	опрос
2			Необходимые сведения о физиологии питания.	2	2	-	опрос
3			Ознакомление с химическим составом, пищевой ценностью продуктов.	2	-	2	опрос
4			Первичная обработка разных продуктов.	2	2	0	опрос
5			Правила сортировки, мойки, очистки, промывания овощей и грибов.	2	-	2	опрос
6			Сортировка, промывание, очистка картофеля, моркови, свеклы.	2	-	2	Практическая работа
7			Сортировка, промывание, очистка капусты, лука, грибов	2	-	2	Практическая работа
8			Крупы, бобовые и макаронные изделия. Просеивание, переборка, промывание.	2	-	2	Практическая работа
9			Тепловая обработка продуктов.	2	2	-	устный опрос.
10			Основные и вспомогательные приемы тепловой обработки.	2	2	-	устный опрос
11			Приготовление отварных макарон с сыром	2	-	2	Практическая работа
12			Жарка во фритюре. Картошка фри.	2	-	2	Практическая работа

13			Приготовление бланшированных помидор.	2	-	2	Практическая работа
14			Первые блюда. Виды бульонов. Рассказ о правилах варки и видах бульонов.	2	2	-	опрос
15			Приготовление куриного бульона.	2	-	2	Практическая работа
16			Приготовление говяжьего бульона.	2	-	2	Практическая работа
17			Супы. Ознакомление с первыми блюдами по способу приготовления, по температуре подачи.	2	2	-	опрос
18			Приготовление солянки.	2	-	2	Практическая работа
19			Приготовление окрошки.	2	-	2	Практическая работа
20			Овощные блюда и гарниры. Рассказ об овощных блюдах и гарнирах, о способах тепловой обработки.	2	2	-	опрос
21			Приготовление картофельного пюре.	2	-	2	Практическая работа
22			Приготовление капусты отварной цветной.	2	-	2	Практическая работа
23			Ознакомление с блюдами из жареных овощей и грибов, технология приготовления.	2	2	-	опрос
24			Приготовление жареной капусты.	2	-	2	Практическая работа
25			Приготовление жаренных грибов.	2	-	2	Практическая работа
26			Ассортимент блюд из яиц и творога. Ознакомление с блюдами, калорийность, пищевая ценность.	2	2	-	опрос
27			Приготовление омлета.	2	-	2	Практическая работа
28			Приготовление сырников.	2	-	2	Практическая работа

29			Горячие блюда из рыбы. Блюда из отварной, запеченной и тушеной рыбы.	2	2	-	опрос
30			Ознакомление с горячими блюдами из рыбы, способы тепловой обработки.	2	2	-	опрос
31			Приготовление рыбы жареной.	2	-	2	Практическая работа
32			Приготовление рыбы отварной с соусом.	2	-	2	Практическая работа
33			Приготовление рыбы запеченной с грибами.	2	-	2	Практическая работа
34			Горячие блюда из мяса. Блюда из отварного, запеченного и тушеного мяса.	2	2	-	опрос
35			Рассказ о горячих блюдах из мяса, способах тепловой обработки.	2	2	-	опрос
36			Приготовление бефстроганова.	2	-	2	Практическая работа
37			Приготовление мяса отварного.	2	-	2	Практическая работа
38			Приготовление картофельной запеканки с мясом.	2	-	2	Практическая работа
39			Приготовление голубцов.	2	-	2	Практическая работа
40			Холодные блюда и закуски. Рассказ о холодных блюдах и закусках, назначение, способы подачи.	2	2	-	опрос
41			Приготовление бутербродов.	2	-	2	Практическая работа
42			Приготовление винегрета.	2	-	2	Практическая работа
43			Холодные блюда из мяса и рыбы. Ознакомление с холодными блюдами из мяса и рыбы, ассортимент, пищевая ценность, способы приготовления.	2	2	-	опрос

44			Приготовление паштета из печени.	2	-	2	Практическая работа
45			Приготовление рыбы заливной.	2	-	2	Практическая работа
46			Сладкие блюда и напитки. Рассказ о сладких блюдах и напитках, о калорийности, о температуре подачи.	2	2	-	опрос
47			Приготовление самбука.	2	-	2	Практическая работа
48			Приготовление компота.	2	-	2	Практическая работа
49			Горячие, холодные напитки. Ознакомление с горячими напитками, основы приготовления.	2	2	-	опрос
50			Приготовление какао.	2	-	2	Практическая работа
51			Изделия из теста. Ознакомление с видами теста, дрожжевое, песочное, бисквитное, заварное.	2	2	-	опрос
52			Приготовление творожных булочек.	2	-	2	Практическая работа
53			Приготовление блинчиков.	2	-	2	Практическая работа
54			Фарши и начинки. Ознакомление с ассортиментом начинок, способами приготовления.	2	2	-	опрос
55			Приготовление яблочной начинки.	2	-	2	Практическая работа
56			Приготовление фарша капустного.	2	-	2	Практическая работа
57			От меню до этикета. Ознакомление с правилами составления меню.	2	2	-	опрос
58			Составление меню учащимися.	2	-	2	Практическая работа
59			Предметы сервировки стола.	2	2	-	опрос

60			Сервировка стола на завтрак, обед, ужин учащимися.	2	-	2	Практическая работа
61			Правила этикета. Ознакомление с правилами этикета	2	2	-	опрос
62			Применение правил этикета обучающимися.	2	-	2	Практическая работа
63			Личная гигиена. Рассказ о санитарных требованиях и правилах личной гигиены.	2	2	-	опрос
64			Применение правил обучающимися.	2	-	2	Практическая работа
65			Кухня народов КБР. Ознакомление с первыми блюдами народов КБР.	2	2	-	опрос
66			Приготовление шорпы.	2	-	2	Практическая работа
67			Приготовление фасолевого супа.	2	-	2	Практическая работа
68			Вторые блюда народов КБР. Ознакомление со вторыми блюдами.	2	2	-	опрос
69			Приготовление гедлибже.	2	-	2	Практическая работа
70			Приготовление пашлыка	2	-	2	Практическая работа
71			Итоговое занятие	2	2	-	Тесты
72			Итоговое занятие	2	-	2	Практическая самостоятельная работа
			Всего	144	54	90	



Муниципальное учреждение «Управление образования» местной администрации  
Эльбрусского муниципального района

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ВОСПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
НА 2024-2025 УЧЕБНЫЙ ГОД**

**К ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЕ  
«ГУРМАН»**

**Адресат:** 9-16 лет

**Год обучения:** 1 год обучения

**Автор - составитель:**

Ульбашева Фатимат Ахматовна

Педагог дополнительного образования

г.п. Тырнауз  
2024 г.

## 1. Характеристика объединения «Гурман»

Деятельность объединения «Гурман» имеет социально-гуманитарную направленность.

Количество обучающихся объединения «\_\_\_» составляет \_\_\_ человек. Из них мальчиков – \_\_\_, девочек – \_\_\_. Обучающиеся имеют возрастную категорию детей от 9 до 16 лет.

2. **Формы работы:** индивидуальные и групповые.

## 3. Направления работы:

- Гражданско-патриотическое
- Духовно-нравственное
- Художественно-эстетическое
- Спортивно-оздоровительное
- Физическое
- Трудовое
- Экологическое
- Профорентация

Практическая реализация цели и задач воспитания осуществляется по основным направлениям воспитательной работы:

- **гражданско-патриотическое** направлено на формирование патриотических, ценностных представлений о любви к Отчизне, народам Российской Федерации, к своей малой родине, формирование представлений о ценностях культурно-исторического наследия России, уважительного отношения к национальным героям и культурным представлениям российского народа;
- **духовно-нравственное** направлено на формирование ценностных представлений о морали, об основных понятиях этики (добро и зло, истина и ложь, смысл жизни, справедливость, милосердие, проблема нравственного выбора, достоинство, любовь и др.), о духовных ценностях народов России, об уважительном отношении к традициям, культуре и языку своего народа и народов России;
- **художественно-эстетическое** направлено на формирование способности видеть, воспринимать, чувствовать, ценить прекрасное в окружающей действительности, формирование стремления к красоте как внешней, так и красоте мыслей, речи, поступков; способность позитивно мыслить;
- **спортивно-оздоровительное** направлено на формирование здорового образа жизни обучающихся, развитие физических качеств и способностей, оптимизацию работоспособности и предупреждение заболеваемости;
- **экологическое воспитание** направлено на формирование экологической культуры личности и общества, которая проявляется в сознательном, бережном и внимательном отношении людей к здоровью окружающей среды и человека;
- **профорентация** – неотъемлемая часть учебно-воспитательной работы, которая представляет собой систему психолого-педагогических мероприятий,

направленных на активизацию процесса профессионального самоопределения личности, сопровождения профессионального развития, формирование жизненных и профессиональных целей учащегося в соответствии с его индивидуальными особенностями и учетом потребностей рынка труда.

**4. Цель воспитательной работы:** формирование и развитие у обучающихся системы нравственных, морально-волевых и мировоззренческих установок, способствующих их личностному, гармоничному развитию и социализации в соответствии с принятыми социокультурными правилами и нормами, как основы их воспитанности.

**Задачи:**

- сформировать привычки к соблюдению правил гигиены и санитарных правил при приготовлении пищи;
- сформировать привычки к соблюдению правил этикета;
- сформировать осознание личной ответственности за свои поступки и действия;
- сформировать бережное отношение к кулинарным традициям своего народа;

**Планируемые результаты:**

у учащихся будет/будут:

- сформированы привычки к соблюдению правил гигиены и санитарных правил при приготовлении пищи;
- сформированы привычки к соблюдению правил этикета;
- сформировано осознание личной ответственности за свои поступки и действия;
- сформировано бережное отношение к кулинарным традициям своего народа.

### Календарный план воспитательной работы

№	Направление воспитательной работы	Наименование мероприятия	Срок выполнения	Ответственный	Планируемый результат	Примечание
1	Духовно-нравственное	День зарождения российской государственности	сентябрь	Ульбашева Фатимат Ахматовна	Воспитание гражданственности и патриотизма, воспитание нравственных чувств и этического сознания	
2	Духовно-нравственное, Гражданско-патриотическое	Акция «Тепло детских рук»	ноябрь	Ульбашева Фатимат Ахматовна	Сбор шерстяных изделий собственного изготовления совместно с родителями. Развитие чувства сострадания и помощи военнослужащим.	
3	Гражданско-патриотическое	Мероприятие ко Дню народного единства	ноябрь	Ульбашева Фатимат Ахматовна	Воспитание чувства патриотизма и сплоченности народа перед лицом врага.	
4	Художественно-эстетическое	Участие в творческой выставке «Ларец Новогодних чудес»	ноябрь	Ульбашева Фатимат Ахматовна	Развитие творческих способностей обучающегося. Воспитание культурного поведения в обществе.	

5	Духовно-нравственное	Беседа, дружба, помощь, взаимовыручка	декабрь	Ульбашева Фатимат Ахматовна	Воспитание человеколюбия, толерантности, умения бережно относиться к людям	
6	Гражданско-патриотическое	Благотворительная ярмарка «Добрые ладошки»	декабрь	Ульбашева Фатимат Ахматовна	Развитие патриотизма и чувство взаимопомощи на примере сбора средств для участников СВО	
7	Духовно-нравственное	Беседа на тему: «Уважай старших, будь внимателен к младшим»	февраль	Ульбашева Фатимат Ахматовна	Развивать чувство уважения к старшему поколению и быть ответственным в младшему поколению	
8	Художественно-эстетическое	Международный женский день. Конкурс открыток «Подарок для мамочки»	март	Ульбашева Фатимат Ахматовна	Формирование творчески активной личности способной воспринимать и оценивать прекрасное в природе, труде, общественных отношениях	
9	Гражданско-патриотическое	День возрождения Балкарского народа	март	Ульбашева Фатимат Ахматовна	Формирование понимания важности любви к своей малой родине	

10	Спортивно-оздоровительное	Цикл лекций и бесед на тему «Спорт, здоровье, красота — наши лучшие друзья»	апрель	Ульбашева Фатимат Ахматовна	Развить у детей чувство личной ответственности за свое здоровье. Формировать культуру здорового образа жизни.	
11	Профориентация	Цикл бесед на тему: «Профессии. Виды труда»	апрель	Ульбашева Фатимат Ахматовна	Формирование у обучающихся представление о том, что такое профессия и какие виды труда бывают. О факторах определяющих успешность человека в жизни	
12	Экологическое	«Эколята — защитники природы»	май	Ульбашева Фатимат Ахматовна	Развитие чувства бережного отношения к природе и экологическое просвещение учащихся	
13	Духовно-патриотическое	Празднование Дня Победы	май	Ульбашева Фатимат Ахматовна	Развитие чувства патриотизма и интереса к истории	
14	Гражданско-патриотическое	Беседа «Дом в котором мы живем»	май	Ульбашева Фатимат Ахматовна	Развить чувства патриотизма к Родине, обучить бережному отношению к природе.	

## **5. Работа с коллективом обучающихся**

- формирование практических умений по организации органов самоуправления этике и психологии общения, технологии социального и творческого проектирования;
- обучение умениям и навыкам организаторской деятельности, самоорганизации, формированию ответственности за себя и других;
- развитие творческого культурного, коммуникативного потенциала ребят в процессе участия в совместной общественно – полезной деятельности;
- содействие формированию активной гражданской позиции;
- воспитание сознательного отношения к труду, к природе, к своему городу.

## **6. Работа с родителями**

- организация системы индивидуальной и коллективной работы с родителями (тематические беседы, собрания, лектории, индивидуальные консультации);
- содействие сплочению родительского коллектива и вовлечение в жизнедеятельность творческого объединения (организация и проведение открытых занятий и мероприятий для родителей в течение года);
- оформление информационных уголков для родителей по вопросам воспитания детей.