


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

СОГЛАСОВАНО
на заседании Методического совета
МБУ ДО «ЦРТД и Ю им. М.Х.Мокаева»
Протокол от 14.08.2023 г. №1

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБУ ДО «ЦРТД и Ю им. М.Х.
Мокаева»
Мисирова Ф.М.
Приказ от 14.08.2023 г. № 25



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА

«Гурман»

Направленность программы: социально-гуманитарная
Уровень программы: базовый
Вид программы: модифицированный
Адресат: 9-16 лет
Срок реализации: 1 год, 144 часов
Форма обучения: очная

Автор - составитель:
Ульбашева Фатимат Ахматовна –
педагог дополнительного образования

г.п. Тырныауз
2023г.

1. Комплекс основных характеристик программы

1. Пояснительная записка

Направленность – социально-гуманитарная.

Нормативно - правовая база

Дополнительная общеразвивающая программа «Гурман» составлена на основе следующих нормативно - правовых документов:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Национальный проект «Образование».
3. Конвенция ООН о правах ребенка.
4. Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 г. от 31.03.2022г. №678-р.
5. Письмо Министерства образования и науки РФ «О направлении информации» от 18.11.2015 г. № 09-3242 «Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)».
6. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22.09.2021 г. № 652н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых»
7. Постановление Главного санитарного врача 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».
8. Приказ Минпросвещения РФ от 27.07.2022 г. № 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».
9. Приказ Минобрнауки РФ от 22.12.2014 г. № 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».
10. Закон Кабардино-Балкарской Республики от 24.04.2014 г. № 23-РЗ «Об образовании».
11. Методическое Письмо Минпросвещения КБР от 02.06.2022 г. №22-01-32/4896 «Методические рекомендации по разработке и реализации дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ (включая разноуровневые и модульные)».
12. Постановление Местной администрации Эльбрусского муниципального района от 17.08.2021 г. № 250 «Об утверждении Положения о персонифицированном дополнительном образовании детей в Эльбрусском муниципальном районе».
13. Устав МБУ ДО « ЦРТД и Ю им. М.Х. Мокаева».
14. Иные 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 и пробуждает желание к дальнейшему развитию.

Педагогическая целесообразность

Занятия в детском объединении «Гурман» позволяют развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию, и получать результат своего творчества. У обучающихся формируются навыки в приготовлении блюд и их эстетического оформления. Данная программа служит подготовкой детей к самостоятельной жизни и преодолению трудностей.

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.

Отличительные особенности программы

Преимуществом данной программы является изучение традиционной кухни народов КБР. В процессе обучения, обучающиеся учатся бережно и с любовью относиться к своему национальному богатству, сохранению и развитию традиций своего народа и своей семьи.

Адресат программы - учащиеся от 9 до 16 лет.

Уровень программы – базовый.

Вид программы – модифицированный. Разработан на основе авторской программы курса «Азбука кулинарии» для элективных курсов, автор учитель технологии Бибибик 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.

Объем программы – 144 часов.

Срок реализации – 1 год.

Форма обучения – очная.

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

Наполняемость групп – 12-15 учащихся для групп 1 года обучения.

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 отношение к человеку как к личности;
- сформировать понимание и сочувствие к окружающим;
- сформировать осознание личной ответственности за свои поступки и действия;
- сформировать бережное отношение к кулинарным традициям своего народа;

Предметные:

- ознакомить 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:

- научить самостоятельно приобретать знания;
- сформировать и развивать навыки самостоятельно-поисковой творческой работы;
- развить логическое мышление и память;
- дать 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 |
|---|--|------------------|--------|----------|----------------------------|
| | | Всего | теория | Практика | |
| | Введение. Инструктаж по технике безопасности. | 2 | 2 | - | опрос тестирование |
| 1 | Необходимые сведения о физиологии питания. | 6 | 4 | 2 | опрос тестирование |

| | | | | | |
|-----------|--|-----------|----------|----------|---|
| 2 | Первичная обработка разных продуктов. | 10 | 4 | 6 | опрос тестирование |
| 3 | Тепловая обработка продуктов. | 10 | 4 | 6 | опрос тестирование |
| 4 | Первые блюда. | 12 | 4 | 8 | опрос тестирование практическая работа |
| 4.1 | Виды бульонов. | 6 | 2 | 4 | |
| 4.2 | Супы. | 6 | 2 | 4 | |
| 5 | Овощные блюда и гарниры. | 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 | Блюда из яиц. | 6 | 2 | 4 | опрос практическая работа |
| 7 | Горячие блюда из рыбы. | 10 | 4 | 6 | опрос практическая работа |
| 8 | Горячие блюда из мяса. | 10 | 4 | 6 | опрос |
| 9 | Холодные блюда и закуски. | 12 | 4 | 8 | опрос тестирование практическая работа |
| 9.1 | Бутерброды, салаты, винегреты. | 6 | 2 | 4 | |
| 9.2 | Холодные блюда из рыбы и мяса. | 6 | 2 | 4 | |
| 10 | Сладкие блюда и напитки. | 12 | 4 | 8 | опрос практическая работа |
| 10.1 | Холодные, горячие сладкие блюда. | 6 | 2 | 4 | |
| 10.2 | Холодные, горячие сладкие напитки | 6 | 2 | 4 | |
| 11 | Изделия из теста. | 10 | 4 | 6 | опрос практическая работа |
| 11.1 | Виды теста. | 6 | 2 | 4 | |
| 11.2 | Фарши и начинки. | 4 | 2 | 2 | |
| 12 | От меню до этикета. | 12 | 4 | 8 | 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 | Личная гигиена. | 4 | 2 | 2 | опрос |
| 14 | Кухня народов КБР. | 16 | 4 | 12 | опрос практическая работа |
| 14.1 | Первые блюда балкарцев и кабардинцев. | 8 | 2 | 6 | |
| 14.2 | Вторые блюда балкарцев и кабардинцев. | 8 | 2 | 6 | |
| | Всего: | 144 | 50 | 94 | |

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 - 4ч.

Практика: Тестирование по теме - 2ч.

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 – 4ч.

Практика: Сортировка, промывание, очистка овощей и грибов. Применение правил обработки круп и макаронных изделий – 6ч.

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 тушеного 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 — 12ч.

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 — 6ч.

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

Практика: Приготовление какао — 4ч.

Раздел 11: Изделия из теста -10ч.

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 — 4ч.

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

Практика: Приготовление яблочной начинки — 2ч.

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 — 16ч.

Тема1: Первые блюда народов КБР — 8ч.

Теория: Ознакомление с первыми блюдами народов КБР — 2ч.

Практика: Приготовление шорпы, фасолевого супа — 6ч.

Тема 2: Вторые блюда народов КБР — 8ч.

Теория: Ознакомление со вторыми блюдами народов КБР — 2ч.

Практика: Приготовление сохты, гедлибже — 6ч.

1.4. Планируемые результаты

Личностные

у учащихся будет:

- сформировано отношение к человеку как к личности;
- сформировано понимание и сочувствие к окружающим;
- 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.

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 | 1 сентября 2023г. | 31 мая 2024г. | 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;
- ✓ здоровьесберегающие;
- ✓ игровые технологии и т.д.

Формы аттестации

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, 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 оценок результатов освоения

| Низкий 0%-30 | Средний 31%-60% | Высокий 61%-100% |
|--|---|---|
| Обучающийся знает изученный материал. Изложение материала сбивчивое, требующее корректировки | Обучающийся знает изученный материал, но для полного раскрытия темы требуется | Обучающийся знает изученный материал. Может дать логически выдержанный ответ, демонстрирующий |

| | | |
|----------------------|------------------------|----------------------------|
| наводящими вопросами | дополнительные вопросы | полное владение материалом |
|----------------------|------------------------|----------------------------|

Методическое и дидактическое обеспечение Программы

| № п/п | Раздел (тема учебного плана) | Методы и приемы | Форма занятия | Методические пособия, ЭОР | Формы контроля |
|-------|--|--|---|---|--|
| | Введение. Тема: Инструктаж по технике безопасности. | Словесный наглядный практический | Рассказ, объяснение материала, практическое занятие | Учебник — Ермакова В. И. Основы кулинарии, https://youtu.be/PATM9oUIVvc | Рассказ устный опрос тестирование |
| 1 | Раздел 1: Необходимые сведения о физиологии питания. | Словесный наглядный практический | Рассказ, объяснение материала, практическое занятие | Учебник - Ермакова В. И. Основы кулинарии, https://youtu.be/nXZjCtoAGuM | Рассказ устный опрос тестирование |
| 2 | Раздел 2: Первичная обработка разных продуктов | Словесный наглядный практический | Рассказ, объяснение материала, практическое занятие | Учебник - Ермакова В. И. Основы кулинарии, https://youtu.be/FS5-IG9CUU4 | Рассказ устный опрос тестирование |
| 3 | Раздел 3: Тепловая обработка продуктов. | Словесный Наглядный Практический | Рассказ, объяснение материала, практическое занятие | Учебник - Ермакова В. И. Основы кулинарии, https://youtu.be/fwhQZf-haE4 | Рассказ устный опрос тестирование |
| 4 | Раздел 4. Первые блюда. | Словесный Наглядный Практический | Рассказ, объяснение материала, практическое занятие | Учебник - Ермакова В. И. Основы кулинарии, https://youtu.be/hOkwSoGo30Q | Рассказ устный опрос тестирование |

| | | | | | |
|----|--|--|---|--|--|
| | | | занятие | | |
| 5 | Раздел 5: Овощные блюда и гарниры. | Словесный Наглядный Практичес кий | Рассказ, объяснени е материала, практичес кое занятие | Учебник - Ермакова В. И. Основы кулинарии, https://youtu.be/HX0baFpDNw | Рассказ устный опрос тестирова ние |
| 6 | Раздел 6: Блюда из яиц | Словесный Наглядный Практичес кий | Рассказ, объяснени е материала, практичес кое занятие | Учебник - Ермакова В. И. Основы кулинарии | Рассказ устный опрос тестирова ние |
| 7 | Раздел 7: Горячие блюда из рыбы. | Словесный Наглядный Практичес кий | Рассказ, объяснени е материала, практичес кое занятие | Учебник - Ермакова В. И. Основы кулинарии, https://youtu.be/lr9E2M6ydtM | Рассказ устный опрос тестирова ние |
| 8 | Раздел 8: Горячие блюда из мяса. | Словесный Наглядный Практичес кий | Рассказ, объяснени е материала, практичес кое занятие | Учебник - Ермакова В. И. Основы кулинарии | Рассказ устный опрос тестирова ние |
| 9 | Раздел 9: Холодные блюда и закуски. | Словесный Наглядный Практичес кий | Рассказ, объяснени е материала, практичес кое занятие | Учебник - Ермакова В. И. Основы кулинарии | Рассказ устный опрос тестирова ние |
| 10 | Раздел 10. Сладкие | Словесный Наглядный | Рассказ, объяснени | Учебник - Ермакова В. И. Основы кулинарии, | Рассказ устный |

| | | | | | |
|----|---------------------------------------|--|---|---|-----------------------------------|
| | блюда и напитки. | Практический | е материала, практическое занятие | https://youtu.be/D-8Sp6bsakY | опрос тестирование |
| 11 | Раздел 11: Изделия из теста. | Словесный Наглядный Практический | Рассказ, объяснение материала, практическое занятие | Учебник- Ермакова В. И. Основы кулинарии, https://youtu.be/L65EbqYYSZo | Рассказ устный опрос тестирование |
| 12 | Раздел 12: От меню до этикета. | Словесный Наглядный Практический | Рассказ, объяснение материала, практическое занятие | Учебник- Ермакова В. И. Основы кулинарии, https://youtu.be/tNLipO2gBWM | Рассказ устный опрос тестирование |
| 13 | Раздел 13: Личная гигиена. | Словесный Наглядный Практический | Рассказ, объяснение материала, практическое занятие | Учебник- Ермакова В. И. Основы кулинарии | Рассказ устный опрос тестирование |
| 14 | Раздел 14: Кухня народов КБР. | Словесный Наглядный Практический | Рассказ, объяснение материала, практическое занятие | Учебник - Ермакова В. И. Основы кулинарии, Национальная кухня Кабардино-Балкарии (infox.ru) | Рассказ устный опрос тестирование |

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. Наместников А. Ф. Кулинария для детей М.: Росагропром, 2016г.
7. Новожилов Ю. М. Любителям кулинарного искусства. М.: Высшая школа, 2015г.
8. Покровский А. А. Беседы о питании. М.: Экономика, 2015г.
9. Сави И. Булочки, пирожки, пироженные. Талин: Валгус, 2015г..
10. Сохарева С. Ю. Жомашний повар или калинкины 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. Морозов А. Т. Кулинария для всех М: Экономика, 2015г.
4. Наместников А. Ф. Кулинария для детей. М.: Росагропром, 2016г.
5. Сохарева С. Ю. Домашний повар или калинкины записки для начинающих кулинаров. М.: Экономика, 2015г.

Интернет – ресурсы:

1. [Интересные статьи о еде и кулинарии - Повар.ру \(povar.ru\)](http://povar.ru)
2. [10 лучших мировых кулинарных книг | Forbes Life](#)
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](#)
5. [Food.ru — рецепты, статьи, мастер-классы, новости кулинарии, описание продуктов.](http://food.ru)