

Муниципальное учреждение «Управление образования»
местной администрации Эльбрусского муниципального района

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

ПРИНЯТА
на заседании Методического совета
МБУ ДО «ЦРДМ им. М.Х. Мокаева»
Протокол от 22.07.2026г.№ 6

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБУ ДО «ЦРДМ им. М.Х. Мокаева»

Мисирова Ф.М.

Приказ от 22.07.2026г. № 39

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА

социально-гуманитарной направленности

«МАГИЯ КУЛИНАРИИ»

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
2026г.

Раздел 1.Комплекс основных характеристик программы

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 Бибик 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 разработана 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. Приоритетный проект от 30.11.2016г. №11 «Доступное дополнительное образование для детей», утвержденный протоколом заседания президиума при Президенте РФ.
5. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 15.04.2019г. №170 «Об утверждении методики расчёта показателя национального проекта «Образование» «Доля детей в возрасте от 5 до 18 лет, охваченных дополнительным образованием».
6. Распоряжение Правительства России от 31.03.2022г. №678-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 года» (с изменениями и дополнениями).
7. Распоряжение Правительства России от 29.05.2015г. №996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации до 2025 года».
8. Федеральный закон от 13.07.2020г. №189-ФЗ «О государственном (муниципальном) социальном заказе на оказание государственных (муниципальных) услуг в социальной сфере».
9. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 03.09.2019г. № 467 «Об утверждении Целевой модели развития региональной системы дополнительного образования детей» (с изменениями и дополнениями).

10. Приказ Минобрнауки России от 27.07.2022г. №629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».
11. Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.11.2015г. №09-3242 «О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы).
12. Письмо Министерства просвещения Российской Федерации 23.01.2026г. №АБ-254/06 «О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке дополнительных общеразвивающих программ, в том числе в части интеграции с учебными предметами «Труд (технология)», «Музыка», «Изобразительное искусство», «Физическая культура».
13. Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 29.09.2023г. №АБ-3935/06 «О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями по формированию механизмов обновления содержания, методов и технологий обучения в системе дополнительного образования детей, направленных на повышение качества дополнительного образования детей, в том числе включение компонентов, обеспечивающих формирование функциональной грамотности и компетентностей, связанных с эмоциональным, физическим, интеллектуальным, духовным развитием человека, значимых для вхождения Российской Федерации в число десяти ведущих стран мира по качеству общего образования, для реализации приоритетных направлений научно-технологического и культурного развития страны».
14. Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 31.01.2022г. №ДГ-245/06 «О направлении методических рекомендаций по реализации дополнительных общеобразовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий».
15. Письмо Минобрнауки России от 29.03.2016г. №ВК-641/09 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации адаптированных дополнительных общеобразовательных программ, способствующих социально-психологической реабилитации, профессиональному самоопределению детей с ограниченными возможностями здоровья, включая детей-инвалидов, с учётом их особых образовательных потребностей»).

16. Протокол заочного заседания Рабочей группы по дополнительному образованию детей Экспертного совета Министерства просвещения Российской Федерации по вопросам дополнительного образования детей и взрослых, воспитания и детского отдыха от 22.03.2023г. №Д06-23/06пр.
17. 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» 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».
18. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 26.08.2010г. №761н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников образования».
19. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22.09.2021г. №652н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых».
20. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 04.04.2025г. №269 «О продолжительности рабочего времени (нормах часов педагогической работы за ставку заработной платы) педагогических работников организаций, осуществляющих образовательную деятельность по основным и дополнительным общеобразовательным программам, образовательным программам среднего профессионального образования и соответствующим дополнительным профессиональным программам, основным программам профессионального обучения, и о Порядке определения учебной нагрузки указанных педагогических работников, оговариваемой в трудовом договоре, основаниях ее изменения и случаях установления верхнего предела указанной учебной нагрузки».
21. Распоряжение Правительства России от 28.04.2023г. №1105-р «Об утверждении Концепции информационной безопасности детей в Российской Федерации».
22. Приказ Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020г. №882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ».

23. Письмо Минобрнауки России от 03.04.2015г. №АП-512/02 «О направлении методических рекомендаций по НОКО» (вместе с «Методическими рекомендациями по независимой оценке качества образования образовательной деятельности организаций, осуществляющих образовательную деятельность»).
24. Письмо Минобрнауки России от 28.04.2017г. №ВК-1232/09 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации независимой оценки качества дополнительного образования детей»).
25. Постановление Правительства России от 20.10.2021г. №1802 «Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации».
26. Приказ Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 30.04.2026г. №920 «О внесении изменений в Требования к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и формату представления информации».
27. Закон Кабардино-Балкарской Республики от 24.04.2014г. №23-РЗ «Об образовании» (с изменениями и дополнениями).
28. Постановление Правительства КБР от 22.04.2020г. №85-ПП «О межведомственном совете по внедрению и реализации в Кабардино-Балкарской Республике целевой модели развития региональной системы дополнительного образования детей».
29. Распоряжение Правительства КБР от 26.05.2020г. №242-рп «Об утверждении Концепции внедрения модели персонифицированного дополнительного образования детей в КБР».
30. Приказ Минпросвещения КБР от 01.06.2026г. №22/538 «Об утверждении Административного регламента предоставления государственной услуги «Запись на обучение по дополнительной образовательной программе».
31. Приказ Минпросвещения КБР от 22.08.2025г. №22/783 «Об утверждении Правил персонифицированного учета и персонифицированного финансирования дополнительного образования детей, реализуемого в том числе посредством предоставления детям социальных сертификатов в Кабардино-Балкарской Республике».

32. Приказ Минпросвещения КБР от 26.08.2025г. №22/795 «Об обеспечении независимой оценки качества дополнительных общеобразовательных (общеразвивающих) программ (экспертизы образовательных программ) в рамках системы персонифицированного финансирования».
33. Приказ Минпросвещения КБР от 15.08.2025г. №22/749 «Об утверждении Региональных требований к регламентации деятельности государственных образовательных учреждений дополнительного образования детей в Кабардино-Балкарской Республике».
34. 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»).
35. Постановление от 06 июля 2023г. №283 «Об утверждении Положения о персонифицированном дополнительном образовании детей в Эльбрусском муниципальном районе».
36. Устав МБУ ДО «ЦРДМ им. М. Х. Мокаева» Эльбрусского муниципального района Кабардино-Балкарской Республики.
37. Иные локальные нормативные акты, регламентирующие деятельность дополнительного образования детей.

Актуальность программы «Гурман» заключается в том, что обучение обучающихся 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, обучающиеся 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.

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, обучающиеся изучают историю и традиции приготовления национальных блюд и на практике отрабатывают 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.

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.

Адресат программы - обучающиеся 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 обучающихся.

Форма обучения – очная.

Формы занятий: групповые

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

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

Задачи программы:

Личностные:

- воспитать трудолюбие и аккуратность;
- воспитать привычки к соблюдению правил гигиены и санитарных правил при приготовлении пищи;
- воспитать привычки к соблюдению правил этикета;
- воспитать 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:

- развить навыки самостоятельно-поисковой творческой работы;

- развить логическое мышление и память;
- выработать навыки давать аргументированную оценку новой информации по вопросам поварского дела;
- привить эстетический вкус.

Учебный план

№	Название разделов, тем	Количество часов			Формы аттестации /контроля
		Все го	тео рия	Прак тика	
1	Введение. Инструктаж по технике безопасности.	2	2	-	опрос тестировани е
2	Необходимые сведения о физиологии питания.	6	2	4	опрос тестировани е
3	Первичная обработка разных продуктов.	10	2	8	опрос тестировани е
4	Тепловая обработка продуктов.	10	4	6	опрос тестировани е
5	Первые блюда.	12	4	8	опрос тестировани е практическа я работа
5.1	Виды бульонов.	6	2	4	
5.2	Супы.	6	2	4	
6	Овощные блюда и гарниры.	12	4	8	опрос тестировани е практическа я работа
6.1	Блюда из отварных и припущенных овощей.	6	2	4	
6.2	Блюда из жареных овощей и грибов.	6	2	4	
7	Блюда из яиц.	6	2	4	опрос практическа я работа
8	Горячие блюда из рыбы.	10	4	6	опрос практическа я работа
9	Горячие блюда из мяса.	10	4	6	опрос

10	Холодные блюда и закуски.	12	4	8	опрос тестировани е практическа я работа
10.1	Бутерброды, салаты, винегреты.	6	2	4	
10.2	Холодные блюда из рыбы и мяса.	6	2	4	
11	Сладкие блюда и напитки.	10	4	6	опрос практическа я работа
11.1	Холодные, горячие сладкие блюда.	5	2	3	
11.2	Холодные, горячие сладкие напитки	5	2	3	
12	Изделия из теста.	12	4	8	опрос практическа я работа
12.1	Виды теста.	6	2	4	
12.2	Фарши и начинки.	6	2	4	
13	От меню до этикета.	12	6	6	опрос тестировани е
13.1	Порядок составления меню.	4	2	2	
13.2	Предметы сервировки стола.	4	2	2	
13.3	Правила этикета.	4	2	2	
14	Личная гигиена.	4	2	2	опрос
15	Кухня народов КБР.	12	4	8	опрос практическа я работа
15.1	Первые блюда балкарцев и кабардинцев.	6	2	4	
15.2	Вторые блюда балкарцев и кабардинцев.	6	2	4	
16	Итоговое занятие	4	2	2	тесты, практическа я самостоятел ьная работа
	Всего:	144	54	90	

Содержание учебного плана

Раздел 1: Введение.

Тема: Инструктаж по технике безопасности - 2ч.

Теория: Перечень правил техники безопасности - 2ч.

Раздел 2: 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 3: 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 4: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 5: 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 6: 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 7: 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 8: 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 9: 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 10: 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 11: 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 12: 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 13: 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 14: Личная гигиена — 4ч.

Тема1: Правила личной гигиены — 4ч.

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

Практика: Применение правил обучающимися — 2ч.

Раздел 15: 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 16: Итоговое занятие – 4ч.

Теория: тесты – 2ч.

Практика: Практическая самостоятельная работа – 2ч.

Планируемые результаты

Личностные:

у обучающихся будет/будут:

- воспитано трудолюбие, аккуратность;
- воспитаны привычки к соблюдению правил гигиены и санитарных правил при приготовлении пищи;
- воспитаны привычки к соблюдению правил этикета;
- воспитано бережное отношение к кулинарным традициям своего народа.

Предметные:

обучающиеся 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 обучающихся будут/будет:

- развиты навыки самостоятельно поисковой творческой работы;
- развито логическое мышление и память;
- развиты умения давать аргументированную оценку новой информации по вопросам поварского дела;
- привит эстетический вкус.

Раздел 2. Комплекс организационно-педагогических условий

Календарный учебный график

Год обучения	Дата начала учебного года	Дата окончания учебного года	Количество учебных недель	Количество учебных часов	Режим занятий
1-ый год обучения (базовый уровень)	01.09.26	31.05.27	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.

Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

№ п/ п	Раздел (тема учебного плана)	Методы и приемы	Форма занятия	Методические пособия, ЭОР	Формы контроля
	Раздел 1: Введение Тема: Инструктаж по технике безопасности	Словесный наглядный практический	Рассказ, объяснение материала, практическое занятие	Учебник — Ермакова В. И. Основы кулинарии,	опрос, тестирова ние
1	Раздел 2: Необходимые сведения о физиологии питания	Словесный наглядный практический	Рассказ, объяснение материала, практическое занятие	Учебник - Ермакова В. И. Основы кулинарии,	опрос, тестирова ние
2	Раздел 3: Первичная обработка разных продуктов	Словесный наглядный практический	Рассказ, объяснение материала, практическое занятие	Учебник - Ермакова В. И. Основы кулинарии,	опрос, тестирова ние
3	Раздел 4: Тепловая обработка продуктов	Словесный Наглядный Практический	Рассказ, объяснение материала, практическое занятие	Учебник - Ермакова В. И. Основы кулинарии,	опрос, тестирова ние
4	Раздел 5. Первые блюда	Словесный Наглядный Практический	Рассказ, объяснение материала, практическое занятие	Учебник - Ермакова В. И. Основы кулинарии,	опрос, тестирова ние, практичес кая работа
5	Раздел 6: Овощные блюда и гарниры	Словесный Наглядный Практический	Рассказ, объяснение материала, практическое занятие	Учебник - Ермакова В. И. Основы кулинарии,	опрос, тестирова ние, практичес кая работа

6	Раздел 7: Блюда из яиц	Словесный Наглядный Практический	Рассказ, объяснение материала, практическое занятие	Учебник - Ермакова В. И. Основы кулинарии	опрос, практичес кая работа
7	Раздел 8: Горячие блюда из рыбы	Словесный Наглядный Практический	Рассказ, объяснение материала, практическое занятие	Учебник - Ермакова В. И. Основы кулинарии,	опрос, практичес кая работа
8	Раздел 9: Горячие блюда из мяса	Словесный Наглядный Практический	Рассказ, объяснение материала, практическое занятие	Учебник - Ермакова В. И. Основы кулинарии	опрос, практичес кая работа
9	Раздел 10: Холодные блюда и закуски	Словесный Наглядный Практический	Рассказ, объяснение материала, практическое занятие	Учебник - Ермакова В. И. Основы кулинарии	опрос, тестирова ние, практичес кая работа
10	Раздел 11. Сладкие блюда и напитки	Словесный Наглядный Практический	Рассказ, объяснение материала, практическое занятие	Учебник - Ермакова В. И. Основы кулинарии,	опрос, практичес кая работа
11	Раздел 12: Изделия из теста	Словесный Наглядный Практический	Рассказ, объяснение материала, практическое занятие	Учебник- Ермакова В. И. Основы кулинарии,	опрос, практичес кая работа
12	Раздел 13: От	Словесный Наглядный	Рассказ, объяснение	Учебник- Ермакова В. И.	опрос, тестирова

	меню до этикета	Практический	материала, практическое занятие	Основы кулинарии,	ние
13	Раздел 14: Личная гигиена	Словесный Наглядный Практический	Рассказ, объяснение материала, практическое занятие	Учебник-Ермакова В. И. Основы кулинарии	опрос, практическая работа
14	Раздел 15:Кухня народов КБР	Словесный Наглядный Практический	Рассказ, объяснение материала, практическое занятие	Учебник - Ермакова В. И. Основы кулинарии, Национальная кухня Кабардино-Балкарии (infox.ru)	опрос практическая работа
15	Итоговое занятие	Словесный, наглядный, практический			опрос, практическая работа, самостоятельная работа

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, практическая работа;

- *итоговый контроль* - проводится в конце обучения по программе – опрос письменный (тестирование), опрос (устный), практическая работа.

Оценочные материалы

- опросник,
- тестирование,
- карточки с заданиями,
- критерии оценок.

Критерии оценки

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

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 |](#)
3. [Хорошая кухня. Кул](#)
4. [25 кулинарных лайфхаков от лучших шеф-поваров • INMYROOM FOOD](#)
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 детей и молодежи им. М. Х. Мокаева»
Эльбрусского муниципального района Кабардино-Балкарской Республики

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
НА 2026-2027 УЧЕБНЫЙ ГОД
К ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕОРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЕ
«МАГИЯ КУЛИНАРИИ»**

Уровень программы: базовый
Адресат: 9-16 лет
Год обучения: 1 год обучения

Автор - составитель:
Ульбашева Фатимат Ахматовна,
педагог дополнительного образования

г.п. Тырныауз
2026 г.

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

Задачи программы:

Личностные:

- воспитать трудолюбие и аккуратность;
- воспитать привычки к соблюдению правил гигиены и санитарных правил при приготовлении пищи;
- воспитать привычки к соблюдению правил этикета;
- воспитать 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:

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

Планируемые результаты

Личностные:

у обучающихся будет/будут:

- воспитано трудолюбие, аккуратность;
- воспитаны привычки к соблюдению правил гигиены и санитарных правил при приготовлении пищи;
- воспитаны привычки к соблюдению правил этикета;
- воспитано бережное отношение к кулинарным традициям своего народа.

Предметные:

обучающиеся 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 обучающихся будет/будет:

- развиты навыки самостоятельно поисковой творческой работы;
- развито логическое мышление и память;
- развиты умения давать аргументированную оценку новой информации по вопросам поварского дела;
- привит эстетический вкус.

Календарно — тематический план

№	Дата занятия		Наименование раздела, темы	Кол-во часов Содержание деятельности			Форма аттестации /контроля
	По плану	По факту		кол-во часов	теоретическая часть	практическая часть занятия	
Раздел 1: Введение-2ч.							
1			Введение. Инструктаж по технике безопасности	2	Перечень правил безопасности	-	Устный опрос, тестирование
Раздел 2: Необходимые сведения о физиологии питания-6ч.							
2			Биологическое значение пищи и ее химический состав	6	Ознакомление с химическим составом, пищевой ценностью	Тестирование по теме	Устный опрос, тестирование
Раздел 3: Первичная обработка разных продуктов-10ч.							
3			Первичная обработка разных овощей, грибов, крупы и макаронных изделий	10	Рассказ о правилах сортировки, мойки, очистки, промывание овощей и грибов	Сортировка, промывание, очистка овощей и грибов. Применение правил обработки круп и макаронных изделий	Устный опрос, тестирование
Раздел 4: Тепловая обработка продуктов-10ч.							
4			Основные и вспомогательные приемы	10	Ознакомление с основными и вспомогательными приемами тепловой	Приготовление отварных макарон с сыром	Устный опрос, тестирование

					обработки		
4,1			Приготовление отварных макарон с сыром	2	Ознакомление с основными и вспомогательными приемами тепловой обработки	Приготовление отварных макарон с сыром .Жарка во фритюре. Картошка Фри. Приготовление отварных макарон с сыром.	Устный опрос, тестирование
Раздел 5: Первые блюда-12ч.							
5			Виды бульонов.	6	Рассказ о правилах варки и видах бульонов	Приготовление куриного и говяжьего бульона	Устный опрос Практическая работа,тестирование
5,1			Супы	6	Ознакомление с первыми блюдами по способу приготовления, по температуре подачи	Приготовление солянки, окрошки	Устный опрос Практическая работа,тестирование
Раздел 6: Овощные блюда и гарниры-12ч.							
6			Блюда из отварных овощей и припущенных овощей	6	Рассказ об овощных блюдах и гарнирах, о способах тепловой обработки	Приготовление картофельного пюре, капусты цветной отварной	Устный опрос Практическая работа,тестирование
6,1			Блюда из жаренных овощей и грибов	6	Ознакомление с блюдами из жаренных овощей и грибов, технология	Приготовление жареной капусты, жареных грибов	Устный опрос Практическая работа,тестирование

					приготовление		
Раздел 7: Блюда из яиц и творога-6ч.							
7			Ассортимент блюд из яиц и творога.	6	Ознакомление с горячими блюдами, калорийность, пищевая ценность	Приготовление омлета с овощами, сырников	Устный опрос Практическая работа
Раздел 8: Горячие блюда из рыбы-10ч.							
8			Блюда из отварной, запеченной и тушенной рыбы.	10	Ознакомление с горячими блюдами из рыбы, способы тепловой обработки	Приготовление рыбы жаренной, рыбы отварной с соусом, рыбы запеченной с грибами	Устный опрос Практическая работа
Раздел 9: Горячие блюда из мяса-12ч.							
9			Блюда из отварного, запеченного и тушенного мяса.	12	Рассказ о горячих блюдах из мяса, способах тепловой обработки	Приготовление бефстроганов, мяса отварного, запеканки картофельной с мясом, голубцов	Устный опрос
Раздел 10: Холодные блюда и закуски-12ч.							
10			Бутерброды, салаты, винегреты	6	Рассказ о холодных блюдах и закусках, назначение, способы подачи	Приготовление бутербродов, винегрета	Устный опрос Практическая работа, тестирование
10,1			Холодные блюда из мяса и рыбы.	6	Ознакомление с холодными блюдами	Приготовление паштета из печени,	Устный опрос Практическая

					из мяса и рыбы, ассортимент, пищевая ценность, способы приготовления	рыбы заливной	работа, тестирование
Раздел 11: Сладкие блюда и напитки-10ч.							
11			Холодные, горячие, сладкие блюда	6	Рассказ о сладких блюдах и напитках, о калорийности, о температуре подачи	Приготовление самбука, компота	Устный опрос Практическая работа
11,1			Горячие, холодные напитки.	4	Ознакомление с горячими напитками, методы приготовления	Приготовление какао	Устный опрос Практическая работа
Раздел 12: Изделия из теста-12ч.							
12			Виды теста.	6	Ознакомление с видами теста, дрожжевое, песочное, бисквитное, заварное	Приготовление булочек творожных, блинчиков	Устный опрос Практическая работа
12,1			Фарши и начинки.	6	Ознакомление с ассортиментом начинок, способах приготовления	Приготовление яблочной начинки, фарша капустного	Устный опрос Практическая работа
Раздел 13: От меню до этикета-12ч.							
13			Порядок составления меню	4	Ознакомление с правилами составления меню	Составление меню учащимися	Устный опрос Тестирование

13,1			Предметы сервировки стола.	4	Рассказ о столовой посуде, приборах, о правилах сервировки стола	Сервировка стола на завтрак, обед и ужин	Устный опрос Тестирование
13,2			Правила этикета.	4	Ознакомление с правилами этикета	Применение правил обучающимися	Устный опрос Тестирование
Раздел 14: Личная гигиена-4ч.							
14			Правила личной гигиены.	4	Рассказ о санитарных и правилах личной гигиены	Применение правил обучающимися	Устный опрос
Раздел 15: Кухня народов КБР-12ч.							
15			Первые блюда народов КБР	6	Ознакомление с первыми блюдами народов КБР. История и традиции приготовления национальных блюд	Приготовление шорпы, фасолевого супа	Устный опрос практическая работа
15,1			Вторые блюда народов КБР.	6	Ознакомление с историей вторых блюд народов КБР и традициями их приготовления	Приготовление шашлыка, гедлибже	Устный опрос, практическая работа
Раздел 16: Итоговое занятие-4ч.							
16			Итоговое занятие	4	тестирование	Практическая самостоятельная работа	Тестирование Практическая, самостоятельная

							работа
			Всего	144	54	90	

Муниципальное учреждение «Управление образования»
местной администрации Эльбрусского муниципального района

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ВОСПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
НА 2026-2027 УЧЕБНЫЙ ГОД**

**К ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЕ
«МАГИЯ КУЛИНАРИИ»**

Адресат: 9-16 лет
Год обучения: 1 год обучения

Автор - составитель:
Ульбашева Фатимат Ахматовна
Педагог дополнительного образования

г.п.Тырныауз
2026 г.

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 воспитательной работы:

- воспитать трудолюбие и аккуратность
- воспитать привычки к соблюдению правил гигиены и санитарных правил при приготовлении пищи;
- воспитать привычки к соблюдению правил этикета;
- воспитать бережное отношение к кулинарным традициям своего народа;

Формы работы: индивидуальные и групповые.

Направления воспитательной работы:

- Гражданско-патриотическое
- Духовно-нравственное
- Художественно-эстетическое
- Спортивно-оздоровительное
- Экологическое
- Профориентация

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;

- **профориентация** – 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.

Планируемые результаты воспитательной работы:

у обучающихся будет/будут:

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

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.

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.

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	У обучающихся будут воспитаны чувства гражданственности и патриотизма, нравственное и этическое сознание	
2	Духовно-нравственное, Гражданско-патриотическое	Акция «Тепло детских рук»	ноябрь	Ульбашева Фатимат Ахматовна	У обучающихся будут развиты чувства сострадания и помощи военнослужащим. Сбор шерстяных изделий собственного изготовления совместно с родителями.	
3	Гражданско-патриотическое	Мероприятие ко Дню народного единства	ноябрь	Ульбашева Фатимат Ахматовна	У обучающихся будут воспитаны чувства патриотизма и сплоченности народа перед лицом врага.	
4	Художественно-эстетическое	Участие в творческой выставке «Ларец Новогодних чудес»	ноябрь	Ульбашева Фатимат Ахматовна	У обучающихся будут развиты творческие способности и Воспитано культурное поведение в обществе.	

5	Духовно- нравственное	Беседа, дружба, помощь, взаимовыручка	декабрь	Ульбашева Фатимат Ахматовна	У обучающихся будет воспитано человеколюбие, толерантность, умение бережно относиться к людям	
6	Гражданско- патриотическо е	Благотворительная ярмарка «Добрые ладошки»	декабрь	Ульбашева Фатимат Ахматовна	У обучающихся будет развито чувство патриотизма и взаимопомощи на примере сбора средств для участников СВО	
7	Духовно- нравственное	Беседа на тему: «Уважай старших, будь внимателен к младшим»	февраль	Ульбашева Фатимат Ахматовна	У обучающихся будет развито чувство уважения к старшему поколению и быть ответственным в младшему поколению	
8	Художественн о-эстетическое	Международный женский день. Конкурс открыток «Подарок для мамочки»	март	Ульбашева Фатимат Ахматовна	У обучающихся будет сформировано творчески активной личности способной воспринимать и оценивать прекрасное в природе, труде, общественных отношениях	

9	Гражданско-патриотическое	День возрождения Балкарского народа	март	Ульбашева Фатимат Ахматовна	У обучающихся будет сформировано понимание 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	У обучающихся будет развито чувство личной ответственности за свое здоровье. Сформирована культура здорового образа жизни.	
11	Профориентация	Цикл бесед на тему: «Профессии. Виды труда»	апрель	Ульбашева Фатимат Ахматовна	У обучающихся будет сформировано 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	У обучающихся будут развиты чувства бережного отношения к природе и экологическое просвещение учащихся	
13	Духовно-патриотическое	Празднование Дня Победы	май	Ульбашева Фатимат Ахматовна	У обучающихся будут развиты чувства патриотизма и интереса к истории	

14	Гражданско-патриотическое	Беседа «Дом в котором мы живем»	май	Ульбашева Фатимат Ахматовна	У обучающихся будет развито чувство патриотизма к Родине, обучить бережному отношению к природе.	
----	---------------------------	---------------------------------	-----	-----------------------------	--	--