

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 Педагогического совета
МБУ ДО «ЦРД М им.М.Х.Мокаева»
Протокол от 29.07. 2025г. №7

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБУ ДО «ЦРД М им.М.Х.Мокаева»
Мисирова Ф.М.
Приказ от 31.07. 2025г. №23



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
2025г.

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 РФ от 31.03.2022г. №678-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 года».
7. Распоряжение Правительства РФ от 29.05.2015г. №996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации до 2025 года».
8. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 03.09.2019г. № 467 «Об утверждении Целевой модели развития региональной системы дополнительного образования детей» (с изменениями и дополнениями).
9. 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».

10. 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.
11. Федеральный закон от 13.07.2020г. №189-ФЗ «О государственном (муниципальном) социальном заказе на оказание государственных (муниципальных) услуг в социальной сфере».
12. 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).
13. 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».
14. 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».
15. 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».
16. Приказ Министерства просвещения РФ 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».
17. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 22.09.2021г. №652н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых».
18. Приказ Минобрнауки РФ от 27.07.2022г. №629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».
19. Письмо Минобрнауки РФ 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»).

20. Распоряжение Правительства РФ от 28.04.2023г. №1105-р «Об утверждении Концепции информационной безопасности детей в Российской Федерации».
21. Приказ Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020г. №882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ».
22. Письмо Минобрнауки РФ 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»).
23. Письмо Минобрнауки РФ от 28.04.2017г. №ВК-1232/09 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации независимой оценки качества дополнительного образования детей»).
24. Постановление Правительства РФ 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».
25. Приказ Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 04.08.2023г. №1493 «Об утверждении Требований к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и формату представления информации».
26. Закон Кабардино-Балкарской Республики от 24.04.2014г. №23-РЗ «Об образовании» (с изменениями и дополнениями).
27. Приказ Минобрнауки КБР от 15.08.2025г. №22/749 «Об утверждении Региональных требований к регламентации деятельности государственных образовательных учреждений дополнительного образования детей в Кабардино-Балкарской Республике».
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 18.09.2023г. №22/1061 «Об утверждении Правил персонифицированного финансирования дополнительного образования детей в Кабардино-Балкарской Республике».
31. 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»).

32. Постановление от 6 июля 2023г. № 283 «Об утверждении Положения о персонифицированном дополнительном образовании детей в Эльбрусском муниципальном районе.
33. Устав МБУ ДО «ЦРДМ им. М. Х. Мокаева» Эльбрусского муниципального района Кабардино-Балкарской Республики.
34. Иные локальные нормативные акты, регламентирующие деятельность дополнительного образования детей.

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, 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.;
- выработать навыки давать аргументированную оценку новой информации по вопросам поварского дела;

Метапредметные:

- развить навыки самостоятельно-поисковой творческой работы;
- развить логическое мышление и память;
- привить эстетический вкус.

Учебный план

№	Название разделов, тем	Количество часов			Формы аттестации /контроля
		Все го	тео рия	Прак тика	
1	Введение. Инструктаж по технике	2	2	-	опрос тестировани

	безопасности.				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
10.1	Бутерброды, салаты, винегреты.	6	2	4	тестировани е практическа я работа
10.2	Холодные блюда из рыбы и мяса.	6	2	4	
11	Сладкие блюда и напитки.	10	4	6	опрос
11.1	Холодные, горячие сладкие блюда.	5	2	3	практическа я работа
11.2	Холодные, горячие сладкие напитки	5	2	3	
12	Изделия из теста.	12	4	8	опрос
12.1	Виды теста.	6	2	4	практическа я работа
12.2	Фарши и начинки.	6	2	4	
13	От меню до этикета.	12	6	6	опрос
13.1	Порядок составления меню.	4	2	2	тестировани е
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
15.1	Первые блюда балкарцев и кабардинцев.	6	2	4	практическа я работа
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.
- развиты умения давать аргументированную оценку новой информации по вопросам поварского дела;

Метапредметные:

у обучающихся будут/будет:

- развиты навыки самостоятельно поисковой творческой работы;
- развито логическое мышление и память;
- привит эстетический вкус.

Раздел 2. Комплекс организационно-педагогических условий

Календарный учебный график

Год обучения	Дата начала обучения по программе	Дата окончания обучения по программе	Количество учебных недель	Количество учебных часов	Режим занятий
1-ый год обучения (базовый уровень)	01.09.25	31.05.26	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

Программа реализуется в учебном кабинете. В кабинете используются 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	Словесный Наглядный	Рассказ, объяснение	Учебник - Ермакова В. И.	опрос, тестирова

	и гарниры	Практический	материала, практическое занятие	Основы кулинарии,	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	Учебник- Ермакова В. И. Основы кулинарии,	опрос, практичес кая работа

			занятие		
12	Раздел 13: От меню до этикета	Словесный Наглядный Практический	Рассказ, объяснение материала, практическое занятие	Учебник- Ермакова В. И. Основы кулинарии,	опрос, тестирова ние
13	Раздел 14: Личная гигиена	Словесный Наглядный Практический	Рассказ, объяснение материала, практическое занятие	Учебник- Ермакова В. И. Основы кулинарии	опрос, практичес кая 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 практичес кая работа
15	Итоговое занятие	Словесный, наглядный, практический			опрос, прак тическая работа,сам остоятельн ая 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
<p>Слабо владеет теоретическими 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>

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](#)
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.

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 2025-2026 УЧЕБНЫЙ ГОД
К ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕОРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЕ
«ГУРМАН»**

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

Автор - составитель:
Ульбашева Фатимат Ахматовна,
педагог дополнительного образования

г.п. Тырныауз
2025 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.;
- выработать навыки давать аргументированную оценку новой информации по вопросам поварского дела;
-

Метапредметные:

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

Метапредметные:

у обучающихся будут/будет:

- развиты навыки самостоятельно поисковой творческой работы;
- развито логическое мышление и память;
- 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	теоритическая часть	практическая часть занятия	
Введение-2ч.							
			Введение. Инструктаж по технике безопасности	2	Перечень правил безопасности	-	Устный опрос, тестирование
Раздел 1: Необходимые сведения о физиологии питания-6ч.							
1,1			Биологическое значение пищи	2	Рассказ о биологическом значении пищи	Тестирование по теме	Устный опрос, тестирование
1,2			Химический состав пищи	2	Рассказ о химическом составе различных продуктов питания	Письменная работа	Тестирование
1,3			Пищевая ценность продуктов	2	Рассказ о пищевой ценности различных продуктов питания	Письменная работа	Тестирование
Раздел 2: Первичная обработка разных продуктов-10ч.							
2,1			Первичная обработка разных продуктов	2	Рассказ о правилах сортировки, мойки, очистки, промывание овощей и грибов	Сортировка, промывание, очистка овощей и грибов. Применение правил обработки круп и	Устный опрос, тестирование

						макаронных изделий	
2,2			Правила сортировки, мойки, очистки, промывания овощей и грибов	2	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
2,3			Сортировка, промывание, очистка картофеля, моркови, свеклы	2	Рассказ о правилах сортировки, мойки, очистки, промывание овощей и грибов	Сортировка, промывание, очистка овощей и грибов. Применение правил обработки круп и макаронных изделий	Практическая работа
2,4			Сортировка, промывание, очистка капусты, лука, грибов	2	Рассказ о правилах сортировки, мойки, очистки, промывание овощей и грибов	Сортировка, промывание, очистка овощей и грибов. Применение правил обработки круп и макаронных изделий	Практическая работа
2,5			Крупы, бобовые и макаронные изделия. Просеивание, переборка, промывание	2	Рассказ о правилах сортировки, мойки, очистки, промывание овощей и грибов	Сортировка, промывание, очистка овощей и грибов. Применение правил обработки круп и макаронных изделий	Практическая работа
Раздел 3: Тепловая обработка продуктов-10ч.							

3,1			Тепловая обработка продуктов	2	Ознакомление с основными и вспомогательными приемами тепловой обработки	Приготовление отварных макарон с сыром	Устный опрос.
3,2			Основные и вспомогательные приемы тепловой обработки.	2	Ознакомление с основными и вспомогательными приемами тепловой обработки	Приготовление отварных макарон с сыром	Устный опрос
3,3			Приготовление отварных макарон с сыром	2	Ознакомление с основными и вспомогательными приемами тепловой обработки	Приготовление отварных макарон с сыром	Практическая работа
3,4			Жарка во фритюре. Картошка фри.	2	Ознакомление с основными и вспомогательными приемами тепловой обработки	Жарка во фритюре. Картошка Фри	Практическая работа
3,5			Приготовление бланшированных помидор.	2	Ознакомление с основными и вспомогательными приемами тепловой обработки	Приготовление отварных макарон с сыром	Практическая работа
Раздел 4: Первые блюда-12ч.							
4,1			Первые блюда. Виды бульонов.	2	Рассказ о правилах	Приготовление	Устный опрос

			Рассказ о правилах варки и видах бульонов.		варки и видах бульонов	куриного и говяжьего бульона	
4,2			Приготовление куриного бульона.	2	Рассказ о правилах варки и видах бульонов	Приготовление куриного бульона	Практическая работа, тестирование
4,3			Приготовление говяжьего бульона.	2	Рассказ о правилах варки и видах бульонов	Приготовление говяжьего бульона	Практическая работа, тестирование
4,4			Супы. Ознакомление с первыми блюдами по способу приготовления, по температуре подачи.	2	Ознакомление с первыми блюдами по способу приготовления, по температуре подачи	Приготовление солянки, окрошки	Устный опрос
4,5			Приготовление солянки.	2	Ознакомление с первыми блюдами по способу приготовления, по температуре подачи	Приготовление солянки	Практическая работа, тестирование
4,6			Приготовление окрошки.	2	Ознакомление с первыми блюдами по способу приготовления, по температуре подачи	Приготовление окрошки	Практическая работа, тестирование
Раздел 5: Овощные блюда и гарниры-12ч.							
5,1			Овощные блюда и гарниры. Рассказ об овощных блюдах и	2	Рассказ об овощных блюдах и гарнирах, о	Приготовление картофельного пюре,	Устный опрос

			гарнирах, о способах тепловой обработки.		способах тепловой обработки	капусты цветной отварной	
5,2			Приготовление картофельного пюре.	2	Рассказ об овощных блюдах и гарнирах, о способах тепловой обработки	Приготовление картофельного пюре	Практическая работа, тестирование
5,3			Приготовление капусты отварной цветной.	2	Рассказ об овощных блюдах и гарнирах, о способах тепловой обработки	Приготовление капусты цветной отварной	Практическая работа, тестирование
5,4			Ознакомление с блюдами из жареных овощей и грибов, технология приготовления.	2	Ознакомление с блюдами из жаренных овощей и грибов, технология приготовления	Приготовление жареной капусты, жареных грибов	Устный опрос
5,5			Приготовление жаренной капусты.	2	Ознакомление с блюдами из жаренных овощей и грибов, технология приготовления	Приготовление жареной капусты	Практическая работа, тестирование
5,6			Приготовление жаренных грибов.	2	Ознакомление с блюдами из жаренных овощей и грибов, технология приготовления	Приготовление жареных грибов	Практическая работа, тестирование
Раздел 6: Блюда из яиц и творога-6ч.							
6,1			Ассортимент блюд из яиц и	2	Ознакомление с	Приготовление	Устный опрос

			творога. Ознакомление с блюдами, калорийность, пищевая ценность.		горячими блюдами, калорийность, пищевая ценность	омлета с овощами, сырников	
6,2			Приготовление омлета с овощами.	2	Ознакомление с горячими блюдами, калорийность, пищевая ценность	Приготовление омлета с овощами	Практическая работа
6,3			Приготовление сырников.	2	Ознакомление с горячими блюдами, калорийность, пищевая ценность	Приготовление сырников	Практическая работа
Раздел 7: Горячие блюда из рыбы-10ч.							
7,1			Горячие блюда из рыбы. Блюда из отварной, запеченной и тушенной рыбы.	2	Ознакомление с горячими блюдами из рыбы, способы тепловой обработки	Приготовление рыбы жаренной, рыбы отварной с соусом, рыбы запеченной с грибами	Устный опрос
7,2			Ознакомление с горячими блюдами из рыбы, способы тепловой обработки.	2	Ознакомление с горячими блюдами из рыбы, способы тепловой обработки	Приготовление рыбы жаренной, рыбы отварной с соусом, рыбы запеченной с грибами	Устный опрос
7,3			Приготовление рыбы жареной.	2	Ознакомление с горячими блюдами из рыбы, способы тепловой обработки	Приготовление рыбы жаренной	Практическая работа
7,4			Приготовление рыбы отварной с	2	Ознакомление с	Приготовление рыбы	Практическая

			соусом.		горячими блюдами из рыбы, способы тепловой обработки	отварной с соусом	работа
7,5			Приготовление рыбы запеченной с грибами.	2	Ознакомление с горячими блюдами из рыбы, способы тепловой обработки	Приготовление рыбы запеченной с грибами	Практическая работа
Раздел 8: Горячие блюда из мяса-12ч.							
8,1			Горячие блюда из мяса. Блюда из отварного, запеченного и тушенного мяса.	2	Рассказ о горячих блюдах из мяса, способах тепловой обработки	Приготовление бефстроганов, мяса отварного, запеканки картофельной с мясом, голубцов	Устный опрос
8,2			Рассказ о горячих блюдах из мяса, способах тепловой обработки.	2	Рассказ о горячих блюдах из мяса, способах тепловой обработки	Приготовление бефстроганов, мяса отварного, запеканки картофельной с мясом, голубцов	Устный опрос
8,3			Приготовление бефстроганова.	2	Рассказ о горячих блюдах из мяса, способах тепловой обработки	Приготовление бефстроганов	Практическая работа
8,4			Приготовление мяса отварного.	2	Рассказ о горячих блюдах из мяса, способах тепловой обработки	Приготовление мяса отварного	Практическая работа
8,5			Приготовление картофельной	2	Рассказ о горячих	Приготовление	Практическая

			запеканки с мясом.		блюдах из мяса, способах тепловой обработки	запеканки картофельной с мясом	работа
8,6			Приготовление голубцов.	2	Рассказ о горячих блюдах из мяса, способах тепловой обработки	Приготовление голубцов	Практическая работа
Раздел 9: Холодные блюда и закуски-12ч.							
9,1			Холодные блюда и закуски. Рассказ о холодных блюдах и закусках, назначение, способы подачи.	2	Рассказ о холодных блюдах и закусках, назначение, способы подачи	Приготовление бутербродов, винегрета	Устный опрос
9,2			Приготовление бутербродов.	2	Рассказ о холодных блюдах и закусках, назначение, способы подачи	Приготовление бутербродов, винегрета	Практическая работа, тестирование
9,3			Приготовление винегрета.	2	Рассказ о холодных блюдах и закусках, назначение, способы подачи	Приготовление бутербродов, винегрета	Практическая работа, тестирование
9,4			Холодные блюда из мяса и рыбы. Ознакомление с холодными блюдами из мяса и рыбы, ассортимент, пищевая ценность, способы приготовления.	2	Ознакомление с холодными блюдами из мяса и рыбы, ассортимент, пищевая ценность, способы приготовления	Приготовление паштета из печени, рыбы заливной	Устный опрос
9,5			Приготовление паштета из	2	Ознакомление с	Приготовление	Практическая

			печени.		холодными блюдами из мяса и рыбы, ассортимент, пищевая ценность, способы	паштета из печени	работа, тестирование
9,6			Приготовление рыбы заливной.	2	Ознакомление с холодными блюдами из мяса и рыбы, ассортимент, пищевая ценность, способы	Приготовление рыбы заливной	Практическая работа, тестирование
Раздел 10: Сладкие блюда и напитки-10ч.							
10,1			Сладкие блюда и напитки. Рассказ о сладких блюдах и напитках, о калорийности, о температуре подачи.	2	Рассказ о сладких блюдах и напитках, о калорийности, о температуре подачи	Приготовление самбука, компота	Устный опрос
10,2			Приготовление самбука.	2	Рассказ о сладких блюдах и напитках, о калорийности, о температуре подачи	Приготовление самбука	Практическая работа
10,3			Приготовление компота.	2	Рассказ о сладких блюдах и напитках, о калорийности, о температуре подачи	Приготовление компота	Практическая работа
10,4			Горячие, холодные напитки. Ознакомление с горячими напитками, основы приготовления.	2	Ознакомление с горячими напитками, методы приготовления	Приготовление какао	Устный опрос
10,5			Приготовление какао.	2	Ознакомление с	Приготовление	Практическая

					горячими напитками, методы приготовления	какао	работа
Раздел 11: Изделия из теста-12ч.							
11,1			Изделия из теста. Ознакомление с видами теста, дрожжевое, песочное, бисквитное, заварное.	2	Ознакомление с видами теста, дрожжевое, песочное, бисквитное, заварное	Приготовление булочек творожных, блинчиков	Устный опрос
11,2			Приготовление творожных булочек.	2	Ознакомление с видами теста, дрожжевое, песочное, бисквитное, заварное	Приготовление булочек творожных	Практическая работа
11,3			Приготовление блинчиков.	2	Ознакомление с видами теста, дрожжевое, песочное, бисквитное, заварное	Приготовление, блинчиков	Практическая работа
11,4			Фарши и начинки. Ознакомление с ассортиментом начинок, способами приготовления.	2	Ознакомление с ассортиментом начинок, способах приготовления	Приготовление яблочной начинки, фарша капустного	Устный опрос
11,5			Приготовление яблочной начинки.	2	Ознакомление с ассортиментом начинок, способах приготовления	Приготовление яблочной начинки	Практическая работа
11,6			Приготовление фарша капустного.	2	Ознакомление с ассортиментом начинок, способах приготовления	Приготовление, фарша капустного	Практическая работа

Раздел 12: От меню до этикета-12ч.							
12,1			От меню до этикета. Ознакомление с правилами составления меню.	2	Ознакомление с правилами составления меню	Составление меню учащимися	Устный опрос
12,2			Составление меню учащимися.	2	Ознакомление с правилами составления меню	Составление меню учащимися	Тестирование
12,3			Предметы сервировки стола.	2	Рассказ о столовой посуде, приборах, о правилах сервировки стола	Сервировка стола на завтрак, обед и ужин	Устный опрос
12,4			Сервировка стола на завтрак, обед, ужин учащимися.	2	Рассказ о столовой посуде, приборах, о правилах сервировки стола	Сервировка стола на завтрак, обед и ужин	Тестирование
12,5			Правила этикета. Ознакомление с правилами этикета	2	Рассказ о столовой посуде, приборах, о правилах сервировки стола	Сервировка стола на завтрак, обед и ужин	Устный опрос
12,6			Применение правил этикета обучающимися.	2	Рассказ о столовой посуде, приборах, о правилах сервировки стола	Сервировка стола на завтрак, обед и ужин	Тестирование
Раздел 13: Личная гигиена-4ч.							
13,1			Личная гигиена. Рассказ о санитарных требованиях и	2	Рассказ о санитарных и правилах личной	Применение правил обучающимися	Устный опрос

			правилах личной гигиены.		гигиены		
13,2			Применение правил обучающимися.	2	Рассказ о санитарных и правилах личной гигиены	Применение правил обучающимися	Практическая работа
Раздел 14: Кухня народов КБР-12ч.							
14,1			Кухня народов КБР. Ознакомление с первыми блюдами народов КБР.	2	Ознакомление с первыми блюдами народов КБР. История и традиции приготовления национальных блюд	Приготовление шорпы, фасолевого супа	Устный опрос
14,2			Приготовление шорпы.	2	Ознакомление с первыми блюдами народов КБР. История и традиции приготовления национальных блюд	Приготовление шорпы	Практическая работа
14,3			Приготовление фасолевого супа.	2	Ознакомление с первыми блюдами народов КБР. История и традиции приготовления национальных блюд	Приготовление фасолевого супа	Практическая работа
14,4			Вторые блюда народов КБР. Ознакомление со вторыми блюдами.	2	Ознакомление с историей вторых блюд народов КБР и	Приготовление шашлыка, гедлибже	Устный опрос

					традициями их приготовления		
14,5			Приготовление гедлибже.	2	Ознакомление с историей вторых блюд народов КБР и традициями их приготовления	Приготовление шашлыка	Практическая работа
14,6			Приготовление шашлыка	2	Ознакомление с историей вторых блюд народов КБР и традициями их приготовления	Приготовление гедлибже	Практическая работа
Раздел 15: Итоговое занятие							
15,1			Итоговое занятие	2	тестирование	Практическая самостоятельная работа	Тестирование
15,2			Итоговое занятие	2	тестирование	Практическая самостоятельная работа	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 2025-2026 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.Тырныауз
2025 г.

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.

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 осознание личной ответственности за свои поступки и действия;
- 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:

- **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;
- **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;
- **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:

у обучающихся будет/будут:

- воспитаны трудолюбие и аккуратность
- 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 будет воспитаны чувства гражданственности и патриотизма, нравственное и этическое сознание	
2	Духовно-нравственное, Гражданско-патриотическое	Акция «Тепло детских рук»	ноябрь	Ульбашева Фатимат Ахматовна	У обучающихся будет 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 будет 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 будет 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 развивато 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 будет развиты чувства бережного отношения к природе и экологическое просвещение учащихся	
13	Духовно-патриотическое	Празднование Дня Победы	май	Ульбашева Фатимат Ахматовна	У обучающихся будет развиты чувства патриотизма и интереса к истории	

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