



## СОДЕРЖАНИЕ

|   |    |
|---|----|
| 1. Пояснительная записка.....   | 3  |
| 2. Учебный план дополнительной общеразвивающей программы социально-педагогической направленности «Шеф-повар европейской кухни»..... | 11 |
| 3. Календарно-тематический план.....  | 12 |
| 4. Календарный учебный график.....  | 20 |
| 5. Содержание рабочей программы.....  | 21 |
| 6. Методические и оценочные материалы.....  | 25 |

# 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

## 1.1. Основные характеристики программы

Дополнительная общеразвивающая программа «Шеф-повар европейской кухни» (далее - программа) разработана с учетом и на основании нормативно-правовых документов:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Федеральный закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся».
3. Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р.
4. Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 31.03.2022 № 678-р.
5. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ».
6. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 09.11.2018 № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».
7. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 13.03.2019 № 114 «Об утверждении показателей, характеризующих общие критерии оценки качества условий осуществления образовательной деятельности организациями, осуществляющими образовательную деятельность по основным общеобразовательным программам, образовательным программам среднего профессионального образования, основным программам профессионального обучения, дополнительным общеобразовательным программам».
8. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 03.09.2019 № 467 «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем дополнительного образования детей».
9. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22.09.2021 № 652н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых».
10. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ».
11. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
12. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
13. Паспорт федерального проекта «Успех каждого ребенка» национального проекта «Образование» (утвержден президиумом Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и национальным проектам, протокол от 24.12.2018 № 16).

14. Письмо Минобрнауки России от 29.03.2016 № ВК-641/09 «О направлении методических рекомендаций».

15. Устава и Локальных актов Колледжа.

### **Направленность программы**

Программа «Шеф-повар европейской кухни» имеет социально-педагогическую направленность и ставит своей целью формирование социальной компетентности обучающихся как основы социализации (способность к жизнедеятельности в обществе, присвоение ценностей, знание норм, прав и обязанностей, адаптация), развитие социальных способностей как готовности к социальной деятельности (социальный интеллект, социальная активность, готовность к социальному творчеству), выявление, поддержку и развитие способностей, направленных на самоопределение и профессиональную ориентацию обучающихся.

### **Адресат программы**

Настоящая программа предназначена для учащейся молодежи в возрасте 16–18 лет не имеющие противопоказаний по здоровью.

**Актуальность реализации** данной программы носит образовательно-воспитательный характер и направлена на осуществление следующих целей: повышение мотивации к познанию и творчеству, создание условий для социального, культурного, профессионального самовыражения и творческой самореализации. Занятия проходят в эмоциональном и интеллектуальном подъеме, что дает выход творческой энергии учащихся, создает атмосферу сотрудничества, сотворчество учителя и учащихся заражают друг друга творческой энергией.

**Педагогическая целесообразность программы** состоит помощи учащимся в приобретении практических навыков изготовления блюд и напитков, умения общаться в коллективе, выразить себя в творчестве.

**Ценность настоящей программы** заключается в овладении основами деятельности повара, в ходе которой ребенок создает новое, активизируя воображение и реализуя свой замысел, находя средства для его воплощения. Программа позволяет развивать творческие способности учащихся, пространственное восприятие и мышление, воображение, чувство формы, расширяет кругозор.

**Уровень освоения программы** - общекультурный. Освоение программы направлено на развитие навыков поварского мастерства.

**Объём и срок освоения программы:** Срок освоения образовательной программы — 1 год. Общее количество учебных часов на весь период обучения – 144 часа.

**Режим занятий:** Занятия проводятся 2 раза в неделю по 2 академических часа, всего 4 академических часа в неделю. Продолжительность одного академического часа - 45 минут. Перерыв между занятиями - 10 минут. Всего занятий – 72.

### **1.2.Цели и задачи программы**

**Цель программы** – развитие творческой, активной личности через формирование устойчивого интереса к поварскому делу.

**Задачи программы:**

#### **Обучающие:**

- ✓ Ознакомление детей с историей кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов;
- ✓ Развитие навыков приготовления и оформления блюд европейской кухни;
- ✓ Развитие умения организации собственной деятельности;
- ✓ Овладение различными инструментами, инвентарем, оборудованием, которые необходимы в работе;
- ✓ Освоение приемов подготовки технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования при приготовлении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ✓ Освоение приемов обработки и нарезки различными способами традиционных видов овощей, плодов и грибов;

#### **Развивающие:**

- ✓ Пробуждение интереса к кулинарному искусству у обучающихся;
- ✓ Развитие творческой активности через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого обучающегося;
- ✓ Развить эстетическое восприятие и творческое воображение;

#### **Воспитательные:**

- ✓ Воспитание трудолюбия, аккуратности, навыков работы в группе;
- ✓ Соблюдение санитарно-гигиенических требований, правил техники безопасности;

### **1.3. Планируемые результаты освоения**

Реализация программы предполагает достижение каждым обучающимся личностных, метапредметных и предметных результатов освоения данной программы.

#### *Личностные результаты*

- ✓ Формирование ответственного отношения к учению, труду, к самообразованию;
- ✓ Развитие трудолюбия и ответственности за свои действия;
- ✓ формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками;
- ✓ умение общаться при коллективном выполнении работ с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

#### *Предметные:*

В результате освоения программы обучающиеся должны уметь:

- ✓ Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- ✓ Организовывать своё рабочее место;
- ✓ Подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- ✓ Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- ✓ Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- ✓ Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- ✓ Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;



### *Метапредметные результаты*

- ✓ Проведение органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов;
- ✓ Организация своего рабочего места;
- ✓ Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого для приготовления кондитерских изделий;
- ✓ Соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- ✓ Соблюдение санитарно-гигиенических требований и требований охраны труда.

### **Требования к результативности программы**

В результате освоения программы обучающиеся должны знать: методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;

Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

Назначение, правила использования технологического оборудования производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;

Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий;

Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

### **1.4. Организационно-педагогические условия реализации программы**

#### **Язык реализации**

Образовательная деятельность осуществляется на государственном языке Российской Федерации (русском языке).

**Форма обучения** – очная с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

#### **Особенности реализации программы:**

Доступность, добровольность, деятельностный и личностно ориентированный подходы, творчество. Занятия имеют преимущественно практическую направленность. Программа предполагает помимо формирования первичных практических умений, развитие познавательной и коммуникативной сферы через преподавание основ кулинарии. Занятия направлены на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни, организацию правильного питания, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня общего их развития, на воспитание ответственности, самостоятельности, взаимовыручки.

#### **Условия набора и формирования групп**

На обучение по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе «Шеф-повар европейской кухни» принимаются все желающие, согласно Уставу и локальным актам СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский» в возрасте от 16 до 18 лет, имеющие интерес к поварскому делу.

Набор обучающихся и комплектование группы проводится до 10 сентября текущего года.  
Наполняемость учебной группы – 15 человек;  
Возрастной состав группы – смешанный;  
Срок освоения программы: 1 год.  
Режим занятий: 2 раза в неделю по 2 часа (144 часа в год)  
В течение года допускается дополнительный набор обучающихся.

### **Формы организации и проведения занятий**

**Форма организации**-групповая: организация работы (совместные действия, общение, взаимопомощь) в малых группах, в том числе в парах, для выполнения определенных задач; задание выполняется таким образом, чтобы был виден вклад каждого учащегося (группы могут выполнять одинаковые или разные задания)

Обучение проводится с использованием традиционных информационных форм - это мини-лекции с элементами беседы.

Занятия в кружке завершаются итоговым мероприятием, на котором обучающиеся демонстрируют умение готовить, сервировать стол и правильно вести себя за столом.

### **Материально-техническое оснащение**

Кружок организуется в СПб ГБПОУ «Колледж Красносельский» в оборудованной учебной лаборатории, отвечающей санитарно-гигиеническим требованиям, кабинет светлый, с естественным доступом воздуха и хорошей вентиляцией.

Перечень материально-технического обеспечения, для реализации образовательной программы включает следующее:

Учебная лаборатория:

- ✓ рабочее место преподавателя; 1 шт
- ✓ место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды);

Технические средства обучения:

- ✓ Компьютер; 1 шт
- ✓ Средства аудио визуализации; 1 шт

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- ✓ Весы настольные электронные;
- ✓ Пароконвектомат; 1 шт
- ✓ Конвекционная печь или жарочный шкаф; 2 шт
- ✓ Шкаф холодильный; 1 шт
- ✓ Шкаф морозильный; 1 шт
- ✓ Шкаф шоковой заморозки; 1 шт
- ✓ Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); 1 шт
- ✓ Мясорубка; 1 шт
- ✓ Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); 1 шт

- ✓ Соковыжималка;
- ✓ Кофемашина;
- ✓ Стол производственный;
- ✓ Стеллаж передвижной;

1 шт

1 шт

### Кадровое обеспечение

По данной программе может работать педагог дополнительного образования, имеющий высшее или среднее педагогическое образование, обладающий достаточными теоретическими знаниями и опытом практической деятельности в области поварской направленности

## 2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

| № п/п         | Наименование тем                     | Количество часов |           |           | Формы контроля  |
|---------------|--------------------------------------|------------------|-----------|-----------|-----------------|
|               |                                      | всего            | теория    | практика  |                 |
| 1.            | Вводное занятие                      | 2                | 2         | -         | фронтальный     |
| 2.            | Приготовление блюд итальянской кухни | 22               | 11        | 11        | комбинированный |
| 3.            | Приготовление блюд французской кухни | 24               | 12        | 12        | комбинированный |
| 4.            | Приготовление блюд английской кухни  | 24               | 12        | 12        | комбинированный |
| 5.            | Приготовление блюд немецкой кухни    | 24               | 12        | 12        | комбинированный |
| 6.            | Приготовление блюд голландской кухни | 20               | 10        | 10        | комбинированный |
| 7.            | Приготовление блюд греческой кухни   | 6                | 3         | 3         | комбинированный |
| 8.            | Приготовление блюд турецкой кухни    | 20               | 10        | 10        | комбинированный |
| 9.            | Итоговое занятие                     | 2                | -         | 2         | комбинированный |
| <b>Итого:</b> |                                      | <b>144</b>       | <b>72</b> | <b>72</b> |                 |



УТВЕРЖДЕН

Приказ № 164 от 29.08.2023

Директор СПб ГБ ПОУ

«Колледж «Красносельский»

/Софина Г.И.

2023 г.



### 2.3.КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

реализации дополнительной общеразвивающей программы  
«Шеф-повар европейской кухни»  
на 2023/2024 уч. год

| Год обучения | Дата начала обучения по программе | Дата окончания обучения по программе | Всего учебных недель | Количество учебных часов | Режим занятий             |
|--------------|-----------------------------------|--------------------------------------|----------------------|--------------------------|---------------------------|
| 1 год        | 11.09.2023                        | 31.05.2023                           | 36                   | 144                      | 2 раза в неделю по 2 часа |

\* В соответствии с локальными нормативными актами СПб ГБ ПОУ «Колледж «Красносельский» продолжительность одного академического часа - 45 минут. Перерыв между занятиями - 10 минут. В дистанционном режиме, согласно рекомендациям, занятие - 30 минут, перерыв 10 минут.

УТВЕРЖДЕН

Приказ № 164 от 29.08.2023

Директор СПБ ГБПОУ

«Колледж «Красносельский»

Софина Г.И.

2023 г.



**3. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**  
дополнительной общеразвивающей программы «Шеф-повар европейской кухни»

| № п/п / дата | Название раздела, темы                                | Количество часов |        |          | Формы контроля/ аттестация |
|--------------|---|------------------|--------|----------|----------------------------|
|              |   | Всего            | Теория | Практика |                            |
| 1            | Вводное занятие.                                      | 2                | 2      | -        | фронтальный                |
| 2            | Приготовление и подача салат «Потоскански»            | 2                | 1      | 1        | комбинированный            |
| 3            | Приготовление и подача спагетти болоньезе             | 2                | 1      | 1        | комбинированный            |
| 4            | Приготовление и подача итальянский гуляш с помидорами | 2                | 1      | 1        | комбинированный            |
| 5            | Приготовление и подача суп минестроне с курицей       | 2                | 1      | 1        | комбинированный            |
| 6            | Приготовление и подача картофель с начинкой           | 2                | 1      | 1        | комбинированный            |
| 7            | Приготовление и подача лазанья из тыквы               | 2                | 1      | 1        | комбинированный            |
| 8            | Приготовление и подача рулетки из рыбы с брусникой    | 2                | 1      | 1        | комбинированный            |
| 9            | Приготовление и подача пицца «Маргарита» с моцареллой | 2                | 1      | 1        | комбинированный            |
| 10           | Приготовление и подача мини-пиццы с виноградом        | 2                | 1      | 1        | комбинированный            |
| 11           | Приготовление и подача торт-купол с фруктами          | 2                | 1      | 1        | комбинированный            |
| 12           | Приготовление и подача салтимбокка с телятиной        | 2                | 1      | 1        | комбинированный            |
| 13           | Приготовление и подача роллы из омлета с начинкой     | 2                | 1      | 1        | комбинированный            |

|    |  |  |   |   |   |                 |
|----|--|--|---|---|---|-----------------|
| 14 |  | Приготовление и подача салат с рыбой и перцем                    | 2 | 1 | 1 | комбинированный |
| 15 |  | Приготовление и подача куриное филе с черносливом в беконе       | 2 | 1 | 1 | комбинированный |
| 16 |  | Приготовление и подача перцы запеченные с яблоком                | 2 | 1 | 1 | комбинированный |
| 17 |  | Приготовление и подача необычный паштет «Вегетарианская радость» | 2 | 1 | 1 | комбинированный |
| 18 |  | Приготовление и подача пирог киш                                 | 2 | 1 | 1 | комбинированный |
| 19 |  | Приготовление и подача рулеты из говядины с пюре из фасоли       | 2 | 1 | 1 | комбинированный |
| 20 |  | Приготовление и подача рулет «Провански»                         | 2 | 1 | 1 | комбинированный |
| 21 |  | Приготовление и подача французский террин                        | 2 | 1 | 1 | комбинированный |
| 22 |  | Приготовление и подача мясо по-французски                        | 2 | 1 | 1 | комбинированный |
| 23 |  | Приготовление и подача луковые корзинки с грибами                | 2 | 1 | 1 | комбинированный |
| 24 |  | Приготовление и подача кордон блю                                | 2 | 1 | 1 | комбинированный |
| 25 |  | Приготовление и подача пудинг творожный с яблоком                | 2 | 1 | 1 | комбинированный |
| 26 |  | Приготовление и подача «Фиш энд чипс»                            | 2 | 1 | 1 | комбинированный |
| 27 |  | Приготовление и подача кексы-капкейки                            | 2 | 1 | 1 | комбинированный |
| 28 |  | Приготовление и подача розовый бисквитный торт                   | 2 | 1 | 1 | комбинированный |
| 29 |  | Приготовление и подача ростбиф с сальсой                         | 2 | 1 | 1 | комбинированный |
| 30 |  | Приготовление и подача рулет с ветчиной                          | 2 | 1 | 1 | комбинированный |
| 31 |  | Приготовление и подача творожное суфле                           | 2 | 1 | 1 | комбинированный |
| 32 |  | Приготовление и подача тирамису                                  | 2 | 1 | 1 | комбинированный |
| 33 |  | Приготовление и подача запеченная говядина с медом               | 2 | 1 | 1 | комбинированный |
| 34 |  | Приготовление и подача «Воскресное жаркое»                       | 2 | 1 | 1 | комбинированный |

|    |   |   |   |   |                 |
|----|---|---|---|---|-----------------|
| 35 | Приготовление и подача жаркое из капусты и картофеля          | 2 | 1 | 1 | комбинированный |
| 36 | Приготовление и подача гуляш «Пихельштайн»                    | 2 | 1 | 1 | комбинированный |
| 37 | Приготовление и подача штрудель с зеленью                     | 2 | 1 | 1 | комбинированный |
| 38 | Приготовление и подача жареный сыр в кляре                    | 2 | 1 | 1 | комбинированный |
| 39 | Приготовление и подача палочки в панировке                    | 2 | 1 | 1 | комбинированный |
| 40 | Приготовление и подача сырны крекеры с соусом                 | 2 | 1 | 1 | комбинированный |
| 41 | Приготовление и подача кольца из кабачков                     | 2 | 1 | 1 | комбинированный |
| 42 | Приготовление и подача мясной хлеб                            | 2 | 1 | 1 | комбинированный |
| 43 | Приготовление и подача запеченный сладкий перец               | 2 | 1 | 1 | комбинированный |
| 44 | Приготовление и подача фаршированное мясо                     | 2 | 1 | 1 | комбинированный |
| 45 | Приготовление и подача шницель в абрикосовом соусе            | 2 | 1 | 1 | комбинированный |
| 46 | Приготовление и подача мясные ролетики «Вентимилья»           | 2 | 1 | 1 | комбинированный |
| 47 | Приготовление и подача свинина по-баварски                    | 2 | 1 | 1 | комбинированный |
| 48 | Приготовление и подача гороховый суп-пюре с копченостями      | 2 | 1 | 1 | комбинированный |
| 49 | Приготовление и подача сырны суп                              | 2 | 1 | 1 | комбинированный |
| 50 | Приготовление и подача запеченная индейка с клюквенным соусом | 2 | 1 | 1 | комбинированный |
| 51 | Приготовление и подача филе трески в горчичной панировке      | 2 | 1 | 1 | комбинированный |
| 52 | Приготовление и подача печеная камбала с изюмом               | 2 | 1 | 1 | комбинированный |
| 53 | Приготовление и подача пышные оладушки с копченым лососем     | 2 | 1 | 1 | комбинированный |
| 54 | Приготовление и подача маффины с моцареллой                   | 2 | 1 | 1 | комбинированный |
| 55 | Приготовление и подача жареные креветки с чесночным соусом    | 2 | 1 | 1 | комбинированный |

|                     |  |     |    |    |                 |
|---------------------|--|-----|----|----|-----------------|
| 56                  | Приготовление и подача тарталетки с семгой и авокадо               | 2   | 1  | 1  | комбинированный |
| 57                  | Приготовление и подача сырные корзиночки с салатом                 | 2   | 1  | 1  | комбинированный |
| 58                  | Приготовление и подача рулетки из красного перца                   | 2   | 1  | 1  | комбинированный |
| 59                  | Приготовление и подача омлет с кальмарами                          | 2   | 1  | 1  | комбинированный |
| 60                  | Приготовление и подача салат «Цезарь»                              | 2   | 1  | 1  | комбинированный |
| 61                  | Приготовление и подача закусочный пирог                            | 2   | 1  | 1  | комбинированный |
| 62                  | Приготовление и подача салат из красной рыбы и авокадо             | 2   | 1  | 1  | комбинированный |
| 63                  | Приготовление и подача ньокки с творогом и орехами                 | 2   | 1  | 1  | комбинированный |
| 64                  | Приготовление и подача рыбный рулет из запеченной форели с авокадо | 2   | 1  | 1  | комбинированный |
| 65                  | Приготовление и подача рольмонсы из сельди                         | 2   | 1  | 1  | комбинированный |
| 66                  | Приготовление и подача овощной омлет                               | 2   | 1  | 1  | комбинированный |
| 67                  | Приготовление и подача запеченные помидоры                         | 2   | 1  | 1  | комбинированный |
| 68                  | Приготовление и подача зразы из баклажанового пюре                 | 2   | 1  | 1  | комбинированный |
| 69                  | Приготовление и подача густой томатный суп с фрикадельками         | 2   | 1  | 1  | комбинированный |
| 70                  | Приготовление и подача перец фаршированный                         | 2   | 1  | 1  | комбинированный |
| 71                  | Приготовление и подача улитки с рыбой                              | 2   | 1  | 1  | комбинированный |
| 72                  | Приготовление и подача курица с миндалем                           | 2   | 1  | 1  | комбинированный |
| ИТОГО ПО ПРОГРАММЕ: |  | 144 | 72 | 72 | -               |



#### 4. СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

##### **Тема №1: Вводное занятие – 2 часа**

Содержание: проведение инструктажа по электро- и пожаробезопасности, беседа о видах технологического оборудования, используемого при производстве блюд, технические характеристики и условия его эксплуатации. В лаборатории установлено следующее оборудование: пароконвектомат, расстоечный шкаф, шкаф шоковой заморозки, холодильный и морозильный шкаф, тестомесильная машина, планетарный миксер, фризёр, кофемашина, Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, куттер, соковыжималка.

##### **Тема №2: Приготовление блюд итальянской кухни – 22 часа**

Содержание: Технология приготовления, приготовление и подача блюд итальянской кухни (салат по-тоscanски, спагетти болоньезе, гуляш с помидорами, суп минестроне, картофель с начинкой, рулетики из рыбы с брусникой, пицца «Маргарита», мини-пицца с виноградом, торт-купол с фруктами, салтимбокка) . Сырьё, используемое для приготовления, правила подготовки сырья. Сроки и условия хранения полуфабрикатов и готовых блюд.

##### **Тема №3: Приготовление блюд французской кухни – 24 часа**

Содержание: Технология приготовления, приготовление и подача блюд французской кухни (роллы из омлета с начинкой, салат с рыбой и перцем, куриное филе с черносливом в беконе, перцы запеченные с яблоками, необычный паштет «Вегетарианская радость», пирог киш с начинкой, рулеты из говядины с пюре из фасоли, рулет «По-провански», французский террин, мясо по-французски, луковые корзинки с грибами, кордон блю) . Сырьё, используемое для приготовления, правила подготовки сырья. Сроки и условия хранения полуфабрикатов и готовых блюд.

##### **Тема №4: Приготовление блюд английской кухни – 24 часа**

Содержание: Технология приготовления, приготовление и подача блюд английской кухни (пудинг творожный с яблоками, «Фиш энд чипс», кексы-капкейки с глазурью, розовый бисквитный торт, ростбиф с сальсой, рулет с ветчиной, творожное суфле , тирамису, запеченная говядина с медом, «Воскресное жаркое», жаркое из капусты и картофеля) . Сырьё, используемое для приготовления, правила подготовки сырья. Сроки и условия хранения полуфабрикатов и готовых блюд.

##### **Тема №5: Приготовление блюд немецкой кухни – 24 часа**

Содержание: Технология приготовления, приготовление и подача блюд немецкой кухни (гуляш «Пихельштайн», штрудель с зеленью , жареный сыр в кляре, палочки в панировке, сырные крекеры с соусом, кольца из кабачков, мясной хлеб, запеченный сладкий перец, фаршированное мясо с начинкой, шницель в абрикосовом соусе, мясные рулетики «Вентимилья», свинина по-баварски). Сырьё,

используемое для приготовления, правила подготовки сырья. Сроки и условия хранения полуфабрикатов и готовых блюд.

**Тема №6:** Приготовление блюд голландской кухни – 20 часов

Содержание: Технология приготовления, приготовление и подача блюд голландской кухни (гороховый суп-пюре, сырный суп, запеченная индейка, филе трески в горчичной панировке, печенная камбала с изюмом, пышные оладушки со сметаной, копченым лососем, маффины с моцареллой, жареные креветки с чесночным соусом, тарталетки с семгой, сырники с салатом). Сырье, используемое для приготовления, правила подготовки сырья. Сроки и условия хранения полуфабрикатов и готовых блюд.

**Тема №7:** Приготовление блюд греческой кухни – 6 часов

Содержание: Технология приготовления, приготовление и подача блюд греческой кухни (рулетки из красного перца, омлет с кальмарами, салат «Цезарь»). Сырье, используемое для приготовления, правила подготовки сырья. Сроки и условия хранения полуфабрикатов и готовых блюд.

**Тема №8:** Приготовление блюд турецкой кухни – 20 часов

Содержание: Технология приготовления, приготовление и подача блюд турецкой кухни (Приготовление и подача закусочный пирог, салат из красной рыбы и авокадо, ньокки с творогом и орехами, рыбный рулет из запеченной форели с авокадо, рольмонсы из сельди, овощной омлет, запеченные помидоры, зразы из баклажанового пюре, густой томатный суп с фрикадельками, перец фаршированный, улитки с рыбой, курица с миндалем). Сырье, используемое для приготовления, правила подготовки сырья. Сроки и условия хранения полуфабрикатов и готовых блюд.

**Тема №9: Итоговое занятие – 2 часа**

**Формы организации деятельности обучаемых на занятии:**

В течение всего периода обучения рекомендуются групповая, индивидуально-групповая формы работы и индивидуальные занятия.

**Особенности организации образовательного процесса:**

Программа может корректироваться в процессе работы с учетом возможностей материально-технической базы, государственных праздников и выходных дней, возрастных особенностей и интересов обучаемых, их способности усваивать материал.

Занятия могут проходить в форме участия в конкурсах и др., согласно учебному плану работы, плану работы Колледжа, мероприятий, организованных комитетом по образованию Санкт-Петербурга. Темы занятий могут быть изменены или скорректированы в соответствии с событиями, происходящими в мире или новыми технологиями и тенденциями в образовании. Распределение часов на теорию и практику педагог осуществляет самостоятельно. Занятия проводятся в очной форме.

#### 4.2.МЕТОДИЧЕСКИЕ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

| № п/п | Раздел или тема программы            | Формы занятий                                  | Приемы и методы организации образовательного процесса (в рамках занятий) | Дидактический материал                    | Формы подведения итогов  | Техническое оснащение занятий                                 |
|-------|--------------------------------------|--|--|---|--------------------------|---|
| 1.    | Вводное занятие                      | Входная диагностика, беседа, инструктаж, опрос | Словесно-наглядные   | инструкции по технике безопасности        | обсуждение               | Технические средства  |
| 2.    | Приготовление блюд итальянской кухни | Беседа, показ, объяснение, практическая работа | Словесно-наглядные, проблемно-поисковые                                  | Наглядные пособия, специальная литература | Обсуждение, анализ работ | Технические средства, основное и вспомогательное оборудование |
| 3.    | Приготовление блюд французской кухни | Беседа, показ, объяснение, практическая работа | Словесно-наглядные, проблемно-поисковые                                  | Наглядные пособия, специальная литература | Обсуждение, анализ работ | Технические средства, основное и вспомогательное оборудование |
| 4.    | Приготовление блюд английской кухни  | Беседа, показ, объяснение, практическая работа | Словесно-наглядные, проблемно-поисковые                                  | Наглядные пособия, специальная литература | Обсуждение, анализ работ | Технические средства, основное и вспомогательное оборудование |
| 5.    | Приготовление блюд немецкой кухни    | Беседа, показ, объяснение, практическая работа | Словесно-наглядные, проблемно-поисковые                                  | Наглядные пособия, специальная литература | Обсуждение, анализ работ | Технические средства, основное и вспомогательное оборудование |
| 6.    | Приготовление блюд голландской кухни | Беседа, показ, объяснение, практическая работа | Словесно-наглядные, проблемно-поисковые                                  | Наглядные пособия, специальная литература | Обсуждение, анализ работ | Технические средства, основное и вспомогательное оборудование |
| 7.    | Приготовление блюд греческой кухни   | Беседа, показ, объяснение, практическая работа | Словесно-наглядные, проблемно-поисковые                                  | Наглядные пособия, специальная литература | Обсуждение, анализ работ | Технические средства, основное и вспомогательное оборудование |
| 8.    | Приготовление блюд турецкой кухни    | Беседа, показ, объяснение, практическая работа | Словесно-наглядные, проблемно-поисковые                                  | Наглядные пособия, специальная литература | Обсуждение, анализ работ | Технические средства, основное и вспомогательное оборудование |
| 9.    | Итоговое занятие                     | Беседа, объяснение, практическая работа        | Словесно-наглядные, проблемно-поисковые                                  | Наглядные пособия, специальная литература | Обсуждение, анализ работ | Основное и вспомогательное оборудование                       |