

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образование г.Нижнеудинск»

РАССМОТРЕНО

На заседании методического
объединения МБОУ
«Центр образования
г.Нижнеудинск»
Протокол № 1
от « » 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора МБОУ «Центр
образования г.Нижнеудинск» № 155
от « » 2024 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
«ОСОБЕННОСТИ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ»**

Срок реализации 1 год
Возраст детей 16-18 лет
Разработчик программы:
Горковенко З.В
педагог дополнительного
образования

Содержание

1. Пояснительная записка
2. Организационно- педагогические условия
3. Планируемые результаты освоения обучающимися дополнительной общеразвивающей программы
4. Учебно-тематический план
5. Содержание учебного предмета
6. Календарный учебный график
7. Механизм оценки получаемых результатов
8. Учебно-методическое обеспечение
9. Календарно-тематическое планирование

1. Пояснительная записка.

Предметный кружок кулинарии по профессии «Повар» носит название «Особенности национальной кухни».

Программа кружка рассчитана на 153 часа учебного времени и ориентирована на достижение следующих целей и задач:

Цели и задачи учебной программы:

В результате освоения учебной программы обучающийся должен **уметь:**

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование;
- проверять органолептическим способом качество и соответствие требованиям основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- иметь навыки технологических приемов и способов кулинарной обработки продуктов;
- самостоятельно готовить блюда национальной кухни России и стран ближнего зарубежья;
- подбирать гарниры, соусы, приправы к блюдам национальной кухни;
- оценивать качество готовой продукции;
- сервировать и накрывать стол самостоятельно.

знать:

- факторы, влияющие на формирование национальной кухни;
- иметь представление о кулинарных традициях, связанных с питанием народов России и ближнего зарубежья;
- товароведные характеристики сырья и пищевых продуктов;
- технологии приготовления традиционных блюд народов;
- ассортимент кулинарной продукции национальной кухни России и ближнего зарубежья;
- правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения и реализации кулинарной продукции.

Работа кружка связана с использованием нагревательных приборов (электрическая плита, духовой шкаф, электрический чайник, микроволновая печь), режущих инструментов (ножи, кухонный комбайн), с варкой, жарением, выпечкой. Это обязывает особое внимание обращать на правила безопасности труда. Реализация учебной программы предполагает наличие учебного кабинета и лаборатории.

В процессе реализации программы важно формировать информационную компетентность обучающихся. Поэтому при организации работы кружка необходимо акцентировать внимание обучающихся на поиске информации в интернете, в учебной, справочной и специальной литературе с соответствующим оформлением и представлением результатов.

Количество часов на освоение программы:

- общей учебной нагрузки обучающегося - **153** часов, включая:
- теоретической учебной нагрузки обучающегося - **37** часов;
- практической учебной нагрузки обучающегося - **116** часов.

2. Организационно - педагогические условия

Срок реализации программы: 1 год

Содержание программы предполагается реализовать в объеме 153 часов (за 1 год обучения). Занятия проводятся 4 часа в неделю в первом полугодии и 5 часов в неделю во втором полугодии.

Реализацию дополнительной общеразвивающей программы "Особенности национальной кухни" осуществляет мастер производственного обучения по профессии «Повар», имеющий необходимую профессионально-педагогическую квалификацию, соответствующую требованиям тарифно-квалификационной характеристики по должности и полученной специальности, подтвержденную документами об образовании.

Занятия проводятся по окончании уроков, ведутся строго по расписанию.

Обязательное условие занятий – соблюдение санитарно-гигиенических требований. Одно из правил гигиены приготовления пищи – наличие спецодежды: фартука и косынки, сменной обуви. Только при соблюдении правил личной гигиены, гигиены помещения, рабочих мест, посуды и продуктов можно приготовить доброкачественную, полезную, вкусную пищу.

Формы и методы подведения итогов реализации программы

Результативность освоения программного материала отслеживается систематически с учетом уровня знаний и умений обучающихся на начальном этапе обучения. С этой целью используются разнообразные виды контроля.

–**входной контроль** проводится в начале учебного года для определения уровня знаний и умений.

–**текущий контроль** ведется на каждом занятии в форме педагогического наблюдения за правильностью выполнения изделий в ходе практической работы, соблюдения технологии изготовления изделия; успешность освоения материала проверяется в конце каждого занятия путем итогового обсуждения, анализа выполненных работ вначале самими обучающимися, затем педагогом.

–**итоговый контроль** проведение праздничных мероприятий, о культурных ценностях национальных кухонь, создание и защита собственного, коллективного проекта .

Наиболее характерна комбинированная структура занятий.

-организационный момент

-повторение пройденного материала, изложение новой темы

-вводный инструктаж, подготовка к практической работе, практическая работа и текущий инструктаж, уборка рабочих мест, сервировка стола, дегустация, рефлексия

-словесные (объяснения, рассказ, беседа)

-наглядные (демонстрация приемов выполнения операций, вариантов оформления готовых блюд)

-проблемные (постановка проблем и поиск ее решения)

-исследовательские (самостоятельный анализ задачи и ее решение)

-метод коллективных и групповых работ

-метод творческого показа

-заключительный инструктаж, мытье посуды, уборка помещения.

Материально техническое обеспечение.

Электромеханическое оборудование (плита электрическая, блинница, сковороды ,весы электронные мясорубка FR 7131, блендер, СВЧ-печь, холодильник , набор мебели для кухни),рабочие инструменты (доски разделочные, кружки фарфоровые, ложки соусные, ложки чайные, лопатки, лопатки веселки, наборы для специй, наборы кастрюль, поварская игла, половники, сковороды, сушилки для посуды, шумовки, дуршлагаи, кружки мерные, молоток отбивной, набор ножей, сито, скалки, тарелки, терки, сервиз столовый, сервиз чайный),комплект плакатов, таблиц, карт, схем, комплект учебно-методической и учебно-планирующей документации.

3.Планируемые результаты освоения обучающимися дополнительной общеразвивающей программы

Применение полученных знаний и умений для безопасного использования продуктов в быту, для решения практических задач в повседневной жизни, для предупреждения явлений, наносящих вред здоровью человека и окружающей среде, развитие навыков партнерского взаимодействия, развитие и совершенствование умения работать в команде, повышение уровня сплоченности коллектива.

Развить в себе знание и умение, с формированием навыков саморазвития, творческого развития. Работать в команде и способствовать формированию отношений между обучающимися на основе дружбы и товарищества. Уметь владеть полученной суммой знаний, применяя их в нестандартных условиях.

Сформировать у обучающихся определенного объема знаний и представлений о практической полезности профессии «Повар». Выработать умения и навыки самостоятельного и систематического расширения своего кругозора при приготовлении блюд и украшений из различного вида сырья. Дать возможность обучающимся почувствовать себя творцами, искателями, открывателями, мастерами своего дела. Научить обучающихся элементам исследовательской деятельности, планировать эксперимент, качественно осуществлять его, анализировать и обобщать полученные эксперименты. Овладеть навыками работы сервировке столов знания в области кулинарии российской зарубежной кухни, способность творчески подходить к изготовлению сложных кулинарных изделий и декора, грамотно и со вкусом подойти к выставке изделий, изготовленных как самостоятельно, так и коллективно с применением новых технологий и творческих идей. Развитие эстетического вкуса учащихся, расширение знаний учащихся в кулинарии, формирование культуры общения.

4. Учебно-тематический план

№	Тема	Теоретическое занятия (кол-во часов)	Практические занятия (кол-во часов)	Всего
1	Вводное занятие	5	-	5
2	Декорирование стола	4	12	16
3	Русская национальная кухня	6	34	40
4	Национальные блюда Белоруссии	6	20	26
5	Кухня народов Кавказа	2	14	16
6	Кухня стран Балканского полуострова. Болгария. Венгрия.	4	12	16
7	Итальянская кухня	2	12	14
8	Французская кухня.	2	12	14
9	Творческий проект.	6	-	6
Итого		37	116	153

5. Содержание учебного предмета

Тема №1.

Вводное занятие

Теоретические занятия (5 часов)

Цели и задачи кружка, содержание учебного плана, правила безопасности. Выявление интересов учащихся и составление плана работы кружка с учетом интересов учащихся. Проведение инструктажа по охране труда во время практических занятий. Распределение по бригадам, организация рабочих мест.

Практические занятия (0 часов)

Тема №2

Декорирование стола

Теоретические занятия (4 часа)

Сервировка стола. Назначение приборов. Правила этикета. Декорирование стола салфетками. Различные методы складывания салфеток. Рассказ о видах декорирования пищевыми продуктами. Развитие эстетического вкуса и творчества у учащихся.

Практические занятия (12 часов)

Тема №3.

Русская национальная

Кухня

Теоретические занятия (6 часов)

Особенности русской кухни. Роль овощей в русской кухне. Блюда из картофеля. (Картофельные котлеты, картофель фаршированный грибами) Капуста. Блюда из капусты (капуста тушеная, капустные котлеты) . Выпечка. Особенности православной русской кухни. Постные супы (щи, рассольник, солянка, уха)
Технология приготовления национальных блюд.
Требования к качеству, правила оформления и особенности подачи.
Условия и сроки хранения и реализации.

Практические занятия (34 часа)

Тема №4.

Национальные блюда Белоруссии

Теоретические занятия (6 часов)

Традиционные белорусские блюда. Использование картофеля в белорусской кулинарии. Блюда белорусской кухни.
(Драники, таркованцы, творожник с ягодами, супа, пирогов)
Технология приготовления национальных блюд.
Требования к качеству, правила оформления и особенности подачи.
Условия и сроки хранения и реализации.

Практические занятия(20часов)

Тема №5.

Кухня народов Кавказа

Теоретические занятия (2 часа)

Особенности кавказской кухни. Баклажаны. Цветная капуста. Блюда из них. Блюда грузинской кухни (баклажаны с чесноком, цветная капуста, лобио, напитки, выпечка).
Технология приготовления национальных блюд.
Требования к качеству, правила оформления и особенности подачи.
Условия и сроки хранения и реализации.

Практические занятия (14часов)

Тема №6.

Кухня стран Балканского полуострова. Болгария. Венгрия.

Теоретические занятия (4 часа)

Особенности кухни Болгарии и Венгрии. Томаты. Перец. Блюда из них. Блюда болгарской кухни. Блюда венгерской кухни.
Технология приготовления национальных блюд.
Требования к качеству, правила оформления и особенности подачи.
Условия и сроки хранения и реализации.

Практические занятия (12 часов)

Тема №7.

Итальянская кухня

Теоретические занятия (2 часа)

Особенности итальянской кухни. Бутерброды в итальянской кулинарии. Итальянские бутерброды и овощные запеканки (запеченные брускеты, бутерброды по-итальянски, итальянские горячие бутерброды, запеканка по- итальянски, паста, пицца).

Технология приготовления национальных блюд.

Требования к качеству, правила оформления и особенности подачи.

Условия и сроки хранения и реализации.

Практические занятия (12 часов)

Тема №8.

Французская кухня.

Теоретические занятия (2 часа)

Особенности французской кухни. Салаты. Использование сельдерея, лука-порей, салата зеленого, шампиньонов. Блюда французской кухни (запеканка Дофинуа, шампиньоны фаршированные, яйца запеченные).

Технология приготовления национальных блюд.

Требования к качеству, правила оформления и особенности подачи.

Условия и сроки хранения и реализации.

Практические занятия(12 часов)

Тема №9.

Творческий проект.

Теоретические занятия (6 часов)

Подготовка к проекту (выбор страны, обзор особенности кулинарии, традиционные блюда). Метод коллективных и групповых работ. Защита проекта.

6.Календарно учебный график

Календарный учебный график для обучающихся 10-11 классов. Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Центр образования г.Нижнеудинск» на 2024-2025

1.Начало учебного года : 2 сентября 2024 (четверть)

2. Окончание учебного года :

- в 10 классах - 26 мая 2025 года -34 рабочих недели

- в 11 классах -26 мая 2025 года -34 рабочих недели

Продолжительность учебных занятий по четвертям в учебных неделях и рабочих днях при 5-ти дневной рабочей недели –(34 рабочие недели)

	Дата	Дата	Продолжительность
	начала	окончание	кол-во учебных недель в четверти
1четверть	02.09.24 г.	25.10.24.г	8 недель
2четверть	05.11.24 г	28.12.24 г	8 недель
3четверть	09.01.25 г.	21.03.25г	10 недель
4четверть	31.03.25 г	26.05.25 г.	8 недель
	2024-2025 г.	2024-2025г	34 недели

7.Механизм оценки получаемых результатов.

Контроль и оценка результатов освоения учебной программы осуществляется преподавателем в процессе проведения а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий

Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;	наблюдение и экспертная оценка практической работы обучающегося
выбирать производственный инвентарь и оборудование;	наблюдение и экспертная оценка практической работы обучающегося
проверять органолептическим способом качество и соответствие требованиям основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	наблюдение и экспертная оценка практической работы обучающегося
иметь навыки технологических приемов и способов кулинарной обработки продуктов;	наблюдение и экспертная оценка практической работы обучающегося
самостоятельно готовить блюда национальной кухни России и стран ближнего зарубежья;	наблюдение и экспертная оценка практической работы обучающегося
подбирать гарниры, соусы, приправы к блюдам национальной кухни;	наблюдение и экспертная оценка практической работы обучающегося
оценивать качество готовой продукции.	наблюдение и экспертная оценка практической работы обучающегося
Знать:	
факторы, влияющие на формирование национальной кухни;	опрос
иметь представление о кулинарных традициях, связанных с питанием народов России и ближнего зарубежья;	круглый стол
товароведные характеристики сырья и пищевых продуктов;	круглый стол
технологии приготовления традиционных блюд народов;	опрос
ассортимент кулинарной продукции национальной кухни России и ближнего зарубежья;	защита индивидуальных, коллективных и групповых работ

правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения и реализации кулинарной продукции.	защита индивидуальных, коллективных и групповых работ
---	---

8. Учебно-методическое обеспечения

1. Вольпер И.Н. “Легенды и быль о продуктах”, М. “Экономика”, 1969.
2. Ковалев В.М., “Традиции, обычаи и блюда русской кухни”, М. “Терра”, 1998.
3. Лазерсон И. “Французская кухня”, М. “Центрполиграф”, 2005.
4. Похлебкин В.В. “Все о пряностях”, М. “Центрполиграф”, 1997.
5. Похлебкин В.В. “Занимательная кулинария”, М. “Центрполиграф”, 1997.
6. Похлебкин В.В. “Специи и приправы”, М. “Центрполиграф”, 1997.
7. Райченко Ж.Е. “Самые популярные блюда мира”, Мн. Литература, 1998
8. Сенгурова Е. “Пир на весь мир”, М. “Терра”, 1998.
9. Халин А.А., Сунин Н.С. “Русский дом”, Н.Новгород, “Нижний Новгород”, 1991.
10. <http://tsemchik.blogspot.ru/2010/10/blog-post>.

Календарно –тематическое планирование

№	Тема	кол-во часов	План	Факт
	Тема №1 Вводное занятие	5		
1.1	Цели и задачи кружка, содержание учебного плана , правила безопасности.	1		
1.2	Цели и задачи кружка, содержание учебного плана , правила безопасности.	1		
1.3	Цели и задачи кружка, содержание учебного плана , правила безопасности.	1		
1.4	Проведение инструктажа по охране труда во время практических занятий	1		
1.5	Проведение инструктажа по охране труда во время практических занятий	1		
	Тема №2 Декорирование стола	16		
2.1	Рассказ о видах декорирования пищевыми продуктами.	1		
2.2	Рассказ о видах декорирования пищевыми продуктами.	1		
2.3	Развитие эстетического вкуса и творчества у обучающихся.	1		
2.4	Развитие эстетического вкуса и творчества у обучающихся.	1		
2.5	Декорирование стола салфетками и скатертью	1		
2.6	Декорирование стола салфетками и скатертью	1		
2.7	Правила этикета. Назначение приборов	1		
2.8	Правила этикета. Назначение приборов	1		
2.9	Различные методы складывания салфеток «Колонна» «Куверт приборный»	1		
2.10	Различные методы складывания салфеток «Лилия» «Сумочка»	1		
2.11	Различные методы складывания салфеток «Шлейф» «Саше уголки»	1		
2.12	Различные методы складывания салфеток «Ярусные углы» «Веер в кольце»	1		
2.13	Сервировка стола	1		
2.14	Сервировка стола	1		

2.15	Сервировка стола	1		
2.16	Сервировка стола	1		
	Тема №3. Русская национальная кухня	40		
3.1	Особенности русской кухни.	1		
3.2	Особенности православной русской кухни.	1		
3.3	Роль блюд из овощей и фруктов в русской кухне	1		
3.4	Роль блюд из рыбы и рыбы в русской кухне	1		
3.5	Национальные первые и вторые блюда русской кухни	1		
3.6	Требования к качеству, правила оформления и особенности подачи.	1		
3.7	Технология приготовления блюда «Рассольника с капустой»	1		
3.8	Технология приготовления блюда «Рассольника с пшеном и фрикадельками»	1		
3.9	Технология приготовления блюда «Рассольника вегетарианского»	1		
3.10	Технология приготовления блюда «Рассольника рыбного»	1		
3.11	Технология приготовления блюда «Солянка простая с шампиньонами»	1		
3.12	Технология приготовления блюда «Солянка рыбная »	1		
3.13	Технология приготовления блюда «Солянка грибная »	1		
3.14	Технология приготовления блюда «Солянка сборная мясная»	1		
3.15	Технология приготовления блюда «Щи из свежей капусты и щавеля»	1		
3.16	Технология приготовления блюда «Щи из квашенной капусты и перловки»	1		
3.17	Технология приготовления блюда «Щи из квашенной капусты с картофелем»	1		
3.18	Технология приготовления блюда «Щи с соленными огурцами и консервированным горошком»	1		
3.19	Технология приготовления блюда «Борщ станичный»	1		
3.20	Технология приготовления блюда «Борщ сибирский с фрикадельками»	1		
3.21	Технология приготовления блюда «Борщ постный»	1		
3.22	Технология приготовления блюда «Борщ по-	1		

	русски»			
3.23	Технология приготовления блюда «Суп картофельный »	1		
3.24	Технология приготовления блюда «Суп постный овощной»	1		
3.25	Технология приготовления блюда « Суп уха сборнаяКартофель запеченный с репой и сливками»	1		
3.26	Технология приготовления блюда «Жареные пирожки с картошкой»	1		
3.27	Технология приготовления салата «Русский барин»	1		
3.28	Технология приготовления салата «Крестьянский»	1		
3.29	Технология приготовления блюда «Суп картофельный»	1		
3.30	Технология приготовления блюда «Картофель фаршированный грибами»	1		
3.31	Технология приготовления блюда «Капуста тушеная с морковью и луком»	1		
3.32	Технология приготовления блюда «Картофель запеченный с репой и сливками» »	1		
3.33	Технология приготовления напитка «Сбитень»	1		
3.34	Технология приготовления блюда «Кулебяка с капустой, рисом и рыбой»	1		
3.35	Технология приготовления блюда «Блины с припеком »	1		
3.36	Технология приготовления блюда «Гречка покупечески»	1		
3.37	Технология приготовления блюда «Картофель запеченный с репой и сливками»	1		
3.38	Технология приготовления блюда «Пироги крестьянские с луком и картофелем»	1		
3.39	Технология приготовления напитка « Квас»	1		
3.40	Условия и сроки хранения готовых блюд.	1		
	Тема №4. Национальные блюда Белоруссии	26		
4.1	Традиционные белорусские блюда.	1		
4.2	Использование картофеля в белорусской кулинарии.	1		
4.3	Требования к качеству блюд, правила оформления и особенности подачи.	1		
4.4		1		
4.5	Технология приготовления блюда	1		

	«Картофельная бабка»			
4.6	Технология приготовления блюда «Колдуны с грибами»	1		
4.7	Технология приготовления супа «Затирка»	1		
4.8	Технология приготовления супа «Журек»	1		
4.9	Технология приготовления блюда «Суп с перловкой и фасолью»	1		
4.10	Технология приготовления пирога «Смаженко»	1		
4.11	Технология приготовления блюда «Налистники»	1		
4.12	Технология приготовления ягодного десерта «Кулага»	1		
4.13	Технология приготовления блюда «Творожник с ягодами»	1		
4.14	Технология приготовления блюда «Крупник»	1		
4.15	Технология приготовления блюда «Драчёна»	1		
4.16	Технология приготовления ягодного десерта «Кулага»	1		
4.17	Технология приготовления грибных котлет «Зуцы»	1		
4.18	Технология приготовления блюда «Драники с овощами»	1		
4.19	Технология приготовления блюда «Драники классические»	1		
4.20	Технология приготовления блюда «Блины с творогом и морковью»	1		
4.21	Технология приготовления блюда «Запеченный картофель с овощами»	1		
4.22	Технология приготовления блюда «Пряная рыбная запеканка»	1		
4.23	Технология приготовления блюда «Клецки белорусские»	1		
4.24	Технология приготовления блюда «Салат белорусский»	1		
4.25	Приготовление блюда «Таркованы»	1		
4.26	Условия и сроки хранения готовых блюд.	1		
	Тема №5. Кухня народов Кавказа	16		
5.1	Особенности кавказской кухни	1		
5.2	Требования к качеству блюд, правила оформления и особенности подачи.	1		
5.3	Технология приготовления блюда «Лобио из красной фасоли»	1		
5.4	Технология приготовления блюда «Жареные баклажаны с соусом и чесноком»	1		

5.5	Технология приготовления блюда «Овощи в соусе сацибели»	1		
5.6	Технология приготовления блюда «Овощное рагу с ореховым соусом»	1		
5.7	Технология приготовления супа «Харчо»	1		
5.8	Технология приготовления блюда «Ачма с сыром»	1		
5.9	Технология приготовления блюда «Хачины с сыром и картофелем»	1		
5.10	Технология приготовления пирога «Осетинский»	1		
5.11	Технология приготовления блюда «Гранатовый щербет»	1		
5.12	Технология приготовления блюда «Хинкал»	1		
5.13	Технология приготовления блюда «Хачапури»	1		
5.14	Технология приготовления блюда «Свекла по грузински»	1		
5.15	Технология приготовления напитка «Айран»	1		
5.16	Условия и сроки хранения готовых блюд.	1		
	Тема №6. Кухня стран Балканского полуострова. Болгария. Венгрия.	16		
6.1	Особенности национальной кухни Болгарии .	1		
6.2	Особенности национальной кухни Венгрии.	1		
6.3	Требования к качеству блюд, правила оформления и особенности подачи.	1		
6.4	Требования к качеству блюд, правила оформления и особенности подачи.	1		
6.5	Технология приготовления блюда «Луковый суп с яйцами»	1		
6.6	Технология приготовления блюда «Салат болгарский»	1		
6.7	Технология приготовления блюда «Салат картофельный по-венгерски»	1		
6.8	Технология приготовления блюда «Погачи по венгерски»	1		
6.9	Технология приготовления блюда « Миш-маш»	1		
6.10	Технология приготовления блюда «Лангош из дрожжевого теста»	1		
6.11	Технология приготовления блюда «Омлет по-болгарски»	1		
6.12	Технология приготовления блюда «Лечо по-болгарски»	1		
6.13	Технология приготовления блюда «Венгерский блинный торт»	1		

6.14	Технология приготовления торта «Гараш»	1		
6.15	Технология приготовления блюда « Венгерский яблочный пирог »	1		
6.16	Условия и сроки хранения готовых блюд.	1		
	Тема №7. Итальянская кухня	14		
7.1	Особенности итальянской кухни.	1		
7.2	Требования к качеству блюд, правила оформления и особенности подачи.	1		
7.3	Технология приготовления блюда «Бутерброды горячие с моцареллой»	1		
7.4	Технология приготовления блюда « Салат из апельсинов»	1		
7.5	Технология приготовления блюда «Бутерброды с помидорами и базиликом»	1		
7.6	Технология приготовления блюда «Брускета с помидорами »	1		
7.7	Технология приготовления тонкого теста для пиццы	1		
7.8	Технология приготовления блюда «Пицца»	1		
7.9	Технология приготовления блюда «Запеканка по-итальянски »	1		
7.10	Технология приготовления блюда «Лазанья с овощами»	1		
7.11	Технология приготовления блюда «Розитто с шампиньонами»	1		
7.12	Технология приготовления блюда « Омлет с моцареллой и помидорами»	1		
7.13	Технология приготовления кофейно-шоколадного напитка по-итальянски	1		
7.14	Условия и сроки хранения готовых блюд.	1		
	Тема №8. Французская кухня.	14		
8.1	Особенности французской кухни.	1		
8.2	Требования к качеству блюд, правила оформления и особенности подачи.	1		
8.3	Технология приготовления блюда «Салата овощного»	1		
8.4	Технология приготовления блюда «Салат Нисуаз»	1		
8.5	Технология приготовления блюда «Салат французский зеленый»	1		
8.6	Технология приготовления блюда «Запеченный картофель Дофинуа»	1		

8.7	Технология приготовления блюда «Шампиньоны фаршированные»	1		
8.8	Технология приготовления блюда «Яйца Пармантье»	1		
8.9	Технология приготовления блюда «Омлет в кружке »			
8.10	Технология приготовления блюда «Французский луковый суп»			
8.11	Технология приготовления блюда «Грибной жульен»			
8.12	Технология приготовления блюда «Рататуй»			
8.13	Технология приготовления блюда «Безе по-Французски»			
8.14	Условия и сроки хранения готовых блюд.			
	Тема №9. Творческий проект.	6		
9.1	Подготовка к проекту (выбор страны, обзор особенности кулинарии, традиционные блюда).	1		
9.2	Подготовка к проекту (выбор страны, обзор особенности кулинарии, традиционные блюда).	1		
9.3	Защита проекта	1		
9.4	Защита проекта	1		
9.5	Защита проекта	1		
9.6	Защита проекта	1		
Итого		153		