



САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СЕСТРОРЕЦКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИМ.С.И.МОСИНА»

РАССМОТРЕНА
на педагогическом совете
СПб ГБПОУ «СТК им. С.И.Мосина»
протокол № 1 от «30» августа 2023 г.

УТВЕРЖДЕНА

Приказ № 97-уч от 31 августа 2023 г.
Директор СПб ГБПОУ
«СТК им. С.И.Мосина»

Бухаров Д.В.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЫ
«ИСТОРИЯ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ»

Срок освоения: 1 год
Возраст обучающихся: 16-22 лет

Разработчик:
Орлова Я.Ю., педагог
дополнительного образования

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ОБУЧЕНИЯ.

ТЕМА 1. ВВОДНОЕ ЗАНЯТИЕ.

Знакомство с программой кружка, решение организационных вопросов, техника безопасности.

ТЕМА 2. САЛАТЫ И ЗАКУСКИ.

Виды нарезки используемые при приготовлении салатов.

Нарезка продуктов различными способами

Виды салатных заправок.

Приготовление салатных заправок.

Виды салатов: легкие, заправочные, коктейли.

Приготовление салатов.

Особенности приготовления салатов по сборнику рецептов.

Приготовление салата по сборнику рецептов.

Особенности приготовления теплых салатов.

Приготовление теплых салатов.

Особенности приготовления холодных закусок.

Приготовление холодных закусок.

Особенности приготовления горячих закусок

Приготовление горячих закусок.

ТЕМА 3. БУЛЬОНЫ. СУПЫ НА ОСНОВЕ БУЛЬОНОВ.

Особенности приготовления рыбных бульонов.

Приготовление бульона.

Особенности приготовления различных видов ухи.

Приготовление ухи.

Особенности приготовления бульонов из птицы.

Правила разделки курицы. Разделка тушки курицы.

Особенности приготовления супов из курицы.

Приготовление супа из курицы.

Особенности приготовления овощных бульонов и супов.

Минестроне – итальянский овощной суп.

Приготовление минестроне.

Особенности приготовления французского лукового супа.

Приготовление лукового супа.

Особенности приготовления сырного супа.

Приготовление сырного супа.

Особенности приготовления лагмана на мясном бульоне.

приготовление лагмана.

Особенности приготовления супа с мясными, куриными фрикадельками.

Практическое занятие: приготовление супа с фрикадельками.

ТЕМА 4. ЗАПРАВОЧНЫЕ СУПЫ.

Особенности приготовления заправочных супов.

Приготовление борща.

Особенности приготовления щей и виды щей.

Приготовление щей свежей капусты.

Особенности приготовления мясной солянки.

Приготовление мясной солянки.

Особенности приготовления рыбной солянки.

Приготовление рыбной солянки.

Особенности приготовления грибной солянки.

Приготовление грибной солянки.

Особенности приготовления горохового супа.

Приготовление горохового супа.

Особенности приготовления венгерского фасолевого супа.

Приготовление венгерского фасолевого супа.

Особенности приготовления грузинских блюд из фасоли.

Приготовление грузинского фасолевого супа.

ТЕМА 5. БЛЮДА ИЗ КРУП.

Особенности приготовления блюд из риса.

Приготовление жаренного риса по - азиатски.

Особенности приготовления ризотто.

Приготовление ризотто миланезе.

Особенности приготовления плова.

Приготовление плова.

История происхождения и особенности приготовления пазлы.

Паелья классическая с морепродуктами.

Особенности приготовления блюд из гречи

приготовление гречневой каши с грибами.

Особенности приготовления томатного орзотто (перлотто).

Приготовление томатного орзотто.

История происхождения и особенности приготовления суворовской каши.

Приготовление суворовской каши.

Особенности приготовления блюд из гречи. Приготовление гречневой каши с грибами.

Приготовление блюд из манки. Взбитая манная каша.

ТЕМА 6. ПРАВИЛА НАКРЫТИЯ ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА.

Особенности накрытия стола в русском стиле .

Календарно-тематический план

№ п/п	Раздел, тема занятия	Количество аудиторных часов		Планируемая дата проведения	Фактическая дата проведения
		теоретические занятия	практические занятия		
I ПОЛУГОДИЕ					
Раздел № 1 Салаты и закуски , как виды национальных блюд.					
Тема 1. Комплектование группы.		4			
1.	Занятие 1. Комплектование группы. Входной контроль.	2	-		
2.	Занятие 2. Комплектование группы. Входной контроль.	2	-		
Тема 2. Теоретическая подготовка.		2			
3.	Занятие 1. Вводный инструктаж. Правила занятий в кружке.	2	-		
Тема 3. Общая физическая подготовка.		4			
4.	Занятие 1. Первичный инструктаж. Виды нарезки используемые при приготовлении салатов.	2	0		
5.	Занятие 2. Виды салатных заправок используемых в национальных кухнях.	2	-		
6.	Занятие 3. Практическое занятие. Приготовление салатных заправок..	-	2		
7.	Занятие 4. Виды салатов: легкие, заправочные, коктейли.	2	-		
8.	Занятие 5. Практическое занятие. Приготовление салатов.	-	2		
9.	Занятие 6. Особенности приготовления салатов по сборнику рецептов.	2	-		
10.	Занятие 7. Практическое занятие. Приготовление салата по сборнику рецептов.	-	2		
11.	Занятие 8 . Особенности приготовления теплых салатов.	2	-		
12.	Занятие 9. Практическое занятие: приготовление теплых салатов..	-	2		
13.	Занятие 10. Особенности приготовления холодных закусок.	2	-		
14.	Занятие 11. Практическое занятие: приготовление холодных закусок.	-	2		
15.	Занятие 12. Особенности приготовления горячих закусок	-	2		

16.	Занятие 13. Практическое занятие: приготовление горячих закусок.	-	2		
	Тема 3. Бульоны. Супы на основе бульонов.				
17.	Занятие 1. Особенности приготовления рыбных бульонов.	2	-		
18.	Занятие 2. Практическое занятие : приготовление бульона.	-	2		
19.	Занятие 3. Особенности приготовления различных видов ухи.	2	-		
20.	Занятие 4. Особенности приготовления различных видов ухи.	2	0		
21.	Занятие 5. Практическое занятие :приготовление русской ухи.	-	2		
22.	Занятие 6. Особенности приготовления бульонов из птицы. Правила разделки курицы.	2	-		
23.	Занятие 7. Практическое занятие: разделка тушки курицы.	-	2		
24.	Занятие 8. Особенности приготовления супов из курицы.	2	-		
25.	Занятие 9. Практическое занятие: приготовление супа из курицы.	-	2		
26.	Занятие 10. Особенности приготовления мясных бульонов.	2	-		
27.	Занятие 11. Практическое занятие: приготовление мясного бульона.	-	2		
28.	Занятие 12. Особенности приготовления овощных бульонов и супов. Минестроне – итальянский овощной суп.	2	-		
29.	Занятие 13. Практическое занятие: приготовление минестроне.	-	2		
30.	Занятие 14. Особенности приготовления французского лукового супа.	2	-		
31.	Занятие 15. Практическое занятие: приготовление лукового супа.	-	2		
32.	Занятие 23. Особенности приготовления сырного супа..	2	-		
II ПОЛУГОДИЕ					
33.	Занятие 24. Практическое занятие: приготовление сырного супа.	-	2		
34.	Занятие 25. Особенности приготовления узбекского лагмана на мясном бульоне.	2	-		
35.	Занятие 26. Практическое занятие: приготовление лагмана.	-	2		
36.	Занятие 27. Особенности приготовления супа с мясными, куриными фрикадельками.	2	-		

37.	Занятие 28. Практическое занятие: приготовление супа с фрикадельками	-	2		
38.	Тема 4. Заправочные супы. Занятие 1. Особенности приготовления заправочных супов. Борщ.	2	-		
39.	Занятие 2. Особенности приготовления щей и виды щей.	-	2		
40.	Занятие 3. Практическое занятие: приготовление щей.	-	2		
41.	Занятие 4. Практическое занятие: особенности приготовления мясной солянки	-	2		
42.	Занятие 5. Особенности приготовления мясной солянки	2	-		
43.	Занятие 6 Практическое занятие : приготовление мясной солянки.	-	2		
44.	Занятие 7. Особенности приготовления рыбной солянки..	2	-		
45.	Занятие 8. Практическое занятие: приготовление рыбной солянки	-	2		
46.	Занятие 9. Особенности приготовления грибной солянки	2	-		
47.	Занятие 10. Практическое занятие: приготовление грибной солянки.	-	2		
48.	Занятие 11. Особенности приготовления горохового супа..	2	-		
49.	Занятие 17. Практическое занятие: приготовление горохового супа.	-	2		
50.	Занятие 18. Особенности приготовления венгерского фасолевого супа.	2	-		
51.	Занятие 19.Практическое занятие: приготовление венгерского фасолевого супа.	-	2		
52.	Занятие 20.Особенности приготовления грузинских блюд из фасоли.	2	-		
53.	Занятие 21.Практическое занятие: приготовление грузинского фасолевого супа.	-	2		
54.	Тема 6. Блюда из круп. Занятие 1.Особенности приготовления блюд из риса.	2	-		
55.	Занятие 2. Практическое занятие: приготовление жаренного риса по - азиатски	-	2		
56.	Занятие 3. Особенности приготовления ризотто.	2	-		
57.	Занятие 4.Практическое занятие: приготовление ризотто миланезе.	-	2		
58.	Занятие 5.Особенности приготовления плова.	2	-		

59.	Занятие 6.Практическое занятие: приготовление плова.	-	2		
60.	Занятие 7.История происхождения и особенности приготовления пазлы.	2	-		
61.	Занятие 8.Практическое занятие: пашелья классическая с морепродуктами.	-	2		
62.	Занятие 9.Особенности приготовления блюд из гречи	2	-		
63.	Занятие 10.Практическое занятие: приготовление гречневой каши с грибами.	-	2		
64.	Занятие 11.Особенности приготовления томатного орзотто (перлотто).	2	-		
65.	Занятие 12.Практическое занятие: приготовление томатного орзотто.	-	2		
66.	Занятие 13. История происхождения и особенности приготовления суворовской каши.	2	-		
67.	Занятие 14.Практическое занятие: приготовление суворовской каши.	-	2		
68.	Занятие 15.Особенности приготовления блюд из гречи	2	-		
69.	Занятие 16.Практическое занятие: приготовление гречневой каши с грибами.	-	2		
70	Занятие 17.Приготовление блюд из манки.	2	-		
71.	Занятие 18. Практическое занятие: взбитая манная каша.	-	2		
71	Тема 6.Правила накрытия праздничного стола во время обеда. Занятие № Традиции накрытия праздничного обеда».	2	-		
72	Занятие № 2. Практическое занятие: «Накрытие праздничного обеда».	-	2		