

Програма стажування з професії «Кухар 4 розряду»  
навчально-практичного центру кулінарного мистецтва  
Державного навчального закладу «Черкаське вище професійне

училище»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Тема навчальної програми згідно ДСПТО 5122- НО.55.3-5-2007 | Зміст компетентності (програма стажування) | Кількс  ть  годн  за  планом | ПІП  викладача,  майстра  виробничого  навчання |
| **Професійно-теоретична підготовка** | | | | |
| 1 | Санітарно-гігієчні вимоги до ЗРГ в сучасних умов | Санітарно-гігієні вимоги щодо утримання закладів ресторанного господарства та особистої гігієни персоналу | 1 | Літвінова Г.М. |
| 2 | Технологія  приготування  супів | Приготування та відпуск перших страв. Декорування та подача з використанням сучасного посуду. | 1 | Булатецька Л.В. |
| 3 | Технологія приготування страв з овочів і грибів та соусів до них. | Виготовлення елементів декору з овочів для оформлення страв. Приготування та відпуск страв з овочів | 1 | Булатецька Л.В. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 4 | Технологія приготування страв з риби, морепродуктів та соусів до них. | Приготування та відпуск страв з гідро біонтів. Декорування та подача з використанням сучасного посуду. | 1 | Булатецька Л.В. |
| 5 | Технологія приготування страв з м'яса, птиці,  субпродуктів та соусів до них | Приготування та відпуск страв з м'яса, птиці, субпродуктів. Декорування та подача з використанням сучасного посуду. | 1 | Булатецька Л.В. |
| 6 | Технологія приготування холодних страв і закусок, солодких страв і напоїв | Приготування та відпуск холодних страв і закусок з риби, м’яса, птиці, субпродуктів. Приготування солодких страв та десертів. Приготування сучасних десертів. Декорування та подача з використанням сучасного посуду. | 1 | Булатецька Л.В. |
| 7 | Калькуляція страв та напоїв в ЗРГ. Розробка технологічних та техніко- технологічних страв. | Розробка технологічних та техніко-  технологічних страв з врахуванням нових видів сировини, заміною інгредієнтів страв. | 1 | Булатецька Л.В. |
| 8 | Використання сучасного обладнання для удосконалення технологічних процесів приготування страв та напоїв. | Використання індукційних плит для технологічних процесів приготування страв та напоїв: особливості, переваги та недоліки. | 1 | Ленська Т.А. |
|  | | | | |
| 1 | Технологія  приготування  супів | Приготування та відпуск перших страв. Декорування та подача з використанням сучасного посуду. | 4 | Чепчуренко  О.М. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 2 | Технологія приготування страв з овочів і грибів | Виготовлення елементів декору з овочів для оформлення страв. Приготування та відпуск страв з овочів | 4 | Онуфрієвич Н.В. |
| 3 | Технологія приготування страв з риби, морепродуктів | Приготування та відпуск страв з гідро біонтів. Декорування та подача з використанням сучасного посуду. | 6 | Лисинчук Н.В. |
| 4 | Технологія  приготування  соусів | Приготування сучасних соусів світової кухні. Декорування соусом та подача з використанням сучасного посуду. | 2 | Чепчуренко  О.М. |
| 5 | Технологія приготування страв з м'яса, птиці,  субпродуктів | Приготування та відпуск страв з м'яса, птиці, субпродуктів. Декорування та подача з використанням сучасного посуду. | 6 | Ганич Л.В. |
| 6 | Технологія приготування холодних страв і закусок | Приготування та відпуск холодних страв і закусок з риби, м’яса, птиці, субпродуктів. Декорування та подача з використанням | 4 | Куліш Л.І. |
| 7 | Технологія приготування солодких страв і напоїв | Приготування солодких страв з яблук. Приготування сучасних десертів. Декорування та подача з використанням сучасного посуду. | 4 | Висока В.В. |
|  | Всього |  | 38 |  |

ПОГОДЖУЮ

