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

училище»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Тема навчальноїпрограми згідноДСПТО 5122-НО.55.3-5-2007 | Зміст компетентності(програма стажування) | Кількстьгоднзапланом | ПІПвикладача,майстравиробничогонавчання |
| **Професійно-теоретична підготовка** |
| 1 | Санітарно-гігієчнівимоги до ЗРГ всучасних умов | Санітарно-гігієнівимоги щодоутримання закладівресторанногогосподарства таособистої гігієниперсоналу | 1 | Літвінова Г.М. |
| 2 | Технологіяприготуваннясупів | Приготування тавідпуск перших страв.Декорування та подачаз використаннямсучасного посуду. | 1 | Булатецька Л.В. |
| 3 | Технологіяприготуваннястрав з овочів ігрибів та соусівдо них. | Виготовленняелементів декору зовочів для оформленнястрав. Приготування тавідпуск страв з овочів | 1 | Булатецька Л.В. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 4 | Технологіяприготуваннястрав з риби,морепродуктів тасоусів до них. | Приготування тавідпуск страв з гідробіонтів. Декорування таподача з використаннямсучасного посуду. | 1 | Булатецька Л.В. |
| 5 | Технологіяприготуваннястрав з м'яса,птиці,субпродуктів тасоусів до них | Приготування тавідпуск страв з м'яса,птиці, субпродуктів.Декорування та подачаз використаннямсучасного посуду. | 1 | Булатецька Л.В. |
| 6 | Технологіяприготуванняхолодних страв ізакусок, солодкихстрав і напоїв | Приготування тавідпуск холодних страві закусок з риби, м’яса,птиці, субпродуктів.Приготування солодкихстрав та десертів.Приготування сучаснихдесертів. Декоруваннята подача звикористаннямсучасного посуду. | 1 | Булатецька Л.В. |
| 7 | Калькуляціястрав та напоїв вЗРГ. Розробкатехнологічних татехніко-технологічнихстрав. | Розробка технологічнихта техніко-технологічних страв зврахуванням новихвидів сировини,заміною інгредієнтівстрав. | 1 | Булатецька Л.В. |
| 8 | Використаннясучасногообладнання дляудосконаленнятехнологічнихпроцесівприготуваннястрав та напоїв. | Використанняіндукційних плит длятехнологічних процесівприготування страв танапоїв: особливості,переваги та недоліки. | 1 | Ленська Т.А. |
|  |
| 1 | Технологіяприготуваннясупів | Приготування тавідпуск перших страв.Декорування та подачаз використаннямсучасного посуду. | 4 | ЧепчуренкоО.М. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 2 | Технологіяприготуваннястрав з овочів ігрибів | Виготовленняелементів декору зовочів для оформленнястрав. Приготування тавідпуск страв з овочів | 4 | Онуфрієвич Н.В. |
| 3 | Технологіяприготуваннястрав з риби,морепродуктів | Приготування тавідпуск страв з гідробіонтів. Декорування таподача з використаннямсучасного посуду. | 6 | Лисинчук Н.В. |
| 4 | Технологіяприготуваннясоусів | Приготування сучаснихсоусів світової кухні.Декорування соусом таподача з використаннямсучасного посуду. | 2 | ЧепчуренкоО.М. |
| 5 | Технологіяприготуваннястрав з м'яса,птиці,субпродуктів | Приготування тавідпуск страв з м'яса,птиці, субпродуктів.Декорування та подачаз використаннямсучасного посуду. | 6 | Ганич Л.В. |
| 6 | Технологіяприготуванняхолодних страв ізакусок | Приготування тавідпуск холодних страві закусок з риби, м’яса,птиці, субпродуктів.Декорування та подачаз використанням | 4 | Куліш Л.І. |
| 7 | Технологіяприготуваннясолодких страв інапоїв | Приготування солодкихстрав з яблук.Приготування сучаснихдесертів. Декоруваннята подача звикористаннямсучасного посуду. | 4 | Висока В.В. |
|  | Всього |  | 38 |  |

ПОГОДЖУЮ

