



ЗАТВЕРДЖУЮ

В.о. директора

ДНЗ «Черкаське ВПУ»

Ірина БЕРЕЗАНЬ

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

№ п/п	Теми навчальної програми за Державним стандартом СП(ПТ)О 5122.І.56.10-2021	Зміст компетентності (програма стажування)	Кількість годин за планом	ПП викладача, майстра виробничого навчання
<i>Професійно-теоретична підготовка</i>				
1	Санітарно-гігієнічні вимоги до ЗРГ в сучасних умовах	Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання закладів ресторанного господарства та особистої гігієни персоналу	1	Літвінова Г.М.
2	Технологія приготування супів	Сучасні перші страви: особливості приготування та відпуск з використанням сучасного посуду	1	Булатецька Л.В.
3	Технологія приготування страв з овочів і грибів та соусів до них.	Страви з овочевих мас: Приготування та відпуск страв з овочів для раціонального та безпечного харчування	1	Булатецька Л.В.

4	Технологія приготування страв з риби, морепродуктів та соусів до них.	Приготування та відпуск страв з форелі, дорадо, сибаса. Страви з січеної рибної маси з додаванням нетрадиційної сировини.	1	Булатецька Л.В.
5	Технологія приготування страв з м'яса, птиці, субпродуктів та соусів до них	Приготування та відпуск стейків: дозрівання, відруби, ступені просмажування. Стейкова культура.	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 сучасних десертів.	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.
<i>Професійно-практична підготовка</i>				
1	Технологія приготування супів	Приготування та відпуск перших страв європейських кухонь. Декорування та подача з використанням	4	Ганич Л.В.

2	Технологія приготування страв з овочів і грибів	Приготування та відпуск страв з гарбуза. Використання гарбуза в різних стравах для раціонального та безпечного харчування.	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 страв соусом.	2	Куліш Л. А.
5	Технологія приготування солодких страв і напоїв	Приготування сучасних десертів. Декорування та подача з використанням сучасного посуду.	4	Святун Л.Д
6	Технологія приготування холодних страв і закусок	Приготування та відпуск холодних страв і закусок з оселедців. Декорування та подача з використанням сучасного посуду	4	Куліш Л.І.
7	Технологія приготування страв з м'яса, птиці, субпродуктів	Приготування та відпуск автентичних страв з м'яса, птиці, субпродуктів, декорування та сучасна подача.	5	Ганич Л.В.
8	Кваліфікаційний іспит		1	
	Всього		38	

ПОГОДЖУЮ

Голова методичної комісії

 Л.В. Булатецька

*Протокол №3
від 20.10.2022р*