



ЗАТВЕРДЖУЮ

В.о. директора

ДНЗ «Черкаське ВПУ»

Ірина БЕРЕЗАНЬ

**Програма стажування з професії «Кухар 5 розряду»
навчально-практичного центру кулінарного мистецтва
Державного навчального закладу «Черкаське вище професійне училище»**

№ п/п	Зміст компетентностей (програма стажування)	Кількість годин за планом	ПП викладача, майстра виробничого навчання	
<i>Професійно-теоретична підготовка</i>				
1	Сучасні тенденції у технології приготування та оформленні страв	Особливості та сучасні вимоги до поєднання продуктів у стравах, оформлення страв. Новітні елементи декору.	1	Булатецька Л.В.
2	Технологія приготування супів, соусів, страв з овочів	Інновації в технології приготування супів, соусів, страв з овочів: термоміксінг, соуси - піни, дресинги, страви та гарніри європейських кухонь.	1	Булатецька Л.В.
3	Технологія приготування страв з риби та морепродуктів	Інноваційні технології при приготуванні страв з гідробіонтів.	1	Булатецька Л.В.

4	Технологія приготування страв з м'яса, птиці, субпродуктів	Інноваційні технології приготування страв з м'яса, птиці, субпродуктів: Sous vide, технологія папільот, конфі.	1	Булатецька Л.В.
5	Технологія приготування холодних страв і закусок	Фудпейринг – сучасний напрямок гастрономічної культури. Використання молекулярної кухні – інновації в приготуванні холодних закусок.	1	Булатецька Л.В.
6	Технологія приготування солодких страв і напоїв	Новітні технології приготування сучасних десертів та напоїв. Використання елементів декору, молекулярної кухні в оформленні десертів.	1	Булатецька Л.В.
7	Новинки устаткування ЗРГ.	Нові можливості сучасного устаткування при приготуванні їжі, особливості процесів та якісні зміни готової продукції.	1	Ленська Т.А.
Професійно-практична підготовка				
1	Технологія приготування супів, соусів, страв з овочів	Приготування кремів-супів. Декорування та відпуск з використанням сучасного посуду. Міжнародні види нарізування овочів та приготування гарнірів з них.	5	Онуфрієвич Н.В.
2	Технологія приготування страв з риби та морепродуктів	Технологія приготування фірмових страв з гідробіонтів. Декорування та відпуск з використанням сучасного посуду.	6	Лисинчук Н.В.

3	Технологія приготування страв з м'яса, птиці, субпродуктів	Технологія приготування фірмових страв з м'яса, птиці, субпродуктів. Декорування та відпуск з використанням сучасного посуду.	4	Ганич Л.В.
4	Технологія приготування холодних страв і закусок	Технологія приготування фуршетних холодних закусок, оформлення та відпуск Використання кулінарного сифону для оформлення страв.	4	Куліш Л.І.
5	Технологія приготування солодких страв і напоїв	Технологія приготування сучасних солодких страв і напоїв, оформлення та відпуск. Виготовлення елементів декору та прикрас.	4	Святун Л.Д.
6	Новітні технології продуктів харчування	Використання локальних продуктів для приготування сучасних страв. Автентична кухня в сучасному ресторані.	4	Ганич Л.В.
7	Технологія дієтичного та дитячого харчування	Приготування страв дитячого здорового харчування. Елементи оформлення, відпуск страв.	4	Лисинчук Н.В.
	Всього		38	

ПОГОДЖУЮ

Голова методичної комісії

Л.В.Булатецька

Л.В.Булатецька
Протокол №3
від 20.10.2022р