АНО «Развитие человеческого капитала»
Обособленное подразделение «Техноград»

УТВЕРЖДЕНО
Приказом Исполняющего обязанности
генерального директора
АНО «Развитие человеческого капитала»
№ ОД-105/24 от «01» октября 2024 г

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА - ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«Современная европейская кухня: меню и техники приготовления»

Категория слушателей: производственный персонал предприятий питания; обучающиеся профильных колледжей и ВУЗов

Объем: 32 часа

Форма обучения: очная

Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы: удостоверение о повышении квалификации

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Наименование компонентов программы	Обязательные аудиторные учебные занятия (ч.)		Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа (ч.)	Всего учебной нагрузки (ч.)
	всего	в т.ч. практических и семинарских занятий		
Тема 1. Санитарные правила и нормы. Система ХАССП. Организация рабочего места повара.	**1**	0		**1**
Тема 2. Технологическое оборудование, инструменты и инвентарь. Охрана труда на предприятиях питания.	**1**	0		**1**
Тема 3. Технология приготовления блюд европейской кухни из птицы.	**8**	7		**8**
Тема 4. Технология приготовления блюд из овощей, зелени и грибов.	**3**	3		**3**
Тема 5. Технология приготовления блюд европейской кухни из рыбы.	**8**	7		**8**
Тема 6. Технология приготовления блюд европейской кухни из мяса.	**7**	6		**7**
Итоговая практическая работа и оценка	**4**	4		**4**
ИТОГО:	**32**	**27**	**0**	**32**

Календарный учебный график

Период обучения дни/недели*	Наименование модуля
1 день	**Тема 1.** Санитарные правила и нормы. Система ХАССП. Организация рабочего места повара.
	Тема 2. Технологическое оборудование, инструменты и инвентарь. Охрана труда на предприятиях питания.
	Тема 3. Технология приготовления блюд европейской кухни из птицы.
2 день	**Тема 4.** Технология приготовления блюд из овощей, зелени и грибов.
	Тема 5. Технология приготовления блюд европейской кухни из рыбы.
3 день	**Тема 6.** Технология приготовления блюд европейской кухни из мяса.
	Итоговая практическая работа и оценка

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ, РАЗДЕЛАМ (МОДУЛЯМ)

Наименование тем, разделов (разделов)	Содержание тем, разделов (модулей)
Тема 1. Санитарные правила и нормы. Система ХАССП. Организация рабочего места повара.	Санитарные и гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания. Личная гигиена персонала. Этапы разработки системы ХАССП. Подготовка, работа, чистота рабочего места повара.
Тема 2. Технологическое оборудование, инструменты и инвентарь. Охрана труда на предприятиях питания.	Механическое оборудование. Тепловое оборудование. Холодильное оборудование. Весоизмерительное оборудование. Инструменты и инвентарь, необходимые для производства блюд европейской кухни. Правила охраны труда и пожарной безопасности на предприятиях питания. Виды инструктажей. Ответственность персонала.
Тема 3. Технология приготовления блюд европейской кухни из птицы.	Полуфабрикаты из домашней птицы. Технология приготовления и сроки годности. Качество готовой продукции. Требования к хранению. **Практическая работа № 1. Приготовление блюд европейской кухни из птицы (цезарь с курицей, том кха, утиная грудка магре, тайский салат).**
Тема 4. Технология приготовления блюд из овощей, зелени и грибов.	**Практическая работа № 2. Приготовление блюд европейской кухни из овощей, зелени и грибов (маринованные перцы, салат с глазированными овощами, стейк из белокочанной капусты).**
Тема 5. Технология приготовления блюд европейской кухни из рыбы.	Разделка рыбы. Полуфабрикаты из рыбы. Технология приготовления и сроки годности. Качество готовой продукции. Требования к хранению. **Практическая работа № 3. Приготовление блюд европейской кухни из рыбы (жареные гребешки со сливками и щучьей икрой, севиче из северной креветки, тар-тар из тунца в маринованном перце, салат с угрем и личи, запеченное филе арктической форели с соусом бер блан, устрицы с соусом маракуйя, карпаччо из лосося).**
Тема 6. Технология приготовления блюд европейской кухни из мяса.	Полуфабрикаты из мяса. Технология приготовления и сроки годности. Качество готовой продукции. Требования к хранению. **Практическая работа № 4. Приготовление блюд европейской кухни из мяса (вителло тонато с печеным перцем, ризотто из овса со стейком мачете и белыми грибами, тар-тар из говядины в пьемонском стиле, тар-тар из говядины во французском стиле, стейк с соусом чими чурри)**.
Итоговая аттестация	**Итоговая практическая работа и оценка.**