

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Технологический колледж»

Рабочая программа
«Повар – сушист»

Заведующий
по учебно-методической работе
Н. А. Ивашкина

Программа составлена на основе Закона образования РФ (ст. 73-74), требований Федерального государственного образовательного стандарта профессионального образования по профессиям;

приказа МИНОБР РФ № 292 от 18 апреля 2013 г. «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Технологический колледж» (ГБУ КО ПООТК)

Разработчики:

педагогические работники ГБУ КО ПООТК

Рассмотрена на заседании методической кафедры
технологии продуктов питания и торговли

О.А.

Машкова О.А.

Согласовано:

работодатель

ООО «ЛЮВИЮР»

генеральный директор



Л.И. Гаврилова

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Несколько лет назад японская кухня стремительно ворвалась в российские рестораны, и суши прочно закрепились в рейтинге любимых блюд. Открытие точки японского общепита – почти беспроигрышный вариант, и этим активно пользуются бизнесмены. Количество мест, где можно полакомиться роллами, суши или лапшой с морепродуктами, растет с огромной скоростью, а, следовательно, растет и необходимость в кадрах.

Повар-сушист – это лицо ресторана японской кухни. Работодатели обычно особо внимательны и придирчивы к кандидатам на эту должность. Без хорошей качественной подготовки получить работу в престижном месте невозможно.

В результате освоения данного вида профессиональной деятельности обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- подготовки гастрономических продуктов (ингредиентов) для приготовления и оформления суши, сашими, роллов, супов(мисо, тайский), соусов и паст (васаби и др.), простых блюд японской кухни.

уметь:

- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления суши, сашими, роллов, супов(мисо, тайский), соусов и паст (васаби и др.)
- использовать различные технологии приготовления и оформления суши, сашими, роллов, супов (мисо, тайский); соусов и паст (васаби и др.) оценивать качество полученной продукции.
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления суши, сашими, роллов, супов (мисо, тайский); соусов(васаби и др.)
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении суши, сашими, роллов, супов (мисо, тайский); соусов и паст (васаби и др.)
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении суши, сашими, роллов, супов (мисо, тайский); соусов(васаби и др.);
- правила проведения бракеража;
- температурный режим хранения; требования к качеству суши, сашими, роллов, супов (мисо, тайский); соусов и паст (васаби и др.);
- способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи суши, сашими, роллов, супов (мисо, тайский); соусов и паст (васаби и др.);
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

Количество часов на освоение программы: всего – 160 часов.

Обучение осуществляется групповым методом.

В процессе обучения особое внимание обращено на необходимость прочного усвоения и выполнения требований и правил безопасности труда. В этих целях

преподаватель теоретического и мастер (инструктор) производственного обучения, помимо изучения общих правил безопасности труда, предусмотренных программами, при изучении каждой темы, или при переходе к новому виду работ, в процессе производственного обучения значительное внимание уделяет правилам безопасности труда, которые необходимо соблюдать в каждом конкретном случае.

К концу обучения каждый обучающийся умеет самостоятельно выполнять все работы, установленными на предприятии.

К самостоятельному выполнению работ обучающиеся допускаются только после сдачи зачета по безопасности труда.

ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ

Программа представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки.

Подготовка по программе предполагает изучение следующих учебных дисциплин и профессиональных модулей.

ПРОГРАММА КУРСА

№	Тема	Кол-во часов
1	История суши и культура японской кухни.	2
2	Правила японской трапезы.	2
3	Основные типы суши.	2
4	Кулинарные составляющие суши.	2
5	Продукты: рис, рыба и морепродукты.	2
6	Особенности, секреты обработки продуктов, хитрости применения и хранения.	2
7	Знакомство с производством, инвентарем, меню.	4
8	Правила нарезки рыбы и использование инструментов.	6
9	Описание разновидностей рыб, способы определения её качества.	4
10	Приготовление риса и уксуса.	6
11	Виды суши и принципы их приготовления: роллы, гунканы, нигири, темаки, сашими, а также блюда из мисо.	12
12	Приготовление сложных роллов.	12
13	Приготовление перевернутых роллов.	12
14	Традиционный японский суп «Мисо».	10
15	Соус Тэрияки.	6
16	Общение с гостями, предотвращение конфликтных ситуаций.	2
17	Практические занятия	68
18	Итоговая аттестация	6
	ИТОГО:	160

Список литературы:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (12-е изд.) учеб. пособие
2. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (2-е изд., стер.) учеб. пособие 102119376 2018
3. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента (2-е изд., стер.) учебник
4. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста :учебник для студентов СПО/ / Шитякова Т.Ю., Качурина Т.А., Сопачева Т.А. - М.: Академия, 2017
5. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: Практикум / Самородова И.П. - М.: Академия, 2018
6. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебное пособие для студентов СПО/ Самородова И.П. - М.: Академия, 2018
7. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум (3-е изд.) учеб. пособие
8. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебное пособие для студентов СПО / Соколова Е.И. - М.: Академия, 2018
9. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебное пособие для студентов СПО / Качурина Т.А.
10. Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов: Практикум / Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. - М.: Академия, 2018
11. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов
12. Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов: учебное пособие для студентов СПО / Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. - М.: Академия, 2018