

Общество с Ограниченной Ответственностью «БОСТОН»  
г. Новосибирск, ул. Пр-т Димитрова, д. 7, офис 710, ИНН 540707257859  
(наименование образовательной организации, адрес, ИНН)



Авторская образовательная программа по курсу «Повар японской кухни»  
" Общество с Ограниченной Ответственностью «БОСТОН»"  
(наименование образовательной организации)

на 2019 - 2020 год

г. 2019

"01" февраля 2019 г.

## I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Авторская образовательная программа по курсу " Повар японской кухни " Общества с Ограниченной ответственностью « БОСТОН» (далее - "Программа" и "Организация") на 2019 - 2020 годы определяет цели, задачи, планируемые результаты, содержание и организацию образовательного процесса на ступени дополнительного образования взрослых и направлена на формирование общей культуры, повышения уровня образования в сегменте HoReCa.
- 1.2. Программа реализуется Организацией через урочную и внеурочную деятельность с соблюдением требований государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.
- 1.3. Внеурочная деятельность организуется для развития навыков в таких формах, как участие в городских конкурсах по направлениям обучения, посещение мастер классов от именитых наставников в сфере HoReCa, экскурсии в рестораны и производственные цеха города и т.д.
- 1.4. Реализация Программы осуществляется самой Организацией.
- 1.5. Программа соответствует типу и виду образовательной Организации, преемственна по отношению к образовательной программе по курсу " Повар японской кухни" без присвоения разряда.

## II. ЦЕЛЕВОЙ РАЗДЕЛ

2.1. Общее назначение Программы: является качественное освоение студентами общих и профессиональных компетенций по программе подготовки специалистов рабочих профессий.

2.2. Цели Программы: подготовка студентов к самостоятельной работе в общественном питании освоение студентами специфики работы на кухне.

2.3. Задачи Программы: реализация процесса приготовления блюд в организациях общественного питания.

2.4. Пояснительная записка

Курс «Повар японской кухни» направлен на изучение практических и теоретических положений приготовления блюд, а также обслуживания потребителей организаций общественного питания относящихся к японским ресторанам. Выполнять работу связанную с заготовкой и хранением продуктов питания, типом и классом организации общественного питания. Приготовление блюд для гостей на суши цехах, умение правильно и эстетично организовывать подачу, правила хранения и разделки рыбы. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное, холодильное и тепловое оборудование в процессе приготовления. Качественная подготовка кадров для сферы HoReCa является основной задачей курсов. Курс позволяет сформировать основные навыки по приготовлению блюд японской кухни, в том числе с изучением истории формирования японской кухни, даёт технологию приготовления блюд, а так же рецептуры для салатов и соусов. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Программа предусматривает проведение семинарских и практических занятий. В самостоятельную работу студента по освоению дисциплины входит:

- чтение и анализ дополнительной литературы по предмету;
- подготовка к внутреннему тестированию;

### III. УЧЕБНО - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование темы, разделы	Всего трудоемкость (акд./час)	Аудиторные занятия		
			Всего (акд./час)	Лекции (астр./час)	Аттестация (акд./час)
1	Введение в поварскую деятельность: - Типы предприятий общественного питания; - Основы физиологии питания и санитарии. Безопасность труда на предприятиях; - Карьерная лестница. Варианты развития в ресторанном бизнесе; - Рабочее место;	3,7	3,7	2,5	0,5
2	Кухонные цеха -Классификация оборудования, инвентаря и его использование; -Изучение теплового оборудования; -Основы кулинарии; -Горячий цех; -Холодный цех; -Заготовочные цеха;	3,7	3,7	2,5	0,4
3	Традиционные японские продукты: - Выбор круп для приготовления блюд японской кухни - Приготовление риса для суши-бара - Виды лапши - Моллюски - Морепродукты - Разделка и нарезка овощей, разделка и нарезка рыбы	3,7	3,7	2,5	0,2
4	Нормативное сопровождение деятельности: - Работа с технологическими картами национальных стандартов; - Работа с калькуляционными картами просчет стоимости; - Инвентаризация;	3,7	3,7	2,5	0,2
5	Японская кухня и её особенности: - Сезонность, разработка меню японской кухни. - Традиции. - Местная кулинарная продукция. - Правила японской трапезы - Развитие Nigiri Sushi .	3,7	3,7	2,5	0,2
6	Техники приготовления: - Гриль; - Жаркое, обжаривание; - Обжаривание в сковороде WOK; - Глубокое обжаривание; - Варка; - Sous-vide; - Тушение, медленное тушение;	3,7	3,7	2,5	1
7	Мастер - класс 5 часов: - Приготовление суши, рис, соусы - Приготовление риса в профессиональной рисоварке - Нарезка лосося - Нарезка угря - Приготовление соуса лава -Приготовление темпурного кляра	7,4	7,4	5	0

	- Практические отработки по ролям: хасамаки, рорру маки, темаки, темпурные роллы				
8	Презентация блюд. Эстетика.	3,7	3,7	2,5	0
	<b>Производственная практика</b>	60			
	<b>Аттестация</b>	3,7	35,8	0	2,5
	<b>Итого:</b>	<b>97</b>	<b>46,4</b>	<b>22,5</b>	<b>2,5</b>

#### IV. ОРГАНИЗАЦИЯ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Профессиональное тестирование:

4.1. Вопросы для оценки качества освоения дисциплины.

1. На повара в процессе работы могут воздействовать следующие опасные производственные факторы?
2. Инвентаризация – это...?
3. Как можно избежать отрицательных результатов инвентаризации?
4. На предприятиях общественного питания запрещается?
5. Ответственность за пожарную безопасность на объекте несет
6. К общим средствам защиты от поражения током относятся?
7. При появлении возможных неисправностей при работе на электрооборудовании работник обязан сначала?
8. При приготовлении каких блюд широко используются овощи на предприятиях общественного питания?
9. Вид механической кулинарной обработки, при котором удаляют с поверхности овощей остатки земли и песка.?
10. Какой способ обработки картофеля состоит из следующих операций: сортировка и калибровка, мытье, очистка и доочистка?
11. При какой сушке овощи замораживают, а потом сушат в вакууме?.

#### V. РЕКОМЕНДУЕМАЯ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве: учебное пособие / Сост. Л.А. Панаскина - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», 2015. – 90 с.
2. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей». - М.: Издательство «Омега-Л»: 2010.- 46с. (Законы Российской Федерации).
3. Журналы: "Питание и общество", "Стандарты и качество", "Ресторанный бизнес", «Гастроном» и др. Каталог электронных образовательных ресурсов. <http://fcior.edu.ru>.
4. Федеральный Закон от 02.01.2000 № 29 – ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Режим доступа: <http://www.flexa.ru/law/zak/zak057.shtml>
5. Основы законодательства РФ об охране здоровья граждан от 22 июля 1993 г. № 5487-1 (с изменениями от 2 марта 1998 г., 20 декабря 1999 г., 2 декабря 2000 г., 10 января 2003 г.); Режим доступа: [http://ozppso.ru/1122/1134/ aview\\_b18885](http://ozppso.ru/1122/1134/ aview_b18885)
6. ГОСТ Р 53104-08. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ Р 50764-95. Услуги общественного питания. Общие требования.
8. ГОСТ Р 50646-94. Услуги населению. Термины и определения.
9. ГОСТ Р 50647-94. Общественное питание. Термины и определения.
10. Т. А. Качурина Кулинарии, рабочая тетрадь, учебное пособие для НПО, Москва «Академия», 2005 г.

Дополнительные источники:

1. Г. М. Монахова Кулинарные работы, учебное пособие 10 – 11 кл., Москва «Академия», 2004 г.
2. А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко, М. И. Пересичный Сборник рецептур для блюд и кулинарных изделий: для общественного питания, Киев «А. С. К.», 2000 г.
3. В.В. Похлёбкин, серия «Классика кулинарного искусства» Национальные кухни наших народов, Москва «Центрполиграф», 2006 г.
4. М. В. Короткова серия «Исторический альбом» Застольные и кулинарные традиции, энциклопедия, Москва «Дрофа - Плюс», 2005 г.
5. А. В. Терещенко История культуры русского народа, Москва «Эксмо», 2007 г.
6. А. Г. Воробьев серия «Всё для дома» Суп – гордость хозяйки, Москва «Дом», 1996 г.
7. А. Г. Воробьев серия «Всё для дома» Блюда из овощей и грибов, Москва «Дом», 1996 г.
8. Н. И. Ковалёв Супы, энциклопедия кухни, Москва «Исида», 1992 г.

9. Н. И. Ковалёв Рассказы о русской кухне, Москва «Исида», 1992 г.
10. Л. В. Антипова, С. В. Мостовая, Н. А. Черемухина Русская кухня, Воронеж, Центрально – чернозёмное книжное издание, 1991 г.
11. Н. И. Ковалёв Органолептическая оценка готовой пищи, Москва «Экономика», 1968 г.
12. Журнал «Гастроном».
13. Профессиональный кулинарный журнал «Общественное питание».
14. Журнал «Школа гастронома».
15. Журнал «Школа гастронома. Коллекция рецептов».