

**Освітній портал «VECTOR UA»**

**Програма підвищення кваліфікації викладачів дисципліни «Технологія приготування їжі» закладів ФПО та П(ПТ)О (90 годин)**

1	Розробник	Глазков Роман Миколайович – викладач		
2	Найменування програми	Підвищення кваліфікації викладачів дисципліни «Технологія приготування їжі» закладів ФПО та П(ПТ)О (90 годин)		
3	Мета програми	Удосконалення методичного та практичного рівнів професійної, компетентності викладачів дисципліни «Технологія приготування їжі» закладів ФПО та П(ПТ)О, відповідно до державної політики у галузі освіти та забезпечення якості освіти		
4	Напрямок програми	Розвиток професійних компетентностей: знання навчальної дисципліни, фахових методик, технологій		
5	Зміст програми	№	Тема	Год
		1	Основні принципи технології приготування їжі: <ul style="list-style-type: none"> <li>Ознайомлення з основними технологічними процесами приготування їжі.</li> <li>Практичне вивчення методів приготування різних видів страв.</li> </ul>	6
		2	Використання різноманітних продуктів та інгредієнтів: <ul style="list-style-type: none"> <li>Вивчення особливостей вибору та підготовки продуктів для приготування страв.</li> <li>Практичне використання різноманітних інгредієнтів у приготуванні їжі.</li> </ul>	12
		3	Методи зберігання та консервації продуктів: <ul style="list-style-type: none"> <li>Освоєння правил зберігання та консервації різних видів продуктів.</li> <li>Проведення практичних занять з вивчення методів консервації та зберігання їжі.</li> </ul>	12
		4	Санітарно-гігієнічні норми та правила безпеки: <ul style="list-style-type: none"> <li>Навчання основам санітарії та гігієни у кулінарній сфері.</li> <li>Проведення тренінгів з вивчення правил безпеки при роботі на кухні.</li> </ul>	12
		5	Креативний підхід до приготування страв: <ul style="list-style-type: none"> <li>Розвиток уяви та творчих здібностей у створенні нових рецептів та страв.</li> <li>Проведення майстер-класів з оригінального декорування та подачі страв.</li> </ul>	12
		6	Підвищення професійної майстерності: <ul style="list-style-type: none"> <li>Тренування навичок кулінарного мистецтва та технік приготування страв.</li> <li>Практичне вдосконалення навичок роботи з кулінарним устаткуванням.</li> </ul>	12
		7	Організація кулінарної продукції та сервісу: <ul style="list-style-type: none"> <li>Навчання методам організації виробництва та подачі їжі у ресторанах та кафе.</li> <li>Проведення тренінгів з організації робочого процесу на кухні та відділеннях обслуговування.</li> </ul>	12
		8	Сучасні тенденції у гастрономії: <ul style="list-style-type: none"> <li>Вивчення та аналіз новітніх тенденцій у світовій гастрономії.</li> <li>Проведення семінарів з використання сучасних технологій та інновацій у готельно-ресторанному бізнесі.</li> </ul>	12
			Всього	
6	Обсяг (тривалість) програми	90 годин / 3 кредити ЄКТС		

7	Форма підвищення кваліфікації	Дистанційна
8	Вид підвищення кваліфікації	Навчання за програмою підвищення кваліфікації
9	Перелік компетентностей, що вдосконалюватимуться / набуватимуться	Фахова, методична, аналітична, загальнопедагогічна, освітологічна та нормативно-правова
10	Документ, що видається за результатами підвищення кваліфікації	Сертифікат про підвищення кваліфікації
11	Розміщення на вебсайті	<a href="http://vectorua.com/">http://vectorua.com/</a>

