

Освітній портал «VECTOR UA»

Програма підвищення кваліфікації викладачів спеціальних дисциплін професії Кухар закладів ФПО та П(ПТ)О (90 годин)

1	Розробник	Глазков Роман Миколайович – викладач		
2	Найменування програми	Підвищення кваліфікації викладачів спеціальних дисциплін професії Кухар закладів ФПО та П(ПТ)О (90 годин)		
3	Мета програми	Удосконалення методичного та практичного рівнів професійної, компетентності викладачів спеціальних дисциплін професії Кухар 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	№ з/п	Тема	Год
		1	Основи кулінарної майстерності <ul style="list-style-type: none"> • Основні принципи приготування їжі. • Технології приготування основних кулінарних продуктів. • Правила організації робочого місця. • Безпека при роботі з кулінарним інвентарем. 	6
		2	Технологія приготування різних видів страв <ul style="list-style-type: none"> • Приготування перших страв: супи, бульйони, борщі. • Приготування других страв: м'ясні, рибні, овочеві. • Технологія виготовлення гарнірів та соусів. • Приготування десертів та кондитерських виробів. 	12
		3	Декорування та подача страв <ul style="list-style-type: none"> • Основні прийоми оформлення та декорування страв. • Правила подачі страв на стіл. • Робота зі спеціальними інструментами для декорування. • Створення креативних композицій на тарілках. 	12
		4	Гігієна та безпека в кулінарній справі <ul style="list-style-type: none"> • Вимоги щодо особистої гігієни та робочого місця. • Система контролю якості продуктів та термінів придатності. • Правила санітарної та пожежної безпеки на кухні. • Екологічні аспекти кулінарної діяльності. 	12
		5	Меню та рецептури в закладі громадського харчування <ul style="list-style-type: none"> • Складання раціону та розробка меню. • Розробка рецептур страв з урахуванням сезонності та доступності продуктів. • Використання інноваційних ідей у формуванні меню. • Підготовка меню для осіб із спеціальними дієтичними вимогами. 	12
		6	Організація кухні та робочого процесу <ul style="list-style-type: none"> • Планування робочого дня кухарів та помічників. • Організація складу та зберігання продуктів. • Контроль за робочим процесом та взаємодія з іншими працівниками. • Раціональне використання ресурсів та оптимізація витрат. 	12
		7	Технологія виробництва кондитерських виробів <ul style="list-style-type: none"> • Приготування тістечок, тортів, печива. • Технологія виготовлення десертів та кондитерських 	12

		<ul style="list-style-type: none"> виробів. Особливості роботи з шоколадом та цукерками. Використання кондитерських добавок та ароматизаторів. 	
		<p>8 Робота зі специфічними продуктами та дієтичні особливості харчування</p> <ul style="list-style-type: none"> Використання нестандартних продуктів у кулінарному виробництві (екзотичні фрукти, морепродукти тощо). Приготування страв для осіб зі спеціальними дієтичними вимогами (вегетаріанська, діабетична, безглютенна). Використання альтернативних інгредієнтів та заміників у кулінарних рецептах. Розробка страв для різних категорій груп населення (діти, літні люди, спортсмени). 	12
		Всього	90
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	http://vectorua.com/	

