

Програма підвищення кваліфікації майстрів виробничого навчання професії 5122 Кухар закладів ФПО та П(ПТ)О (90 годин)

1	Розробник	Глазков Роман Миколайович – викладач		
2	Найменування програми	Підвищення кваліфікації майстрів виробничого навчання професії 5122 Кухар закладів ФПО та П(ПТ)О		
3	Мета програми	Удосконалення методичного та практичного рівнів професійної, компетентності майстрів виробничого навчання професії 5122 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	Ознайомлення з сучасними технологіями кулінарної галузі: <ul style="list-style-type: none"> Вивчення інноваційних технологій та обладнання в кулінарному виробництві. Проведення практичних занять з використанням сучасних методів приготування їжі. 	6
		2	Розвиток професійних навичок та технік кулінарного мистецтва: <ul style="list-style-type: none"> Тренування у вмінні виконувати різноманітні кулінарні прийоми та приготування страв. Проведення практичних майстер-класів з тематики приготування страв різних кухонь світу. 	12
		3	Використання інгредієнтів та спецій: <ul style="list-style-type: none"> Ознайомлення з різновидами інгредієнтів та їх впливом на смак та аромат страв. Проведення практичних занять з підбору та використання спецій у приготуванні страв. 	12
		4	Гігієна та безпека в кулінарному виробництві: <ul style="list-style-type: none"> Навчання основам гігієни та правилам безпеки під час роботи на кухні. Проведення практичних тренінгів з додержання правил санітарії та гігієни в кулінарному виробництві. 	12
		5	Організація робочого місця та робота з кухонним устаткуванням: <ul style="list-style-type: none"> Вивчення принципів організації робочого місця та раціонального використання кухонного устаткування. Практичне навчання у вмінні користуватися різними видами кухонного обладнання. 	12
		6	Мистецтво сервірування страв: <ul style="list-style-type: none"> Тренування у вмінні красиво та естетично подавати страву на стіл. Проведення практичних занять з оформлення та декорування страв перед подачею. 	12
		7	Підвищення професійної майстерності та креативності: <ul style="list-style-type: none"> Розвиток уяви та творчих здібностей у створенні нових рецептів та страв. Проведення кулінарних змагань та конкурсів серед учасників програми. 	12

		8	Адаптація до індустрії гастрономії та ресторанного бізнесу: <ul style="list-style-type: none"> • Ознайомлення з основами ресторанного бізнесу та гастрономічного сервісу. • Проведення практичних тренінгів з організації роботи на кухні ресторану та взаємодії з персоналом. 	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/		

