

**Програма підвищення кваліфікації викладачів дисципліни
«Устаткування підприємств громадського харчування»
закладів ФПО та П(ПТ)О**

1	Розробник	Глазков Роман Миколайович – викладач		
2	Найменування програми	Підвищення кваліфікації викладачів дисципліни «Устаткування підприємств громадського харчування» закладів ФПО та П(ПТ)О		
3	Мета програми	Удосконалення методичного та практичного рівнів професійної компетентності викладачів дисципліни «Устаткування підприємств громадського харчування» закладів ФПО та П(ПТ)О, відповідно до державної політики у галузі освіти та забезпечення якості освіти		
4	Напрямок програми	Підвищення професійної та методичної компетентності викладачів у сфері експлуатації устаткування громадського харчування, розвиток практико-орієнтованого підходу до навчання здобувачів освіти. Розвиток професійних компетентностей: знання навчальної дисципліни, фахових методик, технологій		
5	Зміст програми	№	Тема	Год
		1	Сучасне устаткування підприємств громадського харчування - Види та класифікація обладнання - Методика викладання теми класифікації устаткування	2
		2	Теплове устаткування - Будова та принцип роботи теплових апаратів - Педагогічні підходи до навчання правил експлуатації	4
		3	Холодильне устаткування - Типи холодильних машин і камер - Методичні прийоми викладання з використанням наочних прикладів	4
		4	Механічне устаткування - Конструкція машин для обробки продуктів - Формування практичних умінь у здобувачів освіти	4
		5	Устаткування для приготування страв - Спеціалізовані апарати та комплекси - Застосування практичних занять для формування компетентностей	4
		6	Монтаж та технічне обслуговування устаткування - Правила установки та підключення обладнання - Методика викладання теми технічного	4

		обслуговування	
		7 Безпека при експлуатації устаткування - Основні вимоги охорони праці та техніки безпеки - Формування відповідальності у здобувачів освіти	4
		8 Інноваційні технології в галузі устаткування - Енергозберігаючі та автоматизовані системи - Інтеграція сучасних тенденцій у навчальний процес	4
		Всього	30
6	Обсяг (тривалість) програми	30 годин / 1 кредит 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/	



Контрольні питання

1. Які основні групи устаткування використовуються на підприємствах громадського харчування?
2. У чому полягають принципи роботи теплового устаткування?
3. Які особливості будови та застосування холодильного обладнання?
4. Для чого призначене механічне устаткування та які його основні види?
5. Які апарати використовуються для спеціалізованого приготування страв?
6. Які основні правила монтажу та технічного обслуговування устаткування?
7. Які вимоги безпеки необхідно враховувати під час експлуатації обладнання?
8. Які інноваційні технології впроваджуються в устаткування підприємств громадського харчування?