

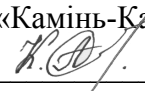


**Навчально-практичний центр сучасних харчових технологій
державного професійно-технічного навчального закладу
«Камінь-Каширське вище професійне училище»**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДПТНЗ

«Камінь-Каширське ВПУ»

 **Анатолій КОРИНЧУК**

11.05.2023 р.

ПРОГРАМА ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ ПЕДАГОГІЧНИХ ПРАЦІВНИКІВ

*Програма відповідає вимогам постанови КМУ від 21.08.2019 №800 зі змінами,
внесеними згідно з постановою КМ №1133 від 27.12.2019*

Вид підвищення кваліфікації: стажування на базі НППС сучасних харчових технологій

Тема: "Приготування тартів з різними начинками"

Дата проведення: 24-25.05.2023 р.

Місце проведення: НППС сучасних харчових технологій ДПТНЗ «Камінь-Каширське ВПУ», офлайн

Форма підвищення кваліфікації: очна

Розробники: Леся Гаврилюк, заступник директора з НВР, Руслана Чирко, майстер виробничого навчання; Світлана Костючик, викладач предметів професійно-теоретичної підготовки ДПТНЗ «Камінь-Каширське ВПУ», Інна Семенюк, заступник директора з навчально-методичної роботи НМЦ ПТО у Волинській області

Цільова аудиторія: педагогічні працівники з професії «Кондитер» закладів П(ПТ)О.

Мета: формування знань про способи приготування тіста для тартів, різні начинки; ознайомлення з рецептами приготування тартів; відпрацювання умінь та навичок роботи на сучасному обладнанні; з приготування пісочного тіста, різних видів начинок; сучасного оформлення виробів.

Цільові завдання (зміст):

- ознайомлення з рецептурою приготування тартів; технологією приготування тіста сабле та начинок;
- з сучасним обладнанням для приготування тіста для тартів та його випічки, особливостями його експлуатації;
- практична робота з учасниками – удосконалення навичок роботи на сучасному обладнанні; приготуванні тіста сабле для тартів, його формуванні та випічці; різних видів начинок;
- проведення рефлексії заходу.

Очікувані результати: учасники після проходження стажування:

- удосконалять наявні знання щодо технології приготування тіста для тартів та його випічки; приготування різних видів начинок;

- ознайомляться з сучасним обладнанням для приготування тіста сабле та випічки, його перевагами, особливостями експлуатації;
- практично відпрацюють навички приготування різних видів тартів (тарт «Лісова ягода», цитрусовий тарт з швейцарською меренгою та інші).

Напрями: методика викладання, практичні прийоми

Сформовані компетентності:

- удосконалення професійних компетентностей із приготування різних видів тартів на сучасному обладнанні.

Види діяльності (графік освітнього процесу): 1 година – теоретичний виклад, 10 годин – практична робота, удосконалення навичок; 1 година – рефлексія, бракераж готових виробів.

Тривалість/обсяг: 12 годин (0,4 кредита ЄКТС).

Документ: сертифікат про проходження стажування.