



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

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДПТНЗ

«Камінь-Каширське ВПУ»

 **Анатолій КОРИНЧУК**

ПРОГРАМА ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ ПЕДАГОГІЧНИХ ПРАЦІВНИКІВ

Вид освітньої послуги (форма проведення): стажування

Найменування програми: Програма стажування педагогічних працівників з професії «Кухар».

Розробники: керівник НПЦ сучасних харчових технологій Руслана Чирко, заступник директора НМЦ ПТО у Волинській області Інна Семенюк

Дата проведення: 06 - 09 лютого 2023 року

Місце проведення: навчально-практичний центр сучасних харчових технологій ДПТНЗ «Камінь-Каширське ВПУ»

Форма підвищення кваліфікації: очно-дистанційна - дистанційний етап (теоретична частина), очний етап (практична частина)

Цільова аудиторія: майстри виробничого навчання ЗП(ПТ)О з професій ресторанного господарства

Тривалість/обсяг: 30 години (1 кредиту ЄКТС)

Види діяльності (графік освітнього процесу):

Тематика	Кількість годин
I. Теоретична частина	8
Ціль, завдання стажування	0,5
Сучасні підходи організації роботи в закладах ресторанного господарства	1,5
Ознайомлення з сучасним обладнанням НПЦ сучасних харчових технологій, особливостями його роботи	3
Складання технологічних та калькуляційних карт на приготування страв за допомогою цифрових технологій	3
II. Практична частина. Удосконалення прийомів приготування страв на сучасному обладнанні	24
Приготування страв за технологією су-від: • “Лосось з лимонно-кроповим йогуртом”; • “Куряче філе з соусом песто”; • яйце пашот; • масло з хурми; • яблука з медом, горіхами і корицею.	6

Приготування на грилі: - салат з овочів попередньо обсмажених на грилі (салат романо з беконом); “Стейк з яловичини”; “Скумбрія гриль з лимоном”; “Курячі крильця в гострому соєвому маринаді”; - фрукти (ананас, банан).	6
Відпрацювання прийомів роботи на локшинорізці: приготування різних видів локшини, спагетті, равіолі	6
Приготування страв у сковороді “WOK”: “Смажений рис з овочами і соєвим соусом (на вибір); “Лапша з куркою і овочами” (на вибір); “Борщ на пару”	
Приготування коктейлів у “Мілк-шейк машині”: - Молочний коктейль банановий; - Шоколадно-фруктовий мілк-шейк	
Виконання підсумкової роботи	4
Усього	30

Вартість/безоплатність надання освітньої послуги: відповідно до кошторису (орієнтовна вартість навчання одного слухача складає 870 грн. з урахуванням вартості сировини для приготування страв та напоїв)

Документ, що надається за результатами підвищення кваліфікації: сертифікат.

Зразок сертифікату:

