



ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Ужгородського ВПУ
торгівлі та технологій харчування
Віктор КОЩАК
15 11 2023 р.

ПРОГРАМА СТАЖУВАННЯ

педагогічних працівників на базі Навчально-практичного центру

сучасних технологій харчування та ресторанного сервісу

Ужгородського ВПУ торгівлі та технологій харчування

Професія: кухар

Кваліфікація: кухар п'ятого розряду

Форма навчання: очно-дистанційна

Навчальні теми	Кількість годин	Форма проведення
Дистанційний етап		
Вивчення сучасних технологій харчування (з використанням електронної бази навчальних матеріалів, розміщеної на GOOGLE-диску за посиланням:	24 (3 робочі дні)	
1. Ознайомлення із прогресивними підходами щодо організації технологічного процесу на підприємствах галузі	8	Самостійне вивчення
1.1. Оновлений санітарний регламент закладів харчування (впровадження системи HACCP на підприємствах харчування)	4	
1.2. Нові види технологічного устаткування підприємств харчування	4	
2. Сучасні технології приготування страв	8	Самостійне вивчення
2.1. Пате: види та особливості приготування	6	
2.2. Сучасні способи подачі паштету	2	
3. Відпрацювання процесу приготування страв європейської кухні на прикладі страви «Яловичина Беф Велінгтон»	8	Самостійна практична робота
Очний етап	16 (2 робочі дні)	
Підвищення професійної майстерності шляхом освоєння сучасних технологій харчування		
1. Огляд та можливості застосування сучасного технологічного устаткування закладів ресторанного господарства	4	Теоретична частина
2. Відпрацювання сучасних технологій приготування страв	12	Практична частина
2.1. Приготування напівфабрикатів для відпуску пате (майстер-клас)	6	
2.2. Приготування та відпуск пате з печінки (практичне виконання робіт)	6	
Загальний фонд навчального часу	40	

Обговорено на засіданні методичної комісії
майстрів в/н та викладачів кулінарного профілю