

Утверждено  
 Генеральный директор  
 ООО «Московский институт профессиональной переподготовки и повышения  
 квалификации педагогов»



И.А. Курильчик

М.П.

**Курс повышения квалификации «Традиции кухонь и культура питания народов мира»**

Учебная программа курса

<b>О программе</b>	Программа «Традиции кухонь и культура питания народов мира» - это не просто курс с рецептами. Здесь масса информации о странах и их традициях – не только кулинарных. Здесь советы лучших поваров, встречи со знаменитыми людьми, которые рассказывают о кухнях своих народов. Украинская и белорусская кухни, грузинская кухня, французская кухня, блюда азиатской кухни, греческая кухня, рецепты восточноевропейской и скандинавской кухни - все это и многое другое в данной программе. При изучении практической части программы слушатели приобретают навыки по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, напитков, учатся оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологии приготовления, принимать оптимальные решения в процессе приготовления блюд, осуществлять контроль за качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Данная программа ориентирована на специалистов, имеющих профессиональное образование (среднее профессиональное или высшее образование) и решивших повысить квалификацию по направлениям подготовки «Образование и педагогические науки». Программа строится в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных и профессиональных стандартов педагогов.
<b>Цель курса</b>	Приобретение теоретических знаний и практических навыков в области технологии и организации питания кухонь мира, развитие профессиональных компетенций.
<b>Задачи</b>	- Получить знания об истории кухонь народов мира, их особенностях и традициях. - Овладеть умениями технологии и организации кулинарной продукции. - Сформировать готовность применять полученные знания в профессиональной области.
<b>Категория слушателей</b>	Специалисты системы общего образования, учителя предмета «Технология» общеобразовательных учреждений, мастера производственного обучения профильных колледжей, специалисты в области производства продуктов, специалисты в области организации питания населения.
<b>Оценка качества</b>	Промежуточная и итоговая аттестации в форме тестов.
<b>Форма обучения</b>	Заочная. В процессе обучения применяются исключительно дистанционные образовательные технологии и электронное обучение.

<b>Прогнозируемые результаты</b>	<p>В результате освоения дистанционного курса слушатели приобретут: Знания: - Об особенностях питания народов мира, историю, взаимном влиянии и традициях кухонь. - В области технологии приготовления кулинарной продукции. - Об организации производства продукции кухонь мира. Умения: - Формировать ассортиментную политику и разрабатывать технологические карты на кулинарную продукцию. - Рассчитывать пищевую и энергетическую ценность продуктов, полуфабрикатов, блюд, кондитерских и мучных изделий, напитков. - Составлять дегустационные листы. - Осуществлять контроль за технологическим процессом приготовления кулинарной продукции. Навыки: - Составления рецептур блюд и рационов с учетом особенностей питания различных кухонь. - Разработки технологий кулинарных блюд национальных кухонь.</p> <p>Профессиональные компетенции: - Способность управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни. - Способность осуществлять педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний.</p>
----------------------------------	---