

Министерство образования Республики Беларусь
Государственное учреждение образования "Гродненский
областной институт развития образования"

УТВЕРЖДАЮ
Декан
_____ Л.М.Тарантей
_____ 2017 г.

РАСПИСАНИЕ ЗАНЯТИЙ
повышения квалификации работников общественного питания (технологов)
учреждений дошкольного и общего среднего образования
с 22.05.2017 по 27.05.2017

	Дата	Время занятий	Темы занятий	Преподаватели	Ча-сы	№ ауд.
Понедельник	22.05	12:00-13:20	Лекция. Коррекция негативного эмоционального состояния, возникающего в кризисной ситуации	Глазкова Л.И.	2	220
		13:35-14:55	Кр.стол. Коммуникативная компетентность участников образовательного процесса	Мекеня И.А.	2	
		15:25-16:45	Лекция. Физиология питания: обмен веществ и энергии; питание детей и подростков.	Улейчик Л.В.	2	
		17:00-18:20	Кр.стол. Программа повышения квалификации: цели, задачи, содержание	Тарантей Л.М., Наруш С.А.	2	
Вторник	23.05	10:05-11:25	Лекция. Организация диетического питания в учреждениях образования	Кречик Л.С.	2	220
		11:55-13:15	Лекция. Принципы составления рационов диетического питания, обычных рационов	Кречик Л.С.	2	
		13:30-14:50	Пр.зан. Принципы составления рационов диетического питания, обычных рационов	Кречик Л.С.	2	
		15:05-16:25	Лекция. Современные технологии приготовления блюд (использование пароконвектомата)	Кучер А.С.	2	
		16:40-18:00	Лекция. Оборудование объектов общественного питания (механическое, тепловое, холодильное, посудомоечные машины)	Кучер А.С.	2	
Среда	24.05	10:00-11:20 11:35-12:55 13:10-14:30	Пр.зан. Современные технологии приготовления блюд (использование пароконвектомата)	Михальчук Л.Ч. (1 подгр.)	6	Д/С №45
		10:00-11:20 11:35-12:55 13:10-14:30	Пр.зан. Современные технологии приготовления блюд (использование пароконвектомата)	Кучер А.С. (2 подгр.)	6	СШ №11
		15:05-16:25	Лекция. Санитарно-гигиенические требования при организации питания обучающихся	Юречко Н.В.	2	220
Четверг	25.05	10:00-11:20 11:35-12:55 13:10-14:30	Пр.зан. Современные технологии приготовления блюд (использование пароконвектомата)	Михальчук Л.Ч. (1 подгр.)	6	СШ №10
		10:00-11:20 11:35-12:55 13:10-14:30	Пр.зан. Современные технологии приготовления блюд (использование пароконвектомата)	Кучер А.С. (2 подгр.)	6	Д/С №45
		15:05-16:25	Лекция. Товароведение пищевых продуктов: свежие овощи, фрукты; рыба и рыбные продукты; мясо и мясные продукты; молоко и молочные продукты; пищевые концентраты, пищевые красители, желеобразующие вещества	Клишанец Е.Т.	2	220
		16:40-18:00	Лекция. Стандартизация и контроль качества продуктов ОП: технические нормативные правовые акты и нормативно-технические документы в общественном питании; основы метрологии; методы оценки качества и безопасности ОП.	Клишанец Е.Т.	2	
Пятница	26.05	10:05-11:25	Лекция. Личностно-профессиональный ресурс педагога и субъективное благополучие учащихся	Костюк Н.Ч.	2	220
		11:55-13:15	Лекция. Охрана труда ПОП. Профилактика травматизма, пожарная безопасность.	Силкова А.Н.	2	
		13:30-14:50	Лекция. Обеспечение контроля за организацией питания обучающихся	Михальчук Л.Ч.	2	
		15:05-16:25	Лекция. Корпоративная культура учреждений образования	Глина В.Н.	2	
Субб	27.05	8:30	Зачёт	Михальчук Л.Ч., Хамылева С.Р.		220

Зам. декана _____ /С.Р.Хамылёва/

Куратор _____ /С.А.Наруш/

Председатель профкома _____ /М.И.Добродушенко/