

**Програма підвищення кваліфікації викладачів дисципліни  
«Технологія приготування їжі з основами товарознавства та  
харчових технологій» закладів ФПО та П(ПТ)О**

1	Розробник	Глазков Роман Миколайович – викладач		
2	Найменування програми	Підвищення кваліфікації викладачів дисципліни «Технологія приготування їжі з основами товарознавства та харчових технологій» закладів ФПО та П(ПТ)О		
3	Мета програми	Удосконалення методичного та практичного рівнів професійної компетентності викладачів дисципліни «Технологія приготування їжі з основами товарознавства та харчових технологій» закладів ФПО та П(ПТ)О, відповідно до державної політики у галузі освіти та забезпечення якості освіти		
4	Напрямок програми	Розвиток професійних компетентностей: знання навчальної дисципліни, фахових методик, технологій		
5	Зміст програми	№ з/п	Тема	Годин
		1	Роль і місце дисципліни «Технологія приготування їжі з основами товарознавства та харчових технологій» у сучасному навчанні	2
		2	Мотивація навчальної діяльності здобувачів освіти	6
		3	Методика навчання дисципліни «Технологія приготування їжі з основами товарознавства та харчових технологій»	6
		4	Технологічний підхід і індивідуалізація навчання викладачів	4
		5	Особливості профільного вивчення дисципліни «Технологія приготування їжі з основами товарознавства та харчових технологій»	6
		6	Випускна робота	6
			Всього	30
6	Обсяг (тривалість) програми	30 годин / 1 кредит ЄКТС		
7	Форма підвищення кваліфікації	Дистанційна		
8	Вид підвищення кваліфікації	Навчання за програмою підвищення кваліфікації		
9	Перелік компетентностей, що вдосконалюватимуться / набуватимуться (загальні, фахові тощо)	Фахова, методична, загальнопедагогічна		
10	Документ, що видається за результатами підвищення кваліфікації	Сертифікат про підвищення кваліфікації		
11	Розміщення на вебсайті	<a href="http://vectorua.com/">http://vectorua.com/</a>		

