

Програма підвищення кваліфікації викладачів технології харчування професійної (професійно-технічної) та фахової передвищої освіти

1	Розробник	Глазков Роман Миколайович – викладач		
2	Найменування програми	Підвищення кваліфікації викладачів технології харчування закладів ФПО та П(ПТ)О		
3	Мета програми	Удосконалення методичного та практичного рівнів професійної, компетентності викладачів технології харчування 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	Год
		1	Сучасні гастрономічні тенденції <ul style="list-style-type: none"> огляд та аналіз актуальних гастрономічних тенденцій впровадження сучасних гастрономічних трендів у навчальний процес 	2
		2	Технології приготування їжі <ul style="list-style-type: none"> ознайомлення з новітніми технологіями приготування страв практичне застосування сучасних технологій у готуванні 	4
		3	Ергономіка та оптимізація робочого простору <ul style="list-style-type: none"> забезпечення ергономіки кухонного робочого місця оптимізація використання кухонного обладнання 	4
		4	Здоров'я та дієтологія у харчових трендах <ul style="list-style-type: none"> розгляд впливу харчових тенденцій на здоров'я розробка збалансованих харчових стратегій 	4
		5	Менеджмент у гастрономічному бізнесі <ul style="list-style-type: none"> основи організації гастрономічного підприємства ефективне управління гастрономічним підприємством 	4
		6	Інноваційні інгредієнти та продукти <ul style="list-style-type: none"> вивчення та застосування нових інгредієнтів креативне використання інноваційних продуктів у кулінарії 	4
		7	Міжнародні кулінарні впливи <ul style="list-style-type: none"> аналіз культурних впливів на гастрономію впровадження міжнародних кулінарних традицій у навчальний процес 	4
		8	Розвиток педагогічних навичок <ul style="list-style-type: none"> покращення методик викладання технології харчування організація практичних занять та взаємодія зі здобувачами освіти 	4
			Всього	
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	Фахова, методична, аналітична, загальнопедагогічна, освітологічна та нормативно-правова		

10	Документ, що видається за результатами підвищення кваліфікації	Сертифікат про підвищення кваліфікації
11	Розміщення на вебсайті	http://vectorua.com/

