

Програма підвищення кваліфікації викладачів професійно-теоретичної підготовки спеціальності 181 Харчові технології

1	Розробник	Глазков Роман Миколайович – викладач		
2	Найменування програми	Підвищення кваліфікації викладачів професійно-теоретичної підготовки спеціальності 181 Харчові технології		
3	Мета програми	Удосконалення методичного та практичного рівнів професійної, компетентності викладачів професійно-теоретичної підготовки спеціальності 181 Харчові технології, 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	№	Тема	Год
		1	Основні принципи та технології переробки продуктів харчування: <ul style="list-style-type: none"> Вивчення сучасних методів та технологій переробки сировини в харчові продукти. Аналіз інноваційних підходів до оптимізації технологічних процесів в харчовій промисловості. 	2
		2	Біотехнологічні процеси в харчовій промисловості: <ul style="list-style-type: none"> Розгляд основних принципів та методів біотехнологічних процесів виробництва харчових продуктів. Проведення практичних занять з використання біотехнологій у виробництві харчової продукції. 	4
		3	Якість та безпека харчових продуктів: <ul style="list-style-type: none"> Огляд вимог до якості та безпеки харчових продуктів з урахуванням міжнародних стандартів. Вивчення методів контролю якості та безпеки продукції в харчовій промисловості. 	4
		4	Харчова біохімія та харчова хімія: <ul style="list-style-type: none"> Аналіз хімічного складу продуктів харчування та їх впливу на організм людини. Вивчення біохімічних процесів у переробці та зберіганні харчових продуктів. 	4
		5	Технологія м'ясо- та молочних виробів: <ul style="list-style-type: none"> Розгляд технологічних процесів виготовлення м'ясних та молочних продуктів. Проведення практичних занять з виготовлення м'ясних та молочних виробів. 	4
		6	Харчова мікробіологія та гігієна: <ul style="list-style-type: none"> Вивчення мікробіологічних процесів у харчовій промисловості та методів контролю за ними. Аналіз основних гігієнічних норм та вимог у виробництві харчової продукції. 	4
		7	Технологія хлібопекарських та кондитерських виробів: <ul style="list-style-type: none"> Розгляд технологічних процесів виготовлення хліба, випічки та кондитерських виробів. Проведення практичних занять з виробництва хлібопекарських та кондитерських виробів. 	4
		8	Харчова інженерія та автоматизація виробничих процесів: <ul style="list-style-type: none"> Вивчення принципів та методів автоматизації та механізації виробничих процесів у харчовій 	4

		промисловості. • Аналіз сучасних технологій в обладнанні та інженерії в харчовій промисловості.	
		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	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/	

