

Програма підвищення кваліфікації викладачів дисципліни «Процеси і апарати харчових виробництв» закладів ФПО та П(ПТ)О

1	Розробник	Глазков Роман Миколайович – викладач		
2	Найменування програми	Підвищення кваліфікації викладачів дисципліни «Процеси і апарати харчових виробництв» закладів ФПО та П(ПТ)О		
3	Мета програми	Удосконалення методичного та практичного рівнів професійної, компетентності викладачів дисципліни «Процеси і апарати харчових виробництв» 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	Нормативно-правове забезпечення харчових виробництв - Законодавча база у сфері харчових технологій. - Вимоги до виробництва харчових продуктів відповідно до стандартів.	2
		2	Основи процесів і апаратів харчових виробництв - Основні принципи механічних, теплових і масообмінних процесів. - Типові апарати харчових виробництв: конструкція та функції.	4
		3	Технології механічної обробки харчової сировини - Процеси подрібнення, перемішування та транспортування. - Використання сучасного обладнання для механічної обробки.	4
		4	Теплові процеси у харчових виробництвах - Технології теплової обробки: варіння, смаження, пастеризація. - Енергоефективність у теплових процесах харчових виробництв.	4
		5	Масообмінні процеси у харчовій промисловості - Основи випаровування, сушіння та екстракції. - Технічне забезпечення масообмінних процесів у харчових виробництвах.	4
		6	Контроль якості у процесах харчового виробництва - Методи контролю якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції. - Впровадження системи НАССР у харчових виробництвах.	4
		7	Безпека праці та екологія у харчових виробництвах Охорона праці під час роботи з процесами та апаратами.	4

		Екологічні аспекти харчового виробництва та зменшення відходів.	
		8 Методика викладання дисципліни «Процеси і апарати харчових виробництв» - Інтерактивні методи викладання та оцінювання знань. - Практичні заняття та демонстрація роботи апаратів у харчових виробництвах.	4
		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/	



Контрольні питання до програми:

1. Які основні нормативно-правові акти регулюють виробництво харчових продуктів?
2. У чому полягають особливості теплових та механічних процесів у харчових виробництвах?
3. Які основні конструктивні особливості апаратів для харчової промисловості?
4. Як організувати контроль якості у процесах харчових виробництв?
5. У чому полягають переваги впровадження системи НАССР (англ. Hazard Analysis and Critical Control Point) у харчових виробництвах?
6. Які екологічні аспекти слід враховувати при роботі харчових виробництв?
7. Які методи використовуються для безпечної експлуатації апаратів у харчовій промисловості?
8. Як інтерактивні методи навчання можуть підвищити ефективність викладання дисципліни?