

Програма підвищення кваліфікації викладачів дисципліни «Сучасні технології в харчовому виробництві» закладів ФПО та П(ПТ)О

1	Розробник	Глазков Роман Миколайович – викладач		
2	Найменування програми	Підвищення кваліфікації викладачів дисципліни «Сучасні технології в харчовому виробництві» закладів ФПО та П(ПТ)О		
3	Мета програми	Удосконалення методичного та практичного рівнів професійної, компетентності викладачів дисципліни «Сучасні технології в харчовому виробництві» 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	Інноваційні технології у харчовому виробництві <ul style="list-style-type: none"> • Використання нанотехнологій у харчовій промисловості • Сучасні методи консервування та пакування харчових продуктів 	2
		2	Безпечність та якість харчових продуктів <ul style="list-style-type: none"> • Система управління безпечністю харчових продуктів НАССР • Методи контролю якості та безпеки харчової продукції 	4
		3	Автоматизація та роботизація виробничих процесів <ul style="list-style-type: none"> • Використання автоматизованих ліній у харчовому виробництві • Програмне управління технологічними процесами 	4
		4	Сучасні харчові інгредієнти та добавки <ul style="list-style-type: none"> • Використання природних і синтетичних харчових добавок • Вплив харчових інгредієнтів на здоров'я людини 	4
		5	Екологічні аспекти харчового виробництва <ul style="list-style-type: none"> • Мінімізація відходів та раціональне використання ресурсів • Технології екологічного пакування харчових продуктів 	4
		6	Методика викладання дисципліни «Сучасні технології в харчовому виробництві» <ul style="list-style-type: none"> • Використання інтерактивних методів навчання • Формування практичних навичок здобувачів освіти 	4
		7	Цифрові технології у харчовій промисловості <ul style="list-style-type: none"> • Використання Big Data та IoT у харчовому виробництві • Роль штучного інтелекту у вдосконаленні 	4

		виробничих процесів	
		8 Нормативно-правове забезпечення харчового виробництва	4
		<ul style="list-style-type: none"> • Вимоги національних і міжнародних стандартів у харчовій промисловості • Регуляторні органи та їх вплив на харчову галузь 	
		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:

1. Які основні тренди у сучасних харчових технологіях?
2. Як працює система НАССР у харчовому виробництві?
3. Які методи контролю якості продуктів найбільш ефективні?
4. Як автоматизація впливає на ефективність виробничих процесів у харчовій промисловості?
5. Які екологічні виклики стоять перед сучасним харчовим виробництвом?
6. Які технології використовуються для зменшення відходів у виробництві харчових продуктів?
7. Як цифровізація змінює процеси контролю якості в харчовій промисловості?
8. Які законодавчі вимоги регулюють виробництво та реалізацію харчових продуктів?