

Програма підвищення кваліфікації майстрів виробничого навчання професії 7412 Кондитер закладів ФПО та П(ПТ)О (90 годин)

1	Розробник	Глазков Роман Миколайович – викладач		
2	Найменування програми	Підвищення кваліфікації майстрів виробничого навчання професії 7412 Кондитер		
3	Мета програми	Удосконалення методичного та практичного рівнів професійної, компетентності майстрів виробничого навчання професії 7412 Кондитер 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	Основи технології кондитерського виробництва <ul style="list-style-type: none"> • Сучасні технології виготовлення кондитерських виробів • Вплив сировини на якість готової продукції 	5
		2	Санітарно-гігієнічні вимоги у кондитерському виробництві <ul style="list-style-type: none"> • Гігієна праці та безпека харчових продуктів • Контроль якості та безпечності продукції 	8
		3	Організація виробничого процесу <ul style="list-style-type: none"> • Раціональне планування виробництва • Оптимізація технологічного процесу 	8
		4	Оновлення матеріально-технічної бази <ul style="list-style-type: none"> • Використання сучасного обладнання • Інноваційні матеріали та інструменти 	8
		5	Методи оцінювання якості виробів <ul style="list-style-type: none"> • Дегустація та експертиза кондитерської продукції • Державні стандарти та технічні умови 	8
		6	Психолого-педагогічні аспекти навчання здобувачів освіти <ul style="list-style-type: none"> • Методика викладання виробничого навчання • Оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти 	8
		7	Розвиток творчих здібностей у кондитерській справі <ul style="list-style-type: none"> • Формування індивідуального стилю роботи • Конкурсні програми та професійні змагання 	5
		8	Впровадження цифрових технологій у навчальний процес <ul style="list-style-type: none"> • Використання мультимедійних матеріалів • Віртуальні лабораторії та онлайн-ресурси 	8
		9	Тренди та новітні технології у кондитерському мистецтві <ul style="list-style-type: none"> • Використання 3D-друку в кондитерському виробництві 	8

		<ul style="list-style-type: none"> • Новітні рецептури та інноваційні підходи 	
		10 Екологічна безпека виробництва <ul style="list-style-type: none"> • Використання екологічно чистих продуктів • Скорочення відходів та їх утилізація 	8
		11 Правове регулювання діяльності у сфері кондитерського виробництва <ul style="list-style-type: none"> • Ліцензування та сертифікація • Законодавчі вимоги до безпеки харчових продуктів 	8
		12 Аналіз сучасного ринку кондитерської продукції <ul style="list-style-type: none"> • Маркетингові дослідження у сфері кондитерського виробництва • Конкурентоспроможність продукції на ринку 	8
		Всього	90
6	Обсяг (тривалість) програми	90 годин / 3 кредити 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/	

