

**Затверджено**  
Науково-технічною радою УПА  
Протокол № 3 від 07 Грудня 2023 р.  
Проректор з наукової роботи

\_\_\_\_\_ Олександр КУПІРІЯНОВ

**РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА**  
**З АДАПТАЦІЇ ТА ПЕРЕДАЧІ МЕТОДИКИ ПЕДАГОГІЧНИХ ІННОВАЦІЙ**  
**У ПРОФЕСІЙНОМУ НАВЧАННІ**

для викладачів навчальних закладів, міжшкільних навчально-виробничих комбінатів (МНВК), учбово-курсівих комбінатів (УКК), підприємств, установ, організацій, які здійснюють освітні послуги.

№ з/п	Теми	Кількість годин				
		Лекції	Практич заняття	Самост робота	Захист випуск. творчих робіт	Всього
1.	Захист навколишнього середовища та переробка відходів виробництва	2	1	2	-	5
2.	Залучення електронних "помічників" в діяльності сучасного викладача (вчителя, майстра виробничого навчання)	2	1	1	-	4
3.	Важливість візуалізації в сучасному проектуванні промислового виробу	1	1	2	-	4
4.	Організація та планування професійно-практичного навчання	2	1	1	-	4
5.	Психологічна підтримка здобувачів освіти в реаліях сьогодення	1	2	2	-	5
6.	Інклюзія в освіті	1	2	1	-	4
7.	Захист випускної роботи	-	1	1	2	4
		<b>9</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>30</b>

Керівник № 24-02

Олег ЛИТВИН

**Затверджено**  
Науково-технічною радою УПА  
Протокол № 3 від 07 Грудня 2023 р.  
Проректор з наукової роботи

\_\_\_\_\_ Олександр КУПІРІЯНОВ

**РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА**  
**З АДАПТАЦІЇ ТА ПЕРЕДАЧІ МЕТОДИКИ ПЕДАГОГІЧНИХ ІННОВАЦІЙ У**  
**ПРОФЕСІЙНОМУ НАВЧАННІ**

для викладачів навчальних закладів, міжшкільних навчально-виробничих комбінатів (МНВК), учбово-курсних комбінатів (УКК), підприємств, установ, організацій, які здійснюють освітні послуги.

№ з/п	Теми	Кількість годин				
		Лекції	Практич заняття	Самост робота	Захист випуск. творчих робіт	ВСЬОГО
1.	Товарознавча характеристика фрукто-овочевих товарів	2	1	2	-	5
2.	Приготування овочів із застосуванням НВЧ технологій	1	1	2	-	4
3.	Захист навколишнього середовища та переробка відходів виробництва	1	1	2	-	4
4.	Формування культури харчування у здобувачів освіти	2	1	1	-	4
5.	Психологічна підтримка здобувачів освіти в реаліях сьогодення	1	2	1	-	4
6.	Foodraіng як інноваційний напрям створення сучасних харчових продуктів	2	2	1	-	5
7.	Захист випускної роботи	-	1	1	2	4
		<b>9</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>30</b>

Керівник № 24-02

Олег ЛИТВИН