



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Державний заклад освіти
«ОДЕСЬКИЙ ІНСТИТУТ ПІСЛЯДИПЛОМНОЇ ОСВІТИ
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ»

вул. Балківська, 54, м. Одеса, 65006; тел./факс (048) 732-41-57

e-mail: oipdo@eurocom.od.ua ; oiptonuht@mail.ua Сайт: oipdo.odessa.ua

« 02 » 02 2016 р. № 01/10

Керівнику підприємства з виробництва
безалкогольних напоїв та фасованих вод

Про графік курсів і семінарів підвищення
кваліфікації

Згідно з Законом України «Про професійний розвиток працівників», затверджений ВР за №4312-VI 12.01.2012 зі зміною №5067- VI від 05.07.2012 та «Положенням про професійне навчання працівників на виробництві», затвердженим сумісними наказами Міністерства праці та соціальної політики і Міністерства освіти і науки України за №127/151 26.03.2001, №92/147 03.03.2008 р. та №218/415 18.04.2012 р. (п. 2.6) підвищення кваліфікації керівників, професіоналів та фахівців повинно здійснюватись періодично, залежно від виробничої потреби, але не рідше одного разу на п'ять років.

Наш інститут, який має 47 річний досвід роботи у цій сфері та ліцензію до 2024 року і має змогу надавати послуги з підвищення кваліфікації фахівців Вашого підприємства згідно з вимогами вказаних законодавчих актів.

Графік проведення курсів підвищення кваліфікації у **I півріччі 2016 року:**

№ з/п	Категорія спеціалістів	Вид підвищення кваліфікації, дні/години	Строк навчання
1	2	3	4
1	Головні технологи, керівники відділів якості, заступники директорів з якості	Короткотермінове ПК	23.05. – 27.05.
2	Завідувачі хімічних лабораторій, хіміки	Курси	10.05. - 20.05.
3	Завідувачі мікробіологічних лабораторій, мікробіологи	Курси	11.04. - 22.04.
4	Цехові технологи	Курси	28.03. - 08.04.

ПРИМІТКА: Інститут пропонує проведення семінарів безпосередньо на підприємствах на госпдоговірних умовах за темою: «Практичні аспекти впровадження та аудиту систем менеджменту безпеки продукції на принципах HACCP»

Після закінчення занять і складання іспитів слухачі отримують свідоцтва, зразок яких затверджено постановою Кабінету Міністрів України від 12.11.97 N1260 "Про документи про освіту та вчені звання", які дійсні на всій території України.

Вартість навчання на однотижневих курсах – 1200 грн., двотижневих - 2000 грн. без ПДВ (п.5.1.3. ст.5 Закону України про ПДВ від 03.04.1997 р. №161/97-ВР з урахуванням змін та доповнень за станом на 25.01.2007 р.). Остаточна вартість буде встановлена при складанні договору.

Оплата відбувається згідно виставленого рахунку.

Інститут має гуртожиток. Орієнтовна вартість проживання за добу 36-40 грн.

Отримувач: ДЗО «ОПДО НУХТ»

р/р 31250278105697

за навчання, за свідоцтва

код ЄДРПОУ 00374350

МФО 820172, ДКСУ в м. Київ

Отримувач: ДЗО «ОПДО НУХТ»

р/р 31257278205697,

за проживання

Код ЄДРПОУ 00374350

МФО 820172, ДКСУ в м. Київ

Навчання для спеціалістів підприємств, які входять до складу «Укрпродспілка», «Укркондитер», «Укрсадвинпром», «Укрвинпром», «Укрм'ясо», «Укроліяпром», «Укрхліб» здійснюється за рахунок держбюджету, а при бажанні отримати свідоцтво державного зразку слід сплатити вартість бланку 39 гривень 90коп.

Наша адреса: 65006, м. Одеса, вул. Балківська, 54.

Email: oipdo@eurocom.od.ua , oiptonuht@mail.ua . Наш сайт: oipdo.odessa.ua

Проїзд від залізничного вокзалу: трамвай № 5, тролейбус № 8, автобус № 208 до зупинки «Автовокзал».

Тел. для довідок: 733-53-69 - кафедра харчових технологій, завідувач кафедри - Стоянова Людмила Олександрівна моб.: (067) 921-95-20; 732-49-02 – заступник директора - Максименко Олена Володимирівна.

В.о. директора

К. Ю. Івашенко

ОСНОВНІ ТЕМИ, ЯКІ ВКЛЮЧЕНІ В ПРОГРАМИ ЗАНЯТЬ

Головні технологи, керівники служб з якості продукції

1. Зміни у законодавстві України для імплементації Угоди з ЄС: закони про безпечність ХП, про стандартизацію, про метрологію, про оцінку відповідності тощо.
2. Міжнародна, регіональна та національна системи стандартизації, категорії НД, відміна ГОСТів, розроблених до 1992р., порядок введення у чинність міжнародних стандартів.
3. Гармонізація законодавчих, нормативних, технологічних документів на фасовані мінеральні і питні води з вимогами ЄС (Директиви 2003/40/ЄС, 2009/54/ЄС тощо).
4. Нові вимоги до акредитації лабораторій (ISO 17025), проблеми та можливості. Дозвільні документи.
5. Особливості технологій промислового розливу мінеральних вод різного хімічного складу, причини погіршення їх якості та заходи його попередження.
6. Особливості виробництва б/а напоїв різних груп причини старіння, методи стабілізації якості напоїв.
7. Нові види напоїв.
8. Задачі ХТМК виробництва і готової продукції, стандартизовані та інноваційні методи дослідження.
9. Практичні аспекти впровадження та аудиту систем менеджменту безпечності та якості напоїв на принципах НАССР та ISO 9000.

Мікробіологи, завідувачі мікробіологічних лабораторій

1. Зміни у національному законодавстві стосовно безпечності продукції, стандартизації, метрологічної діяльності. Гармонізація гігієнічних вимог до виробництва фасованих вод з вимогами ЄС.
2. Вимоги до влаштування і безпеки роботи мікробіологічної лабораторії – ДСП 9.9.5-080-2002, ЕА 04/10 «Акредитація мікробіологічних лабораторій». Паспорт лабораторії, порядок отримання дозвільних документів.
3. Класифікація мінеральних вод та безалкогольних напоїв. Досвід виробництва оздоровчих, енергетичних та інших функціональних напоїв.
4. Нова нормативна та технологічна документація щодо промислового розливу питних і мінеральних вод, контроль м/б показників. Відміна ГОСТів, розроблених до 1992 року.
5. Консервування соковмісних безалкогольних та слабоалкогольних напоїв різними способами: асептичним, гарячого фасування, хімічним. Особливості мікробіологічного контролю процесу виробництва фасованих вод і б/а напоїв.
6. Нові мікробіологічні показники, нормовані для сокових основ безалкогольних напоїв.
7. Практичні заняття по засвоюванню основних прийомів та стандартизованих методів мікробіологічного контролю виробництва та готової продукції.
8. Новітні прискорені мікробіологічні методи досліджень та контролю якості мінеральних, питних вод та безалкогольних напоїв, їх приладове забезпечення.
9. Впровадження та ефективне функціонування систем НАССР: принципи, передумови, визначення КТК, розробка НАССР – плану, аудит ефективності.

Хіміки, завідувачі хімічних лабораторій

1. Задачі хіміко-технічного контролю виробництва. Вимоги до виробничих лабораторій, порядок акредитації згідно з ДСТУ ISO 17025. Прекурсори, порядок отримання дозвільних документів. Валідація, верифікація.
2. Основні вимоги законодавства ЄС до безпечності та якості фасованих мінеральних вод: Директива 2009/54/ЄС про експлуатацію та маркетинг природних мінеральних вод; Директива 2003/40/ЄС, що встановлює список, граничні концентрації та вимоги щодо маркування для складових природних мінеральних вод тощо. Гармонізація національного законодавства з вимогами ЄС.
3. Особливості виробництва безалкогольних напоїв, причини старіння соковмісних напоїв, холодних чаїв, методи стабілізації якості напоїв.
4. Стандартизовані методи дослідження контролю якості мінеральних і питних вод та безалкогольних напоїв. Порядок введення в чинність в Україні міжнародних стандартів. Практичне засвоєння стандартизованих методів дослідження фізико-хімічних показників.
5. Новітні прискорені методи дослідження хімічних показників води і напоїв. Ознайомлення з їх приладовим забезпеченням.
6. Калібрувальні графіки: побудова на ПК та використання.
7. Статистична обробка результатів вимірювань: похибка, невизначеність результатів вимірювань.
8. Зміни у законодавстві України для імплементації Угоди про асоціацію з ЄС: закон про безпечність ХП, про стандартизацію, про метрологічну діяльність тощо.
9. Системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів на принципах ISO 9000, НАССР, порядок їх розробки та впровадження, передумови для забезпечення ефективності функціонування систем.

Цехові технологи

1. Особливості технологій промислового розливу мінеральних вод різного хімічного складу, підготовки питних і штучно мінералізованих вод.
2. Особливості технологій безалкогольних напоїв (соковмісних, холодних чаїв, спортивних, функціональних, оздоровчих тощо).
3. Причини старіння, псування безалкогольних напоїв, способи стабілізації напоїв.
4. Використання харчових добавок у виробництві б/а напоїв.
5. Різні способи консервування напоїв: гаряче фасування, асептика, хімічні консерванти тощо.
6. Технологічні розрахунки (практичні заняття): рецептури, норми витрат, вихід продукції, розрахунок норм показників, поживної та енергетичної цінності.
7. Стандартизація: категорії нормативних і технологічних документів, міжнародні та регіональні стандарти, порядок введення їх у чинність в Україні.
8. Практичні аспекти впровадження систем управління безпечністю продукції на принципах НАССР.