



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](mailto:oipdo@eurocom.od.ua)

«07» лютого 2017 р. № 01/21

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

Графік проведення курсів підвищення кваліфікації у I півріччі 2017 року

№ з/п	Категорія спеціалістів	Вид підвищення кваліфікації, тривалість	Строк навчання
1	2	3	4
1	Головні технологи, керівники відділів якості, заступники директорів з якості	Короткотермінове ПК(40 год.)	29.05. – 02.06.
2	Завідувачі хімічних лабораторій, хіміки	Курси (80 год.)	03.04. - 14.04.
3	Завідувачі мікробіологічних лабораторій, мікробіологи	Курси (80 год.)	22.05. - 02.06.
4	Цехові технологи	Курси (80 год.)	18.04. - 28.04.
5	Спеціалісти з питань розробки і функціонування систем менеджменту якості та безпечності ХП	Семінар – тренінг (40 год.)	10.04. – 14.04.

**ПРИМІТКА:** Інститут пропонує проведення семінарів безпосередньо на підприємствах на господарських умовах за темою: «Практичні аспекти впровадження та аудиту систем менеджменту безпечності продукції на принципах НАССР» та інтегрованих систем (ISO 9001:2015 та ISO 22000:2005)

Тематика занять – на звороті листа. Після закінчення курсів і складання іспитів слухачі отримують свідоцтва, зразок яких затверджено наказом МОН України "Про документи про підвищення кваліфікації" №34 від 19.01.2016 р., які дійсні на всій території України, після семінарів – сертифікати.

Вартість навчання на однотижневих курсах – 1400 грн., двотижневих - 2400 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 48-55 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», здійснюється за рахунок держбюджету, а при бажанні отримати свідоцтво державного зразку слід сплатити вартість бланку - орієнтовно 30 гривень.

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

Email: [oipdo@eurocom.od.ua](mailto:oipdo@eurocom.od.ua), Наш сайт: [oipdo.odessa.ua](http://oipdo.odessa.ua)

Проїзд від залізничного вокзалу: трамвай №5, тролейбус №8, автобуси № 208, 124 до зупинки «Автовокзал».

Тел. для довідок: (067) 921-95-20; 093 853 54 92 - зав. кафедри харчових технологій Стоянова

Людмила Олександрівна

096 793 17 71, 066 357 01 34 – заст. директора Максименко Олена Володимирівна,

0982317897 – нач. навчального відділу Бабич Наталія Євгенівна.

В. о. директора

К. Ю. Іващенко

## **ОСНОВНІ ТЕМИ, ЯКІ ВКЛЮЧЕНІ ДО ПРОГРАМ ЗАНЯТЬ**

### **Головні технологи, керівники служб з якості продукції**

1. Зміни у законодавстві України. Закони про безпечність ХП, про стандартизацію, про метрологію, про технічні регламенти та оцінку відповідності тощо
2. Міжнародна, регіональна та національна системи стандартизації, категорії НД, поточний стан нормативної бази, 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 згідно з ISO 17025, EA 04/10. Дозвільні документи. Статус лабораторій у перехідний період
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 стандарти на СМЯ та СМБПХ (ISO 9001:2015, ISO 22000:2007, ISO/TS 22002). Методологія впровадження менеджменту якості і безпечності ХП

### **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, EA 04/10 «Акредитація мікробіологічних лабораторій». Паспорт лабораторії, порядок отримання дозвільних документів
3. Нова нормативна та технологічна документація щодо промислового розливу питних і мінеральних вод, контроль м/б показників. Відміна ГОСТів, розроблених до 1992 року
4. Консервування соковмісних безалкогольних та слабоалкогольних напоїв різними способами: асептичним, гарячого фасування, хімічним. Особливості мікробіологічного контролю процесу виробництва фасованих вод і б/а напоїв
5. Практичні заняття по засвоєнню основних прийомів та стандартизованих методів мікробіологічного контролю виробництва та готової продукції
6. Новітні прискорені мікробіологічні методи досліджень та контролю якості мінеральних, питних вод та безалкогольних напоїв, їх приладове забезпечення
7. Мікробіологічні показники як основний критерій при впровадженні СМБХП. Методологія аналізу ризиків і визначення ККТ

### **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; Директива 2003/40/ЄС). Гармонізація національного законодавства з вимогами ЄС. Порядок введення у чинність МС
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. Практичне засвоєння стандартизованих методів дослідження фізико-хімічних показників
5. Калібрувальні графіки: побудова на ПК та використання
6. Статистична обробка результатів вимірювань: похибка, невизначеність результатів вимірювань
7. Зміни у законодавстві України : закон про безпечність ХП, про стандартизацію, про метрологічну діяльність тощо
8. Системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів на принципах ISO 9000, ISO22000, порядок їх розробки та впровадження, передумови для забезпечення ефективності функціонування систем (ISO/TS 2202)

### **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. Поточний стан НД
8. Практичні аспекти впровадження систем управління безпечністю продукції на принципах HACCP

### **Семінар – тренінг з впровадження систем менеджменту безпечності харчових продуктів (СМБХП)**

1. Основні принципи, історія та динаміка розповсюдження СМБХП
2. Ключові елементи харчового ланцюга
3. Програми – передумови як основний елемент СМБХП. Стандарти серії ISO/TS 22002
4. Методологія впровадження СМБХП: документовані процедури ПП, операційні програми, розробка блок-схем, систем моніторингу, аналіз ризиків, вибір ККТ та визначення критичних меж на основі причинно-наслідкового зв'язку, розробка HACCP-плану
5. Інтегровані системи СМЯ і БХП за ISO 9001:2015 та ISO 22000:2005
6. Внутрішній та зовнішній аудит як інструмент для удосконалення систем

**Примітка: Тематика занять коригується в залежності від рівня кваліфікації та побажань слухачів**