



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) сайт: [www.oipdo.odessa.ua](http://www.oipdo.odessa.ua)

**«20» 02. 2015р. № 01/28**

**Керівнику підприємства безалкогольної галузі**

*Про графік курсів і семінарів підвищення кваліфікації*

Згідно з Законом України «Про професійний розвиток працівників», затверджений ВР за №4312-VI 12.01.2012р. зі зміною №5067-VI від 05.07.2012р. 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 від 26.03.2001р., №92/147 від 03.03.2008р. та №218/415 від 18.04.2012р. (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 45 річний досвід роботи у цій сфері та отримав ліцензію до 2024 року і має змогу надати послуги з підвищення кваліфікації фахівців Вашого підприємства згідно з вимогами вказаних законодавчих актів.

**Графік проведення курсів підвищення кваліфікації у I півріччі 2015 року**

№ з/п	Категорія спеціалістів	Вид підвищення кваліфікації, дні/години	Строк навчання
1	Головні технологи, керівники відділів якості	Короткотермінове ПК, 5/ 40	25.05. – 29.05.
2	Завідувачі хімічних лабораторій, хіміки	Курси, 10/80	14.04. - 24.04.
3	Завідувачі мікробіологічних лабораторій, мікробіологи	Курси, 17/136	11.05. - 29.05.

*Примітка: інститут пропонує на госпдоговірних умовах проведення безпосередньо на підприємствах навчання з питань охорони праці, обов'язкове не рідше одного разу на три роки згідно ст. 18 «Закону про охорону праці» та консультаційних семінарів для спеціалістів технологічних служб.*

Після закінчення занять і складання іспитів слухачі отримують свідоцтва, зразок яких затверджено постановою Кабінету Міністрів України від 12.11.1997р. N1260 "Про документи про освіту та вчені звання", які дійсні на всій території України.

Вартість навчання на однотижневих курсах – 1040 грн., двотижневих - 1740 грн. без ПДВ на трьохтижневих – 2240 грн. без ПДВ (п.5.1.3. ст.5 Закону України про ПДВ від 03.04.1997р. №161/97-ВР з урахуванням змін та доповнень за станом на 25.01.2007р.). Остаточна вартість буде встановлена при складанні договору.

Оплата відбувається згідно виставленого рахунку.

Інститут має гуртожиток. Орієнтовна вартість проживання за добу 30-35 грн.

**Гроші за навчання надсилати:**

**ОДЕРЖУВАЧ: ДЗО „ОІПДО НУХТ”**

**БАНК ГУДКСУ в Одеській обл.,**

**р/р 31259201105697, ЄДРПОУ 00374350**

**МФО 828011**

**Гроші за проживання надсилати:**

**ОДЕРЖУВАЧ: ДЗО „ОІПДО НУХТ”**

**БАНК ГУДКСУ в Одеській обл.,**

**р/р 31256201205697 ЄДРПОУ 00374350**

**МФО 828011**

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

E-mail: [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, автобус № 208 до зупинки «Автовокзал».

**Телефони для довідок:** 733-53-69, моб. (067) 921-95-20 - Стоянова Людмила Олександрівна, кафедра харчових технологій, інженерії та агрономії; тел.: 732-49-02 – Максименко Олена Володимирівна, навчально-договірний відділ.

Директор

Л. М. Потьомкін

## ОСНОВНІ ТЕМИ, ЯКІ ВКЛЮЧЕНІ В ПРОГРАМИ ЗАНЯТЬ

### Мікробіологи виробництва питних, мінеральних вод та безалкогольних напоїв

1. Вимоги до влаштування і безпеки роботи мікробіологічної лабораторії – ДСП 9.9.5-080-2002.Паспорт лабораторії, порядок отримання дозвільних документів. Вимоги ЕА 04/10 «Акредитація мікробіологічних лабораторій».
2. Класифікація мінеральних вод та безалкогольних напоїв. Сучасний стан використання мінеральних вод в Україні, досвід виробництва оздоровчих, енергетичних та інших функціональних напоїв.
3. Нова нормативна та технологічна документація щодо промислового розливу питних і мінеральних вод.
4. Консервування соковмісних безалкогольних та слабоалкогольних напоїв різними способами: асептичним, гарячого фасування, хімічним. Особливості мікробіологічного контролю виробничого процесу і готової продукції.
5. Вимоги санітарного законодавства щодо організації промислового розливу та контролю якості та безпечності мінеральних вод і безалкогольних напоїв, нові санітарні правила. Вимоги ДСанПіН 2.2.4.-171-10 та ДСТУ 7525:14 до питної води.
6. Санітарно-мікробіологічний контроль виробництва фасованих вод, безалкогольних напоїв, практичні заняття по засвоєнню основних прийомів та стандартизованих методів мікробіологічного контролю виробництва та готової продукції.
7. Новітні прискорені мікробіологічні методи досліджень та контролю якості мінеральних, питних вод та безалкогольних напоїв, їх приладове забезпечення.
8. Сучасні засоби забезпечення належних санітарно-гігієнічних умов виробництва.
9. Впровадження та ефективне функціонування систем НАССР: принципи, передумови, визначення КТК, розробка НАССР – плану.

### Головні технологи, завідувачі лабораторій, хіміки виробництва питних мінеральних вод та безалкогольних напоїв

1. Задачі хіміко-технічного контролю виробництва. Вимоги до виробничих лабораторій, порядок атестації. Прекурсори, порядок отримання дозвільних документів на роботу з ними.
2. Основні положення ДСТУ 7525:2014 «Вода питна. Вимоги та методи контролювання якості». Нова нормативна та технологічна документація щодо промислового розливу мінеральних вод, порядку та періодичності аудиту. Порядок здійснення медико-біологічної оцінки, якості і безпечності та біологічної цінності мінеральних вод.
3. Основні вимоги законодавства ЄС до безпеки 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 та вимоги до використання збагаченого озоном повітря для обробки природних мінеральних та джерельних вод тощо.
4. Особливості технології промислового розливу мінеральних вод різного хімічного складу та виробництва безалкогольних напоїв. Особливості підготовки та фасування питних вод.
5. Особливості виробництва безалкогольних напоїв, причини старіння соковмісних напоїв, холодних чаїв, методи стабілізації якості напоїв.
6. Нові види соковмісних напоїв функціональної дії (оздоровчих, лікувальних, профілактичних, енергетичних), способи їх консервування. Порядок реєстрації продукції спеціального призначення.
7. Зміни у законодавстві щодо узгодження, реєстрації, введення в чинність технічних умов на нові види продукції. Основні положення СОУ КЗПС 74.9-02268182-002:2014.
8. Стандартизовані методи дослідження контролю якості мінеральних і питних вод та безалкогольних напоїв (фізико-хімічні, мікробіологічні). Порядок введення в чинність в Україні міжнародних стандартів. Практичне засвоєння стандартизованих методів дослідження фізико-хімічних показників.
9. Новітні прискорені методи дослідження хімічних і мікробіологічних показників води і напоїв. Ознайомлення з їх приладовим забезпеченням.
10. Вимоги технічного регламенту до маркування продукції. Порядок декларування безпечності продукції. Розрахунок поживної та енергетичної цінності.
11. Системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів на принципах ISO 9000, НАССР, порядок їх розробки та впровадження, передумови для забезпечення ефективності системи.