



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 сайт: www.oipdo.odessa.ua

«20» 02. 2015 р. № 01/27

Керівнику консервного підприємства

Про графік курсів 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, 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	Тривалість навчання днів/годин	Строк навчання
1	Головні технологи, заступники директора з питань якості, начальники відділу якості	Короткотермінове ПК	5/ 40	25.05 - 29.05
2	Цехові технологи	Курси	10/80	20.04 - 30.04
3	Хіміки, завідувачі хімічних лабораторій	Курси	10/80	14.04 - 24.04
4	Мікробіологи, завідувачі мікробіологічними лабораторіями	Курси	17/136	11.05 - 29.05

Примітка: інститут пропонує на госпдоговірних умовах проведення безпосередньо на підприємствах:

- семінарів з питань інноваційних технологій, організації контролю виробництва;
- 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 короткотерміновому ПК – 1040 грн. без ПДВ, двотижневих курсах – 1740 грн. без ПДВ, на трьохтижневих курсах – 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.

Email: oipdo@eurocom.od.ua Наш сайт: 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; 732-49-02 – Максименко Олена Володимирівна, навчально-договірний відділ.

Директор

Л. М. Потьомкін

ОСНОВНІ ТЕМИ, ЯКІ ВКЛЮЧЕНІ В ПРОГРАМИ ЗАНЯТЬ

Головні технологи, заступники директора з якості, начальники відділу з якості

1. Зміни в законодавстві щодо забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, гармонізація з вимогами ЄС.
2. Міжнародна, регіональна та національна системи стандартизації. Порядок введення у чинність міжнародних і регіональних стандартів.
3. Сертифікація та декларування відповідності продукції вимогам безпечності.
4. Зміни в порядку узгодження, затвердження та введення у чинність ТУ. Основні положення СОУ КЗПС 74.9-02268182-002.:2014.
5. Інноваційні технології в консервному виробництві, нові види продукції, органічне виробництво.
6. Порівняння вимог нормативно-законодавчих документів України, РФ, ЄС, ЄФ/С, Білорусі до сокової продукції.
7. Законодавчі документи ЄС щодо гігієни та безпечності харчової продукції. Системи ISO 9000 та HACCP. Передумови для впровадження HACCP, практичні аспекти розроблення та ефективного функціонування.
8. Нормативно-законодавчі документи щодо маркування харчових продуктів.

Цехові технологи

1. Інноваційні технології консервного виробництва. Нові види продукції, зимовий асортимент.
2. Асептичний метод консервування напівфабрикатів і продуктів у споживчій тарі.
3. Особливості технологій сокової продукції. Старіння соків та методи його запобігання. Порівняння нормативних вимог до сокової продукції за стандартами України, ЄС, РФ, Білорусі.
4. Виробництво органічних продуктів: концепція, законодавство, переваги та недоліки, стан у світі, Україні.
5. Генно-інженерна діяльність в АПК: технології створення ГМО, розповсюдження у світі, використання у харчових технологіях, контроль безпечності, правила маркування.
6. Технологічні розрахунки: рецептури, рецептурні закладки, норми витрат, вихід продукції, поживна та енергетична цінність.
7. Законодавча база (міжнародна, ЄС, національна) щодо безпечності харчових продуктів. Передумови та практичні аспекти впровадження систем ISO 9000 і HACCP.

Хіміки, завідувачі хімічних лабораторій

1. Задачі хіміко-технічного контролю виробництва та готової продукції.
2. Вимоги до випробувальних лабораторій. Порядок уповноваження (атестації, акредитації), отримання дозвільних документів на роботу з прекурсорами.
3. Нормативна база роботи консервного підприємства. Національна, міжнародна та регіональна системи стандартизації. Порядок введення у чинність в Україні міжнародних і регіональних стандартів.
4. Теоретичні основи хімічних та фізико-хімічних методів. Окисно-відновне та кислотно-лужне титрування. Нові ДСТУ на приготування титрованих розчинів.
5. Практичне засвоєння стандартних методів контролювання фізико-хімічних показників.
6. Порівняння норм показників якості та безпечності сокової продукції в Україні, ЄС РФ, Білорусі. Практичне засвоєння методів контролювання основних показників продукції для експорту.
7. Інноваційні напрями в АПК: органічне виробництво, генно-інженерна діяльність – стан у світі, Україні. Недоліки та переваги.
8. Практичні аспекти впровадження та ефективного функціонування системи HACCP.

Мікробіологи та завідувачі мікробіологічних лабораторій

1. Причини мікробіологічного псування продуктів. Методи консервування.
2. Активність води (a_w) як один з критеріїв стійкості продуктів до мікробіологічного псування.
3. Класифікація консервів по видам і групам (А, Б, В, Г, Д, Е). Мікробіологія консервування. Режими стерилізації.
4. Задачі санітарно-мікробіологічного контролю консервного виробництва.
5. Вимоги до мікробіологічних лабораторій згідно з ДСанПіН 9.9.5-080-2002. Паспорт мікробіологічної лабораторії. Порядок отримання дозвільних документів на роботу.
6. Харчові отруєння.
7. Порядок м/б контролю виробництва консервів різних груп і промислової стерильності готової продукції.
8. Асептичний метод консервування напівфабрикатів і готової продукції, особливості м/б контролю.
9. Практичне засвоєння прийомів та стандартизованих методів контролювання м/б показників.
10. Мікробіологічні показники, як основні критерії при визначенні КТК у системі HACCP. Практичні заняття з розробки системи моніторингу виробничого процесу і визначення КТК.