



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) ; [oipdonuh@mail.ua](mailto:oipdonuh@mail.ua) Сайт: [oipdo.odessa.ua](http://oipdo.odessa.ua)

« 02 » 02 2016 р. № 01/12

Керівнику консервного підприємства

Про графік курсів 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, має змогу надати 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	Строк навчання
1	2	3	4
1	Головні технологи, заступники директора з питань якості, начальники відділів якості	Короткотермінове ПК	23.05 - 27.05
2	Цехові технологи	Курси	28.03- 08.04
3	Хіміки, завідувачі хімічних лабораторій	Курси	10.05 - 20.05
4	Мікробіологи, завідувачі мікробіологічними лабораторіями	Курси	11.04 - 29.04

*Примітка: Інститут також пропонує на госпдоговірних умовах проведення безпосередньо на підприємствах цільових семінарів з питань:*

- інноваційних технологій, організації контролю виробництва;
- методів запобігання старіння сокової продукції;
- практичних аспектів впровадження і аудиту функціонування систем НАССР.

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", дійсні на всій території України.

Вартість навчання на короткотерміновому ПК – 1200 грн. без ПДВ, двотижневих курсах - 2000 грн. без ПДВ, на трьохтижневих курсах – 2570 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.

E-mail: [oipdo@eurocom.od.ua](mailto:oipdo@eurocom.od.ua) , [oipdonuh@mail.ua](mailto:oipdonuh@mail.ua) Наш сайт: [oipdo.odessa.ua](http://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 до ПРОГРАМ ЗАНЯТЬ НА КУРСАХ

### Головні технологи, заступники директорів з якості, нач. відділів з якості

1. Зміни у законодавстві згідно з вимогами угоди про асоціацію України з ЄС: закони про безпечність ХП, стандартизацію, метрологічну діяльність, тех. регламенти та оцінку відповідності.
2. Міжнародна, регіональна та національна системи стандартизації. Порядок введення у чинність міжнародних та регіональних стандартів. Зміни у системі стандартизації на початок 2016р.
3. Вимоги до виробничих випробувальних лабораторій згідно з ДСТУ ISO 17025, ЕА 04/10.
4. Валідація, верифікація, похибки та невизначеність результатів вимірювань.
5. Реєстрація потужностей, експлуатаційний дозвіл.
6. Інноваційні технології у консервному виробництві, у т.ч. національне законодавство щодо органічної продукції.
7. Нові вимоги щодо показників безпечності сокової продукції.
8. Практичні аспекти впровадження та аудиту ефективності функціонування систем менеджменту безпечності ХП.

### Цехові технологи

1. Інноваційні технології консервного виробництва (асептика, гідродинамічні способи, органічне виробництво, використання ГМО тощо). Нові види консервів.
2. Правила використання харчових добавок, консервантів.
3. Особливості технологій сокової продукції, старіння соків, методи його запобігання. Порівняння вимог до сокової продукції в ЄС, РФ, Білорусії, Україні.
4. Технологічні розрахунки: рецептури, норми витрат, вихід продукції, показники якості, поживної цінності.
5. Зміни у законодавстві України в зв'язку з імплементацією Угоди з ЄС (безпечність ХП, стандартизація, метрологія, оцінка відповідності).
6. Практичні аспекти функціонування систем менеджменту безпечності ХП на принципах НАССР.

### Хіміки, завідувачі хімічних лабораторій

1. Зміни у законодавстві України в зв'язку з імплементацією Угоди про асоціацію з ЄС (про стандартизацію, про метрологічну діяльність, безпечність ХП тощо).
2. Задачі ХТК виробництва, вимоги до випробувальних лабораторій, акредитація згідно з ДСТУ ISO 17025, дозвільні документи на прекурсори.
3. Міжнародна, регіональна та національна системи стандартизації. Категорії нормативних документів. Порядок введення у чинність міжнародних стандартів. Зміни у національній системі стандартизації, відміна ГОСТів, розроблених до 1992 р.
4. Вимоги до показників безпечності різних груп харчових продуктів.
5. Теоретичні основи ф/х методів. Окисно-відновне і кислотно-лужне титрування. Вимоги до приготування титрованих розчинів (ДСТУ 7558, ДСТУ 7259).
6. Практичне засвоєння основних методів ХТК.
7. Калібрувальні графіки, побудова на ПК.
8. Похибка та невизначеність результатів вимірювань. Валідація, верифікація.
9. Практичні аспекти менеджменту безпечності ХП на принципах НАССР.

### 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). Режимы стерилізації.
4. Задачі санітарно-мікробіологічного контролю консервного виробництва.
5. Вимоги до мікробіологічних лабораторій згідно з ДСанПіН 9.9.5-080-2002 та стандарту ЄС. ЕА 04/10. Паспорт м/б лабораторії. Порядок отримання дозвільних документів. Валідація, верифікація.
6. Нові м/б показники, нормовані для сокової продукції.
7. Порядок м/б контролю виробництва консервів різних груп (у т.ч. консервованих хімічними консервантами) і промислової стерильності готової продукції.
8. Порядок м/б контролю швидкозаморожених, сухих і сушених продуктів, харчоконцентратів.
9. Практичне засвоєння прийомів та стандартизованих методів контролювання м/б показників.
10. Новий закон про безпечність харчових продуктів – про обов'язковість впровадження систем менеджменту безпечності ХП.
11. Мікробіологічні показники, як основні критерії при визначенні КТК у системі НАССР. Практичні заняття з розробки системи моніторингу виробничого процесу і визначення КТК.

**ПРИМІТКА: Тематика коригується за заявками слухачів.**