



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

« 07 » лютого 2017 р. № 01/17

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 48 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 2017 року

№ з/п	Категорія спеціалістів	Вид підвищення кваліфікації / тривалість	Строк навчання
1	2	3	4
1	Головні технологи, заступники директора з питань якості, начальники відділів якості	Короткотермінове ПК (40 год.)	29.05 -02.06
2	Цехові технологи	Курси (80 год.)	18.04- 28.04
3	Хіміки, завідувачі хімічних лабораторій	Курси (80 год.)	03.04 - 14.04
4	Мікробіологи, завідувачі мікробіологічних лабораторій	Курси (126 год.)	15.05 - 02.06
5	Спеціалісти та фахівці з питань менеджменту якості і безпечності ХП	Семинар-тренінг (40 год.)	10.04 – 14.04

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 менеджменту якості та безпечності харчових продуктів

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 короткотерміновому ПК – 1400 грн. без ПДВ, двотижневих курсах - 2400 грн. без ПДВ, на трьохтижневих курсах – 3100 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 «ОІПДО» НУХТ

р/р 31250278105697

за навчання, за свідоцтва

код ЄДРПОУ 00374350

МФО 820172, ДКСУ в м. Київ

Отримувач: ДЗО «ОІПДО» 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», 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, Наш сайт: 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 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, технічні регламенти та оцінку відповідності
2. Міжнародна, регіональна та національна системи стандартизації. Порядок введення у чинність міжнародних та регіональних стандартів. Поточний стан НД
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, реєстрація експортних потужностей
6. Інноваційні технології у консервному виробництві, у т.ч. національне законодавство щодо органічної продукції
7. Практичні аспекти впровадження та аудиту ефективності функціонування систем менеджменту якості та безпечності ХП (СМБХП) за ISO22000:2007 та ISO9001:2015

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 ISO22000:2007 та якості на принципах ISO9001:2015

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., нові ДСТУ
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, калібрувальні графіки, побудова на ПК
7. Похибка та невизначеність результатів вимірювань. Валідація, верифікація
8. Основи методології розробки СМБХП та СМЯ

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). Режими 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. Дозвільні документи. Валідація, верифікація
6. Порядок м/б контролю виробництва консервів різних груп (у т.ч. консервованих хімічними консервантами) і промислової стерильності готової продукції
7. Порядок м/б контролю швидкозаморожених, сухих і сушених продуктів, харчоконцентратів
8. Практичне засвоєння прийомів та стандартизованих методів контролювання м/б показників
9. Новий закон про безпечність харчових продуктів – про обов'язковість впровадження систем менеджменту безпечності ХП (СМБХП)
10. Мікробіологічні показники, як основні критерії безпечності ХП. Практичні заняття з аналізу ризиків та розробки НАССР – плану

Семинар – 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 НАССР-плану
5. Інтегровані системи менеджменту якості та безпечності ХП (ISO 9001:2015 та ISO 22000:2005)
6. Внутрішній та зовнішній аудит як інструмент для удосконалення систем

ПРИМІТКА: Тематика коригується за заявками слухачів