



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

«03».06.2015 р. № 01/67
Пропозиції про підвищення кваліфікації

Керівнику олійно-жирового підприємства

З 06.07.2015р. по 11.07.2015р. в нашому інституті проводитиметься короткотермінове підвищення кваліфікації для спеціалістів технологічних служб і виробничих лабораторій. Для спеціалістів підприємств, які входять до складу асоціації «Укроліяпром», навчання безкоштовне в рамках державного замовлення. Для решти підприємств вартість навчання 1 фахівця – 1040 грн.

Після закінчення навчання слухачі отримують свідоцтва про підвищення кваліфікації державного зразка. Вартість бланків свідоцтв для слухачів з безкоштовним навчанням повинні оплатити або безпосередньо слухачі курсів, або підприємство, що направило слухачів на навчання. Вартість бланку свідоцтва про підвищення кваліфікації складає 19 грн. 86 коп. з урахуванням ПДВ. Оплата відбувається перерахунком коштів на розрахунковий рахунок інституту за реквізитами.

Отримувач: ДЗО «ОПДО НУХТ»
р/р 31259201105697
за свідоцтва
код ЄДРПОУ 00374350
МФО 828011

Інститут надає послуги з проживання у гуртожитку. Вартість проживання 1 особи на добу складає:

36 грн. 00 коп. з урахуванням ПДВ.

Оплата відбувається перерахунком коштів на розрахунковий рахунок інституту за реквізитами.

Отримувач: ДЗО «ОПДО НУХТ»
р/р 31256201205697
за проживання
код ЄДРПОУ 00374350
МФО 828011

З тематикою занять можна ознайомитися в додатку.

Директор інституту, д.е.н., проф.

Л. М. Потьомкін

Тематика занять

Під час курсів будуть розглянуті такі теми:

1. Національна, міжнародна та регіональна системи стандартизації.
2. Порядок введення у дію на території України міжнародних і регіональних стандартів.
3. Хімічна і біологічна класифікація жирних кислот.
4. Жирнокислотний склад харчових жирів і олій різних видів олійної сировини.
5. Хроматомаспектрометричний метод визначення жирнокислотного складу жирів та олій.
6. Результати дослідження жирнокислотного складу харчових жировмісних продуктів.
7. Засвоєння хроматомаспектрометричного методу визначення жирнокислотного складу тригліцеридів.
8. Засвоєння хроматомаспектрометричного методу визначення вільних жирних кислот.
9. Перекисне окислення ненасичених жирних кислот.
10. Хвороби жирового генезу: ожиріння, атеросклероз, дисбактеріоз.
11. Засвоєння методу високоефективної рідинної хроматографії для визначення продуктів пероксидації жирів.
12. Метаболічний жировий синдром і його профілактика біофлавоноїдами.
13. Засвоєння спектрофотометричного методу визначення антиокислювальної активності поліфенольних сполук.
14. Метод визначення відмінностей між висушеним і смаженим насінням соняшнику.
15. Визначення вмісту твердих речовин в жирах з використанням різних методів.
16. Розроблення нового каталізатора переетерування жирів і порівняння його з промисловим.
17. Динаміка розвитку органічних продуктів в Україні.
18. Засвоєння експресного методу визначення вмісту ерукової кислоти у ріпаковій олії.
19. Актуальність ефективного функціонування систем управління безпечністю харчових продуктів на принципах НАССР у зв'язку з підписанням Угоди про асоціацію між Україною та ЄС.