



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

« 24 » 03 2016 р. № 01/35

Керівнику виноробного 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 директорів з якості, начальники відділів якості та безпеки	Короткотермінове ПК	20.06 - 24.06
2	Спеціалісти хіміко-технічного та мікробіологічного контролю виробництва	Курси	06.06- 17.06

Тематика занять на звороті

Примітка: Інститут також пропонує на госпдоговірних умовах проведення безпосередньо на підприємствах цільових семінарів з питання «Практичні аспекти впровадження і аудиту функціонування систем менеджменту безпеки продукції».

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 (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.). Оплата відбувається згідно виставленого рахунку.

Інститут має гуртожиток. Орієнтовна вартість проживання за добу 36-40 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 «Укрсадвинпром», «Укрвинпром» здійснюється за рахунок держбюджету, а при бажанні отримати свідоцтво державного зразку слід сплатити вартість бланку 39,90 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, автобус № 208 до зупинки «Автовокзал».

Тел. для довідок: 733-53-69 - кафедра харчових технологій, зав. кафедри Стоянова Людмила Олександрівна - (067) 921-95-20, 732-49-02 – заст. директора Максименко Олена Володимирівна

В. о. директора

К. Ю. Івашенко

ТЕМАТИКА ЗАНЯТЬ

Спеціалісти ХТМК

1. Основні напрямки та динаміка розвитку виноградно-виноробної галузі у світі
2. Стан виноградарства і виноробства в Україні. Проблеми та перспективи
3. Практичні аспекти розвитку органічного та біодинамічного (біологічного) виноробства
4. Національна система стандартизації, поточний стан змін у базі нормативних документів згідно з новими законами про стандартизацію, безпечність і якість харчових продуктів
5. Задачі і організація хіміко-технічного та мікробіологічного контролю виробництва винної продукції
6. Основні критерії безпечності вин згідно норм ЄС та OIV
7. Основні стандартизовані методи контролювання фізико-хімічних показників винограду та винної продукції
8. Основні стандартизовані методи контролювання мікробіологічних показників
9. Сучасні інструментальні методи контролювання показників виноробної продукції для оперативного регулювання виробничих процесів
10. Лабораторні заняття із засвоєння практичних навичок визначення основних фізико-хімічних і мікробіологічних показників
11. Основні принципи впровадження систем менеджменту безпечності винної продукції

Головні технологи, керівники служб якості та безпечності

1. Основні напрями розвитку виноградно-виноробної галузі. Діяльність міжнародної організації виноградарства і виноробства (OIV)
2. Стан розвитку виноробної галузі в Україні. Законодавча база. Проблеми та їх вирішення у перспективі
3. Інноваційні технології у виноробстві
4. Основні правила виробництва органічних та біодинамічних вин. Ситуація в Європі, перші кроки в Україні
5. Генно-інженерна діяльність в АПК. Вірогідність використання ГМО у виноробстві. Контроль і маркування
6. Зміни у законах про стандартизацію, метрологічну діяльність, технічні регламенти та оцінювання відповідності, безпечність харчових продуктів
7. Особливості технологій виробництва вин різних типів. Вади і хвороби вин і способи їх запобігання
8. Методи біологічної стабілізації вин
9. Наукове обґрунтування режимів пастеризації вин. Асептичне консервування винної продукції
10. Вимоги до випробувальних лабораторій. Зміни у законодавстві стосовно уповноваження, акредитації лабораторій
11. Новітні оперативні методи контролювання показників для регулювання процесів і якості продукції
12. Вимоги законодавства щодо впровадження систем менеджменту безпечності харчової продукції на основі аналізу ризиків і контролювання ККТ. Порядок впровадження, міжнародні схеми сертифікації систем, внутрішній та зовнішній аудит