

**Графік  
підвищення кваліфікації керівних працівників і спеціалістів підприємств  
кондитерської промисловості на 2023 рік**

**Галузь знань: управління та адміністрування**

**1) Підвищення кваліфікації за освітньо-професійними програмами**

<b>№ п/п</b>	<b>Професії</b>	<b>Тривалість навчання (днів) *</b>	<b>Період навчання</b>
1.	Керівники, професіонали і фахівці управлінських та економічних служб	12	16.01–28.01.23 04.12–16.12.23
2.	Керівники, професіонали і фахівці фінансових служб	12	06.02–18.02.23 11.09–23.09.23
3.	Керівники, професіонали і фахівці маркетингових служб	12	20.02–04.03.23 25.09–07.10.23
4.	Керівники, професіонали і фахівці бухгалтерських служб	12	13.03–25.03.23 20.11–02.12.23
5.	Підприємництво і торгівля в системі харчової та переробної промисловості для керівників, професіоналів і фахівців	12	03.04–15.04.23
6.	Професіонали і фахівці кадрових юридичних служб	9	15.05–24.05.23 30.10–08.11.23
7.	Професіонали і фахівці з управління правами інтелектуальної власності	9	29.05–07.06.23

**2) Підвищення кваліфікації за програмами тематичних семінарів\*\***

<b>№ п/п</b>	<b>Назва</b>
1.	Зміни в податковому законодавстві підприємств та їх відтворення в бухгалтерсько-фінансовому обліку
2.	Фінансово-інвестиційні та інноваційні шляхи підвищення конкурентоздатності та ефективності діяльності підприємства
3.	Планування, облік і калькулювання собівартості харчової продукції з позиції економіко-фінансового менеджменту, податкового і бухгалтерського обліку
4.	Нормування праці на підприємстві як елемент управління його економічним, виробничим і соціальним розвитком
5.	Планування і калькулювання собівартості харчової продукції та нормування праці
6.	Особливості податкового законодавства в господарській діяльності підприємств харчової галузі
7.	Забезпечення стратегічного розвитку підприємства на інноваційній основі
8.	Місце продажу як дієвий інструмент у реалізації маркетингової політики підприємства харчової галузі
9.	Інвестиційний та інноваційний менеджмент підприємства
10.	Організація діяльності інноваційного підприємства: результати і ефективність
11.	Стратегічний аналіз інноваційно-інтелектуального розвитку підприємства
12.	Управління репутацією підприємства (стратегія, тактика, антикризовий аспект)
13.	Конкурентоздатність та показники якості харчових продуктів

14.	Формування товарної політики та організації маркетингової діяльності на підприємстві
15.	Встановлення норм і нормативів праці та їх вплив на витрати праці
16.	Конкурентоздатність підприємства на ринку харчових продуктів шляхом організації інноваційної стратегії ресурсного забезпечення та застосування сучасної тактики ділової активності
17.	Торговельні марки. Реєстрація, розпорядження правами та їх захист
18.	Управління стратегічними змінами на підприємстві
19.	Ефективний маркетинг – успішна реалізація продукції
20.	Економіко-фінансові інноваційні шляхи підвищення активності та ефективності діяльності підприємства
21.	Стратегічне управління розвитком підприємств харчової галузі: використання можливостей та зростання їх потенціалу
22.	Актуальні питання ведення бухгалтерського та податкового обліку в малому бізнесі
23.	Організація роботи кадрових служб підприємств та професійного навчання робітничих кадрів на виробництві
24.	Безпечність харчових продуктів – законодавчі вимоги та система HACCP
25.	Управління інтелектуальною власністю в цифровій економіці, споживачі цифрових технологій

### Галузь знань: виробництво та технології

#### *1) Підвищення кваліфікації за освітньо-професійними програмами*

№ п/п	Професії	Тривалість навчання (днів)*	Період навчання
1.	Начальники цехів підприємств, майстри	12	23.01–05.02.23 15.05–27.05.23 11.09–23.09.23 13.11–25.11.23
2.	Інженери-технологи	12	13.02–25.02.23 27.03–08.04.23 29.05–10.06.23 16.10–28.10.23
3.	Інженери-технологи кондитерського виробництва	12	13.03–25.03.22 30.10–11.11.23
4.	Майстри кондитерського виробництва	12	13.03–25.03.22
5.	Інженери-технологи (хіміки)	12	13.02–25.02.23 16.10–28.10.23
7.	Інженери-мікробіологи	12	18.09–30.09.23
8.	Посадові особи і спеціалісти галузі з питань охорони праці	12	за домовленістю

#### *1) Підвищення кваліфікації за програмами тематичних семінарів\*\**

№ п/п	Назва семінару
1.	Сенсорна оцінка якості хлібопекарських та кондитерських виробів, підготовка експертів-дегустаторів
2.	Безпечність та якість хлібопекарських та кондитерських виробів

**Галузь знань: електрична інженерія**

**1) Підвищення кваліфікації за освітньо-професійними програмами**

№ п/п	Професії	Тривалість навчання (днів)*	Період навчання
1.	Керівники, професіонали та фахівці енергетичних служб	12	за домовленістю
2.	Посадові особи та спеціалісти галузі з питань електробезпеки	12	за домовленістю

**2) Підвищення кваліфікації за програмами тематичних семінарів\*\***

№ п/п	Назва семінару
1.	Нормативно-методичне забезпечення енергоефективності на підприємствах кондитерської галузі
2.	Енергетичний аудит та енергетичний менеджмент: результати впровадження, проблеми і перспективи
3.	Шляхи підвищення ефективності використання паливно-енергетичних ресурсів на підприємствах кондитерської галузі

**Галузь знань: інформаційні технології**

**1) Підвищення кваліфікації за програмами тематичних семінарів \*\***

№ п/п	Назва
1.	Професійна робота з електронними таблицями засобами Microsoft Excel
2.	Вирішення виробничих задач засобами Microsoft Excel та Mathcad
3.	Професійна робота з базами даних
4.	Професійна обробка та ведення документації на підприємстві

\* Режим проведення занять: з відривом від виробництва; з частковим відривом від виробництва; без відриву від виробництва, дистанційно

\*\*Строки навчання визначаються за домовленістю із замовником в кожному окремому випадку.

**В.о. директора**

**Володимир БАРАНОВ**

Телефони для довідок:

(044)427-33-38 (планово-договірний відділ), e-mail: [pdv-ipdo@ukr.net](mailto:pdv-ipdo@ukr.net);

(044) 427-37-68 (кафедра економіки, обліку та фінансів), e-mail: [economy\\_ipdo@ukr.net](mailto:economy_ipdo@ukr.net);

(044) 427-31-77 (кафедра харчових виробництв), e-mail: [bread@ukr.net](mailto:bread@ukr.net);

(044) 400-22-77 (кафедра інформатики та обчислювальної техніки), e-mail: [iot\\_ipdo@ukr.net](mailto:iot_ipdo@ukr.net)