

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ІНСТИТУТ ПІСЛЯДИПЛОМНОЇ ОСВІТИ НАЦІОНАЛЬНОГО
УНІВЕРСИТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ
КЕРІВНИКІВ ЦЕХІВ, ЗМІН, МАЙСТРІВ ДІЛЬНИЦЬ
ХЛІБОПЕКАРСЬКИХ ПІДПРИЄМСТВ
за спеціальністю 181 «Харчові технології»
галузі знань 18 «Виробництво та технології»

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

ІПДО НУХТ

Голова Вченої ради

Баранов В.І.

(протокол № 6 від «26» 06 2019 р.)

ПРОГРАМА УВОДИТЬСЯ В ДІЮ

з «16» 12 2019 р.

Директор

Баранов В.І.

(наказ від «19» 12 2019 р. № 44)

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

освітньо-професійної програми підвищення кваліфікації
керівників цехів, змін, майстрів дільниць
хлібопекарських підприємств

Президент



 В.В. Черета

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма підвищення кваліфікації керівників цехів, змін, майстрів дільниць хлібопекарських підприємств розроблена робочою групою ІПДО НУХТ у складі:

заст. директора, к.т.н., доц. Дудко С.Д. (голова);

зав.кафедри, д.т.н., проф. Оболкіна В.І.,


доцент кафедри, к.т.н., доц. Волощук Г.І.,

ст. викл. Федонюк А.В.

Програма схвалена методичною комісією ІПДО НУХТ

(протокол № 6 від «26» серпня 2019 р.)

Заст. голови МК

 В'ялець О.В.

1. Профіль освітньо-професійної програми підвищення кваліфікації керівників цехів, змін, майстрів дільниць хлібопекарських підприємств за спеціальністю 181 «Харчові технології»

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Національний університет харчових технологій, Інститут післядипломної освіти
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма підвищення кваліфікації керівників цехів, змін, майстрів дільниць хлібопекарських підприємств
Обсяг, кредитів/год.	3,6/108
Наявність акредитації	немає
Передумови	Вища освіта, стаж роботи за спеціальністю 1 рік
Термін дії програми	5 років
Адреса постійного розміщення програми в мережі	Fileserver/samba/GenDocIPDO/CynniNakazDoc/ПІДО/Освітні програми
2 – Мета програми	
Оновлення та систематизація знань, удосконалення і набуття нових умінь у виробничій діяльності, пов'язаній з організацією підвищення ефективності технологічного процесу вироблення хлібопекарської продукції, забезпеченням її безпечності, якості та конкурентоспроможності.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметні області	<p>Основні компоненти програми:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Трудове право (4,0%); - Економіка підприємства (4,0 %); - Інформаційні технології (4,0%); - Технологічне та технічне забезпечення виробництва. Безпека праці при експлуатації технологічного обладнання (76,0 %); - Енергоефективність (4,0 %) - Безпека праці (4,0 %) - Екологічні проблеми виробництва(4,0 %)

Основний фокус освітньої програми	Спеціальна поглиблена післядипломна освіта в галузі технології хлібопекарського виробництва. <u>Ключові слова:</u> хлібопекарські вироби; безпечність; технологічні витрати, втрати, якість; властивості сировини; рецептура; технологічний процес, технологічні режими; хвороби хліба, технологічне обладнання, технічне переоснащення, безпека праці, конструктивні особливості.
Особливості програми	Програма розрахована на реалізацію в навчальному закладі. Режим навчання – до 9 год./день, включаючи час на самопідготовку слухачів.
4 – Придатність слухачів до кар'єрного зростання	
Професійні назви робіт за ДКП	<ul style="list-style-type: none"> - головний інженер; - начальник цеху; - начальник зміни; - майстер зміни, дільниці.
5 – Оцінювання	
Види контролю	<ul style="list-style-type: none"> - тестування (вхідний контроль); - захист випускної роботи.
6 – Фахові компетентності	
<p>Програма спрямована на формування/розвиток у слухача таких рис фахової компетентності:</p> <ul style="list-style-type: none"> - уміння користуватися професійним понятійним апаратом; - знання економічних і правових основ функціонування підприємства та побудови виробничого процесу; - знання правових основ управління колективом підрозділу та принципів менеджменту персоналу; - уміння організувати роботу підлеглих відповідно до їх функціональних обов'язків та психоемоційних особливостей особистості працівників; - усвідомлення основних проблем технології хлібопекарського виробництва, уміння визначати методи та засоби для їх вирішення; - знання системи контролю технологічних затрат і втрат сировини, хлібопекарських виробів, вміння проводити аналіз основних факторів, що впливають на безпечність продукції; - знання принципів побудови та основних характеристик технологічного обладнання хлібопекарського виробництва; - уміння забезпечити професійну експлуатацію сучасного технологічного обладнання та приладів хлібопекарського виробництва; - здатність оцінювати виробничі ситуації, які попри зовнішню схожість мають різну (фізичну, хімічну, біологічну тощо) природу, уміння використовувати відомі рішення для розв'язання нових проблем; - мати здатність до побудови просторових/часових моделей, що характеризують перебіг технологічних процесів хлібопекарських 	

виробництв;

- мати знання норм охорони праці і глибоке розуміння принципів забезпечення безпечності праці у виробничому процесі;
- уміти робити пошук відповідної технічної літератури та інших інформаційних джерел для розв'язання технічних проблем;
- мати здатність презентувати власні судження перед професіоналами, виступати з доповіддю;
- демонструвати елементарні комп'ютерні вміння і навички у сфері інформаційного менеджменту;
- уміти аналізувати властивості зразків (сировини, інгредієнтів, готової продукції, допоміжних матеріалів тощо) за основними органолептичними та технологічними показниками якості та безпечності; користуватися основними документами і звітами про контроль безпечності та якості;
- мати уявлення про засади розроблення техніко-економічного обґрунтування проектних рішень;
- уміти використовувати методи оцінки технологічної та енергетичної ефективності процесу виробництва хлібопекарської продукції;
- мати здатність до подальшого самостійного професійного навчання.

7 – Програмні результати навчання

Після проходження підвищення кваліфікації слухач:

ПРН1 – має цілісне і глибоке розуміння та широкі знання сучасного стану і перспектив розвитку технології хлібопекарських виробів, етапів виробництва та перебігу технологічних процесів і окремих технологічних операцій виробництва певного асортименту хлібопекарського виробництва;

ПРН2 – демонструє обізнаність із сучасним рівнем розвитку механізації і автоматизації технологічних процесів, будови, функціонального призначення та безпечної експлуатації технологічного обладнання хлібопекарського виробництва, фізичних принципів його роботи, побудовою машинно-апаратних схем виробництва різних видів продукції;

ПРН3 – виконує розрахунки витрати та втрат сировини, напівфабрикатів, витратних матеріалів, продуктивності технологічного обладнання, складає відповідні матеріальні баланси;

ПРН4 – уміє оцінювати технічний рівень, оперує показниками технологічної та енергетичної ефективності виробництва;

РН5 – демонструє знання в області управління безпечністю продукції, здатний самостійно ідентифікувати відхилення показників якості і безпечності від норми, робити аналіз чинників, які можуть бути їх причиною, зокрема, пов'язаних із якістю сировини, відхиленнями технологічного режиму, порушеннями рецептури, санітарно-гігієнічних умов виробництва, несправності обладнання, некомпетентних дій підлеглих та суміжників тощо;

РН6 – уміє аналізувати органолептичні, технологічні властивості зразків сировини, інгредієнтів, готової продукції та допоміжних матеріалів, виконувати їх товарознавчу експертизу;

РН7 – демонструє обізнаність із правовими нормами щодо виробничих відносин у колективі, нормами етики та менеджментом персоналу; РН8 – демонструє знання економічних засад функціонування підприємства, формування собівартості продукції.	
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Реалізація програми повністю забезпечується штатними науково-педагогічними працівниками інституту, серед яких професори, доценти, старші викладачі та навчально-допоміжний персонал кафедр і навчальної лабораторії сировини та харчових продуктів.
Матеріально-технічне забезпечення	Аудиторні приміщення оснащені мультимедійною технікою. Хімічні реактиви та прилади для проведення лабораторного практикуму – в наявності.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Книги, брошури, періодичні видання бібліотеки ІІДО НУХТ, а також електронні ресурси, перелік яких наведений у робочих програмах навчальних дисциплін.

2 Перелік навчальних компонентів освітньо-професійної програми підвищення кваліфікації керівників цехів, змін, майстрів дільниць хлібопекарських підприємств

Пор. №	Навчальний компонент	Обсяг, год.
К1	Правове забезпечення діяльності підприємства. Захист трудових прав працівників	4
К2	Сучасні технології та обладнання хлібопекарської галузі. Безпека праці при експлуатації технологічного обладнання	84
К3	Охорона праці та безпечна експлуатація загальнозаводського і технологічного обладнання	4
К4	Раціональне використання енергетичних ресурсів на підприємстві	4
К5	Економіка виробничої діяльності	4
К6	Інформаційні технології у виробничій діяльності	4
К7	Екологія	4

Разом:

108

3. Документ про освіту, що видається за підсумками успішного опанування освітньо-професійної програми:

–свідоцтво про підвищення кваліфікації.

4. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми підвищення кваліфікації керівників цехів, змін, майстрів дільниць хлібопекарських підприємств

Компонент	ПРН1	ПРН2	ПРН3	ПРН4	ПРН5	ПРН6	ПРН7	ПРН8
К1						+	+	
К2	+	+	+	+				
К3	+			+	+	+		
К4		+			+		+	
К5		+	+					
К6	+							+
К7		+			+	+		

Гарант ОПП ПК, д.т.н., проф. ,
завідувач кафедри хлібопекарського,
кондитерського та бродильних виробництв



В.І. Оболкіна