

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

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ
КЕРІВНИКІВ, ПРОФЕСІОНАЛІВ ТА ФАХІВЦІВ ТЕХНОЛОГІЧНИХ
СЛУЖБ І ЛАБОРАТОРІЙ 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 № 8 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, професіоналів та фахівців технологічних служб і лабораторій
хлібопекарських підприємств

Всеукраїнська Асоціація Пекарів

Президент



 В.В. Черета

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма підвищення кваліфікації керівників, професіоналів та фахівців технологічних служб і лабораторій хлібопекарських підприємств розроблена робочою групою ІПДО НУХТ у складі:

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

Доцент, к.т.н., доц. Волощук Г.І.

ст. викл. Федонюк А.В.

Програму схвалено методичною комісією ІПДО НУХТ

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

Заступник голови МК



В'ялець О.В.

1. Профіль освітньо-професійної програми підвищення кваліфікації підвищення кваліфікації керівників, професіоналів та фахівців технологічних служб і лабораторій 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, професіоналів та фахівців технологічних служб 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/ІПДО/Освітні програми
2 – Мета програми	
Удосконалення і розвиток раніше набутих компетентностей у виробничій діяльності, пов'язаній з підвищенням ефективності технологічного процесу вироблення хлібопекарської продукції, забезпеченням її якості конкурентоспроможності та безпечності.	
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. Безпечність процесу виробництва продукції (50,0%); - Технохімічний контроль (26,0%); - Енергоефективність (4,0%); - Безпека праці (4,0%); - Екологія (4,0%).

Основний фокус освітньої програми	Спеціальна поглиблена післядипломна освіта в галузі технології хлібопекарського виробництва. <u>Ключові слова:</u> хлібопекарські вироби; технологічні затрати, борошно, розпушувачі тіста; якість; тісто; властивості сировини; рецептура; технологічний процес, технологічні режими; технохімічний контроль, напівфабрикати, поліпшувачі, харчова цінність, хвороби хліба, безпечність.
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 технолог; - Завідувач лабораторії; - Директор з якості продукції; - Змінний технолог; - Інженер-хімік
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; - усвідомлення основних проблем у технології хлібопекарського виробництва, уміння визначати методи та засоби для їх вирішення; - 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; - уміння робити пошук відповідної технічної літератури та інших інформаційних джерел для розв’язання технологічних проблем; - уміння виконувати необхідні технологічні розрахунки, зокрема, виходу продукції, рецептури, технологічних режимів тощо; - здатність до сприйняття нових досягнень і методів професійної діяльності, спроможність формулювати власний професійний висновок щодо можливостей їх практичного використання; - здатність презентувати власні судження перед професіоналами, виступати з доповіддю; 	

- здатність до побудови просторових/часових моделей, що характеризують перебіг технологічних процесів хлібопекарських виробництв;
- знання норм охорони праці і глибоке розуміння принципів забезпечення безпечності праці у виробничому процесі;
- знання системи контролю якості і безпечності хлібопекарських виробів, вміння проводити аналіз основних факторів, що впливають на конкурентоспроможність та безпечність продукції;
- володіння елементарними комп'ютерними вміннями і навичками у сфері інформаційного менеджменту;
- уміння аналізувати властивості зразків (сировини, інгредієнтів, готової продукції, допоміжних матеріалів тощо) як в лабораторних умовах, так і безпосередньо в цеху: робити аналізи, опис, заповнювати необхідні документи і звіти щодо результатів;
- уявлення про засади розроблення техніко-економічного обґрунтування проектних рішень;
- уміння використовувати методи оцінки технологічної та енергетичної ефективності процесу виробництва хлібопекарської продукції;
- 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 хлібопекарської галузі в цілому, екологічних проблем, технології хлібних, булочних, здобних, сухарних, бубличних хлібопекарських виробів, етапів та перебігу технологічних процесів і окремих технологічних операцій 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 – уміє виконувати технологічні розрахунки, оцінювати технічний рівень, оперує показниками технологічної та енергетичної ефективності виробництва;

ПРН4 – здатний ідентифікувати відхилення показників якості і безпечності продукції від норми, робити аналіз чинників, які можуть бути їх причиною, зокрема, пов'язаних із зміною якості сировини, відхиленнями технологічного режиму, порушеннями рецептури, санітарно-гігієнічних умов виробництва, несправністю обладнання, некомпетентними діями працівників тощо;

ПРН5 – уміє аналізувати органолептичні, фізико-хімічні, технологічні властивості зразків сировини, інгредієнтів, готової продукції, допоміжних матеріалів у лабораторних умовах, робити аналізи, виконувати їх статистичну обробку і метрологічне оцінювання, заповнювати необхідні документи і звіти щодо результатів аналізів та випробовувань;

<p>ПРН6 – демонструє обізнаність із правовими нормами щодо виробничих відносин у колективі, нормами етики та менеджментом персоналу;</p> <p>ПРН7 – демонструє знання економічних засад функціонування підприємства, формування собівартості продукції;</p> <p>ПРН 8 – демонструє обізнаність з екологічними проблемами, що створюють підприємства хлібопекарської галузі, та шляхами мінімізації шкоди середовищу.</p>	
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 ІПДО НУХТ, а також електронні ресурси, перелік яких наведений у робочих програмах навчальних дисциплін.

2. Перелік навчальних компонентів освітньо-професійної програми

Пор. №	Навчальний компонент	Обсяг, год.
К1	Правове забезпечення діяльності підприємства. Захист трудових прав працівників	4
К2	Сучасні технології та обладнання хлібопекарської галузі. Безпечність процесу виробництва продукції.	54
К3	Сучасні методи технохімічного контролю в хлібопекарському виробництві	30
К4	Охорона праці та безпечна експлуатація загальнозаводського і технологічного обладнання	4
К5	Раціональне використання енергетичних ресурсів на підприємстві	4
К6	Економіка виробничої діяльності	4
К7	Інформаційні технології у виробничій діяльності	4
К8	Екологія	4

Разом:

108

Документ про освіту, що видається за підсумками успішного опанування освітньо-професійної програми підвищення кваліфікації керівників, професіоналів та фахівців технологічних служб і лабораторій хлібопекарських підприємств: – свідоцтво про підвищення кваліфікації.

4. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми підвищення кваліфікації керівників, професіоналів та фахівців технологічних служб і лабораторій хлібопекарських підприємств

Компонент	ПРН1	ПРН2	ПРН3	ПРН4	ПРН5	ПРН6	ПРН7	ПРН8
K1						+	+	
K2	+	+	+	+				+
K3				+	+	+		+
K4		+					+	+
K5		+	+					+
K6	+		+					+
K7			+		+			
K8	+	+		+	+			+

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



В.І. Оболкіна