

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

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ
КЕРІВНИКІВ, ПРОФЕСІОНАЛІВ ТА ФАХІВЦІВ ТЕХНОЛОГІЧНИХ
СЛУЖБ КОНДИТЕРСЬКИХ 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 «16» 06 2019 р.)

ПРОГРАМА УВОДИТЬСЯ В ДІЮ

з «16» 12 2019 р.

Директор


_____ Баранов В.І.
(наказ від «19» 12 2019 р. № 44)

Київ – 2019

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

освітньо-професійної програми підвищення кваліфікації
керівників, професіоналів та фахівців технологічних служб
кондитерських підприємств

Асоціація «Укркондпром»

Президент



Балдинюк О.В.

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма 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.,

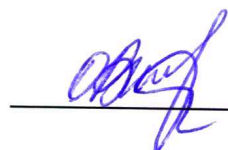
доцент, к.т.н. Волощук Г.І.

ст. викл. Букшина Л.С.

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
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 кондитерських 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	
Удосконалення і розвиток раніше набутих компетентностей у виробничій діяльності, пов'язаній з підвищенням ефективності технологічного процесу вироблення кондитерської продукції, забезпеченням її безпечності, якості та конкурентоздатності.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметні області	Основні компоненти програми: <ul style="list-style-type: none"> - Трудове право (4,0%); - Економіка підприємства (4,0%); - Інформаційні технології (4,0%); - Технологічне та технічне забезпечення виробництва; Безпечність продукції(52%) - Технохімічний контроль (24,0%); - Екологія (4,0%); - Енергоефективність (4,0%) - Безпека праці (4,0%)

Основний фокус освітньої програми	Спеціальна поглиблена післядипломна освіта в галузі технології кондитерського виробництва. <u>Ключові слова:</u> кондитерські вироби; безпечність і якість продукції; властивості сировини; рецептура кондитерських виробів; технологічний процес, технологічні режими; технохімічний контроль.
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 кондитерського виробництва, включаючи екологічні, уміння визначати методи та засоби для їх вирішення; - знання принципів побудови та основних характеристик технологічного обладнання кондитерського виробництва; - уміння забезпечити професійну експлуатацію сучасного технологічного обладнання та приладів кондитерського 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 виконувати необхідні технологічні розрахунки, зокрема, виходу продукції, рецептури, технологічних режимів тощо; - уміння робити пошук відповідної технічної літератури та інших інформаційних джерел для розв’язання технічних проблем; - 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 кондитерських виробництв; 	

- знання норм охорони праці і глибоке розуміння принципів забезпечення безпечності праці у виробничому процесі;
- знання системи контролю якості і безпечності кондитерських виробів, вміння проводити аналіз основних факторів, що впливають на 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 кондитерської продукції;

7 – Програмні результати навчання

Після проходження підвищення кваліфікації слухач:

ПРН1 – має цілісне і глибоке розуміння та широкі знання сучасного стану і перспектив розвитку кондитерської галузі в цілому, екологічних проблем, що створюють підприємства галузі, технології борошняних, цукристих та шоколадних кондитерських виробів, етапів та перебігу технологічних процесів і окремих технологічних операцій кондитерського виробництва;

ПРН2 – демонструє обізнаність із сучасним рівнем розвитку механізації і автоматизації технологічних процесів, будови, функціонального призначення та безпечної експлуатації технологічного обладнання кондитерського виробництва, фізичних принципів його роботи, побудовою машино-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, несправності обладнання, некомпетентних дій 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.

ПРН6 – демонструє обізнаність із правовими нормами щодо виробничих відносин у колективі, нормами етики та менеджментом персоналу.

ПРН7 – демонструє знання економічних засад функціонування

підприємства, формування собівартості продукції.
 ПРН 8 – демонструє обізнаність з екологічними проблемами, що створюють підприємства кондитерської галузі, та шляхами мінімізації шкоди середовищу.

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

Позначення компонента	Назва навчального компонента	Обсяг, год.
K1	Правове забезпечення діяльності підприємства. Захист трудових прав працівників	4
K2	Сучасні технології та обладнання кондитерської галузі. Забезпечення безпечності виробленої продукції та екологічних норм.	54
K3	Сучасні методи технохімічного контролю в кондитерському виробництві	30
K4	Охорона праці та безпечна експлуатація загальнозаводського і технологічного обладнання	4
K5	Раціональне використання енергетичних ресурсів на підприємстві	4
K6	Економіка виробничої діяльності	4
K7	Інформаційні технології у виробничій діяльності	4
K8	Екологія	4
Разом:		108

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

Компонент	ПРН1	ПРН2	ПРН3	ПРН4	ПРН5	ПРН6	ПРН7	ПРН8
К1						+	+	
К2	+	+	+	+				+
К3				+	+	+		+
К4		+					+	+
К5		+	+					+
К6	+		+					+
К7			+		+			
К8	+	+		+	+			+

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



В.І. Оболкіна