



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Державний заклад освіти
«ОДЕСЬКИЙ ІНСТИТУТ ПІСЛЯДИПЛОМНОЇ ОСВІТИ»
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

«ПОГОДЖЕНО»

Генеральний директор
асоціації «Укроліяпром»



«ЗАТВЕРДЖУЮ»

В.о. директора ДЗО «Одеський інститут
післядипломної освіти НУХТ»



НАВЧАЛЬНО-ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

короткотермінового підвищення кваліфікації спеціалістів технологічних служб
і виробничих випробувальних лабораторій олійно-жирових підприємств за темою:
«Інноваційні технології та сучасні інструментальні методи дослідження олійно-жирової продукції.

Зміни у нормативно-правовому регулюванні діяльності харчових підприємств».

Мета: оновлення і розширення знань у сфері підвищення якості та забезпечення безпечності продукції

Тривалість:	- 48 годин аудиторних занять
Форма навчання	- очна, з відривом від виробництва
Режим навчання	- 8 годин на день

№ з/п	Назви тем	Разом годин	Кількість годин							
			Розподіл годин по видах занять							
			Лекції	Практичні заняття	Лабораторні заняття	Семинарські заняття	Тематичні дискусії, науково-практичні конференції	Візні заняття	Контроль	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1.	Актуальні аспекти з питань впровадження вимог нових нормативних документів в олійно-жировій галузі; у т.ч.	2	2							
1.1	Необхідність перегляду розроблених державних стандартів на основну олійно-жирову продукцію у зв'язку з набуттям чинності нових ДСТУ 1.2 та ДСТУ 1.5 з метою приведення їх змісту та викладення до вимогнових стандартів ;									
1.2	Обговорення вимог нових стандартів на олійно-жирову продукцію: - ДСТУ 4492:20__ «Олія соняшникова. Технічні умови»; - ДСТУ 4436:20__ «Переетерифіковані жири. Загальні технічні умови»; - ДСТУ_____ «Жири харчові. ТУ» <i>Ситнік Н.С. – ст.н.с. УкрНДІОЖ, к.т.н..</i>									
2.	Практичні аспекти дотримання вимог ТР щодо деяких товарів, що фасують за масою та об'ємом у готову упаковку та ТР щодо пляшок, які використовують як мірні ємності . <i>Іващенко К.Ю. – в.о. директора ДЗО «ОПДО НУХТ», к.т.н.</i>	3	1	2						
3.	Біологічна класифікація енергетичних жирів та олій. <i>Левицький А.П. – д.б.н.,чл.-кор., заст. директора ін-ту стоматології НАМН У</i>	2	2							
4.	Есенціальні жирні кислоти: структура, властивості, джерела та напрямки використання. <i>Левицький А.П. – д.б.н.,чл.-кор., заст. директора ін-ту стоматології</i>	2	2							

	<i>НАМН У</i>								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5.	Технології виробництва та оцінка фізіологічного впливу на організм препаратів ненасичених жирних кислот. <i>Левицький А.П. – д.б.н.,чл.-кор., заст. директора ін-ту стоматології НАМН У</i>	2	2						
6.	Середньоланцюгові жирні кислоти: структура, властивості, джерела та використання у виробництві функціональних і оздоровчих продуктів . <i>Левицький А.П. – д.б.н.,чл.-кор., заст. директ. ін-ту стоматології НАМН У</i>	2	2						
7.	Поліфенольні речовини рослинних олій: склад, властивості та практичне застосування. <i>Макаренко О.А. – зав. лаб. біохімії, д.б.н.</i>	2	2						
8.	Сучасні інструментальні методи дослідження олій та жирів (жирно-кислотного складу, продуктів перекисного окислення жирів і олій, поліфенольних речовин тощо. <i>Ходаков І.В. – ст.н.с. лаб. біохімії</i>	2	2						
9.	Практичне засвоєння хімічних і спектрометричних методів визначення продуктів перекисного окислення. <i>Макаренко О.А. – зав. лаб. біохімії, д.б.н</i>	4			4				
10.	Практичне засвоєння методу високоефективної рідинної хроматографії на прикладі визначення вмісту поліфенольних речовин. <i>Ходаков І.В. – ст.н.с. лаб. біохімії</i>	4			4				
11.	Новий каталізатор процесу переетерифікації при виробництві модифікованих жирів. Його переваги. <i>Ситнік Н.С. – ст.н.с. УкрНДІОЖ, к.т.н..</i>	1	1						
12.	Обговорення змін до закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» щодо обмеження вмісту трансжирних кислот у харчових продуктах. <i>Мазаєва В.С. – мол. н. с. УкрНДІОЖ</i>	2	1				1		
13.	Огляд нових версій міжнародних стандартів на системи менеджменту ISO 9001:2015, ISO14001:2015, ISO 45001:2016, на вимоги до лабораторій ISO/IEC 17025:2017 тощо. Практичні аспекти актуалізації систем менеджменту якості згідно з ISO 9001:2015	4	2	2					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
14.	Сучасні біотехнології для розвитку селекції та виробництва олійних культур. Причини заборони комерційного виробництва трансгенних сортів соняшнику у всьому світі. <i>Солоденко А.Є. – пров.н.с. селекційно-генетичного інституту НААН У, к.б.н.</i>	2	2						
15.	Практичні аспекти виконання вимог закону України «Про метрологію та метрологічну діяльність» у діяльності випробувальних лабораторій. Поняття валідація, верифікація, похибки та невизначеність результатів випробувань. Практичні заняття з засвоєння методики їх розрахунку. <i>Поліщук А.А. – зав. лаб. ТОВ «Інфокс», к.х.н.</i>	6	2	4					
16.	Інноваційні методи контролю олійної сировини та олійно-жирових продуктів, у т.ч. <i>Захарченко Ірина Віленівна – керівник аграрного напрямку ТОВ «Лаборхім-реактив».</i>	4		4					
16.1.	Порівняльна оцінка різних методів визначення жиру і білку	1		1					
16.2.	Якісне та кількісне визначення ГМО методом ПЛР	1		1					
16.3.	Особливості методик визначення вмісту олеїнової кислоти рефрактометричним методом на рефрактометрах різних типів	2		2					
17.	Сучасне методичне та приладове забезпечення для експресного контролю ялості сировини і олійно-жирової продукції. <i>Хрящевський Андрій Володимирович - пров. спец. ТОВ «Аналіт систем Україна», - к.х.н</i>	1	1						
	Залік	3							3
	Всього годин:	48	24	12	8		1		3

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри харчових технологій, інженерії та агрономії
Протокол № 55 від "26" травня 2017 року.

Завідувач кафедри харчових технологій,
інженерії та агрономії

 Стоянова Л.О.