

РОЗКЛАД ЗАНЯТЬ

на короткотермінових курсах підвищення кваліфікації спеціалістів технологічних служб і виробничих випробувальних лабораторій олійно-жирових підприємств за темою:

«Нормативно-правове регулювання діяльності харчових підприємств.

Інноваційні напрями розвитку технологій виробництва олійно-жирових продуктів» з 08.07 по 13.07.2019 р.

Дата	Час	Тематика занять	Місце проведення	Викладач
1	2	3	4	5
08.07	12.00-13.30 13.30-15.00 15.00-15.30 15.30- 16.00	Організаційні питання Основні положення та вимоги чинного законодавства у сфері діяльності харчових підприємств <i>Кава-пауза</i> Поточний стан нормативної бази та перспективні розробки УкрНДІОЖ на методи контролю в олійно-жировій галузі	Технічний коледж ОНАХТ, вул.Балківська 54, актовая зала	Стоянова Л.О., зав.кафедри, к.т.н. Григорова Л.І. зав. лаб.. – .УкрНДІОЖ
09.07	9.00-10.00 10.00-11.00 11.00-11.30 11.30-12.00 12.00-13.00 13.10-14.10 14.10-15.00	Патологічний вплив термоокислених жирів і його профілактика біофлавоноїдами у виробництві та використанні жировмісних продуктів. Біологічна роль поліненасичених жирних кислот ряду ω -6 і ω -3 та характеристика препаратів, що їх містять. Можливості коригування жирнокислотного складу олійно-жирових продуктів <i>Кава-пауза</i> Біофлавоноїди – універсальні антиоксиданти у виробництві олійно-жирових продуктів Пероксидація жирів і олій та їх антиоксидантний захист Інструментальні методи дослідження жирів та результати оцінки фальсифікації жировмісних харчових продуктів. Вимоги до випробувальних лабораторій згідно з ISO 17025:2017, EA 04/10. Добровільне оцінювання вимірювальних можливостей і технічної компетентності згідно з ДСТУ ISO 10012 та СОУ 74.9-02568182-004:2016. Практичні аспекти функціонування випробувальної лабораторії УкрНДІОЖ, акредитованої за ISO17025	Технічний коледж ОНАХТ, вул.Балківська , 54,актова зала - // - - // - - // - - // -	Левицький А.П. д.б.н.,чл.-кор., проф. ОНАХТ -//- Макаренко О.А.– зав. лаб. біохімії , д.б.н Ходаков І.В. – ст.н.с. лаб. біохімії НДІ стоматології Стоянова Л.О., Григорова Л.І
10.07	I група - 9.00-12.00 II група – 12.00-15.00	<u>Для спеціалістів ХТК - лабораторні заняття:</u> Хроматографічні методи визначення жирних кислот. Високоєфективна рідинна хроматографія у дослідженні складу нутрієнтів. Спектрофотометричні методи визначення якості харчових жирів. Біологічна оцінка жировмісних продуктів	Ін-т стоматології, вул.Рішельєвська,11, 4 поверх, лаб. біохімії	Макаренко О.А., Ходаков І.В, Севостьянова Т.О.

10.07	9.00-14.00 3 перервами	<u>Для спеціалістів технологічних служб і груп безпеки</u> – Актуалізація діючих систем менеджменту якості та безпеки ХП до вимог нових версій міжнародних стандартів ISO 9001:2015 та ISO 22000: 2018. Міжнародна сертифікація СМЯ і БХП за стандартами FSSC 22000 та FSSC-Q22000 Основні положення нової версії міжнародного стандарту ISO19011:2018 щодо проведення внутрішнього аудиту систем менеджменту якості та безпеки харчових продуктів	ОІПДО, вул. Балківська, 54, ауд.126	Стоянова Л.О.
11.07	9.00-09.50 09.50-10.40 10.40-11.30 11.30-12.00 12.00-13.30 13.40-15.00	<i>Актуалізація лабораторного процесу підприємств олійно-жирової галузі, у т.ч :</i> -автоматизація багаточисленних процесів у сучасній лабораторії -актуальні види лабораторного обладнання у розрізі вимог, що постійно змінюються Визначення мікотоксинів у зерні (насінні) методом імуноферментного аналізу <i>Кава-пауза</i> Експресні методи дослідження жиромісних продуктів в лабораторії та на виробництві Вугільна фільтрація сьогодні. Миття та дезінфекція в складних умовах олійно-жирової промисловості	Технічний коледж ОНАХТ, вул.Балківська, 54,актова зала	ТОВ «Лаборхім-реактив» Захарченко І.В. – керівник напрямку Нетеса Тарас-керівник напрямку Ліпкань Андрій-спеціаліст Машовець М.Д.-керівник напрямку ТОВ «Сок-трейд» Чернецький Василь - керівник напрямку комп. А-профі
12.07	09.00-10.00 10.00-11.00 11.00-11.30 11.30-12.00 12.00-14.30	Практичні аспекти реалізації вимог нового Закону про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів Епоксидована соняшникова олія як альтернатива мастильних матеріалів <i>Кава-пауза</i> Актуальні аспекти виробництва фритюрних жирів для смаження Забезпечення метрологічної простежуваності при виконанні досліджень якості та безпеки ХП. Оцінювання невизначеності результатів досліджень.	Технічний коледж ОНАХТ, вул.Балківська 54,актова зала	Стоянова Л.О. Касьяненко Л. - м.н.с УкрНДІОЖ Мазаєва В.С.- к.т.н. УкрНДІОЖ Поліщук А.А.- зав. лаб. ТОВ «Інфокс», к.х.н.
13.07	09.00-11.00 11.00-14.00	Обговорення заслуханих лекцій. Відповіді на запитання Залік	ОІПДО, вул.Балківська 54, ауд.126	



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Державний заклад освіти
"ОДЕСЬКИЙ ІНСТИТУТ ПІСЛЯДИПЛОМНОЇ ОСВІТИ"
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
вул. Балківська, 54, м. Одеса, 65006,
Тел./факс (048) 732-41-57, e-mail: oipdo@eurocom.od.ua

19.06.2019 р. № 01/30

Головному технологу
Асоціації «Укроліяпром»
Бевзюк Т.С.

Шановна Тетяна Самойлівна!

У нашому листі від 03.06.2019 р. № 01/26 на ім'я генерального директора Асоціації «Укроліяпром» Капшука С.П., в якому інститут анонсує проведення в період з 08.07 по 13.07.2019 року короткотермінове підвищення кваліфікації для спеціалістів технологічних служб і виробничих випробувальних лабораторій ~~указана~~ ціна бланку свідоцтва про підвищення кваліфікації у розмірі 33,00 грн. (у т. ч. ПДВ).

Партія бланків за цією ціною закінчилась. Нова ціна бланку складає 34,44 грн. (у т. ч. ПДВ).

В. о. заст.. директора
ДЗО „ОПДО” НУХТ

О.В. Максименко