



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ЗАКЛАД ОСВІТИ
«ОДЕСЬКИЙ ІНСТИТУТ ПІСЛЯДИПЛОМНОЇ ОСВІТИ»
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

«ПОГОДЖЕНО»

Генеральний директор

закладу «Укроліяпром»

П. Капшук

04 червня 2019р.



«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Директор ДЗО «Одеський інститут

післядипломної освіти» НУХТ

К.Ю. Іващенко

06 2019р.



НАВЧАЛЬНО-ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

короткотермінового підвищення кваліфікації спеціалістів виробничих випробувальних лабораторій і технологічних підрозділів олійно-жирових підприємств за темою:

«Нормативно-правове регулювання діяльності харчових підприємств.

Інноваційні напрями розвитку технологій виробництва олійно-жирових продуктів»

Мета: оновлення і розширення знань у сфері розробки, виробництва олійно-жирової продукції та контролю і менеджменту їх якості та безпеки

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	Основні положення та вимоги чинного законодавства у сфері діяльності харчових підприємств <i>Стоянова Л.О. – зав. каф. харчових технологій ДЗО «ОПДО» НУХТ, к.т.н.</i>	4	2					2		
2	Поточний стан нормативної бази та перспективні розробки на методи контролю в олійно-жировій галузі <i>Григорова Л.І. зав. лаб. інструментальних методів досліджень УкрНДІОЖ</i>	1	1							
3	Практичні аспекти реалізації вимог нового Закону про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів <i>Стоянова Л.О. – зав. каф. харчових технологій ДЗО «ОПДО» НУХТ, к.т.н.</i>	3	1	2						
4	Вимоги до випробувальних лабораторій згідно з ГОСТ ISO 17025:2017, до мікробіологічних лабораторій згідно з ЕА 04/10. Добровільне оцінювання вимірювальних можливостей (технічної компетентності) згідно з СОУ 74.9-02568182-004:2016 та ДСТУ ISO 10012:2005 <i>Стоянова Л.О. – зав. каф. харчових технологій ДЗО «ОПДО» НУХТ, к.т.н.</i>	4	2	2						
5	Практичні аспекти функціонування випробувальної лабораторії УкрНДІОЖ, акредитованої за ISO17025 <i>Григорова Л.І. зав. лаб. інструментальних методів досліджень УкрНДІОЖ</i>	1		1						
6	Патологічний вплив термоокислених жирів і його профілактика біофлавоноїдами у виробництві та використанні жировмісних продуктів. <i>Левицький А.П – д.б.н., чл.-кор., проф. ОНАХТ</i>	2	2							
7	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>Левицький А.П – д.б.н., чл.-кор., проф. ОНАХТ</i>	2	2							

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
8	Біофлавоноїди – універсальні антиоксиданти у виробництві олійно-жирових продуктів <i>Макаренко О.А. д.б.н. – зав. лабораторії біохімії інституту стоматології, завідувач кафедри ОНМУ</i>	2	1	1					
9	Інструментальні методи та результати оцінки фальсифікації жировмісних харчових продуктів. <i>Ходаков І.В. – ст.н.с. лабораторії біохімії НДІ стоматології</i>	2	1	1					
10	Епоксидована соняшникова олія як альтернатива мастильних матеріалів <i>Касьяненко Л. - м.н.с УкрНДІОЖ НААН</i>	1	1						
11	Актуальні аспекти виробництва фритюрних жирів для смаження <i>Мазаєва В.С.- к.т.н. УкрНДІОЖ НААН</i>	1	1						
12	Вугільна фільтрація сьогодні. Миття та дезінфекція в складних умовах олійно-жирової промисловості <i>Чернецький Василь - керівник напрямку в групі компаній А-профі</i>	2	2						
13	Огляд нових версій міжнародних стандартів: ISO 9001:2015 та ISO 22000:2018, ISO 14001:2015, ISO 45001:2018. Актуалізація діючих систем менеджменту якості та безпечності ХП до вимог нових версій міжнародних стандартів <i>Стоянова Л.О. – зав. каф. харчових технологій ДЗО «ОПДО» НУХТ, к.т.н.</i>	3	2	1					
14	Міжнародна сертифікація СМЯ і БХП за стандартами FSSC 22000 та FSSC-Q22000. <i>Стоянова Л.О. – зав.каф. харчових технологій ДЗО «ОПДО» НУХТ, к.т.н.</i>	1	1						
15	Основні положення нової версії міжнародного стандарту ISO19011:2018 щодо проведення внутрішнього аудиту систем менеджменту якості та безпечності харчових продуктів <i>Стоянова Л.О. – зав.каф. харчових технологій ДЗО «ОПДО» НУХТ, к.т.н.</i>	2	2						
16	<u>Лабораторні роботи:</u> Хроматографічні методи визначення жирних кислот. Високоєфективна рідина хроматографія у дослідженні складу нутрієнтів. Спектрофотометричні методи визначення якості харчових жирів. Біологічна оцінка жировмісних продуктів. <i>(Макаренко О.А., Ходаков І.В, Севостьянова Т.О.)</i>	6			6				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
17	Актуалізація лабораторного процесу підприємств олійно-жирової галузі, у т.ч -автоматизація багаточисленних процесів у сучасній лабораторії <i>. Захарченко Ірина Валентинівна – керівник аграрного напрямку ТОВ «Лаборхімреактив»</i> -актуальні види лабораторного обладнання у розрізі вимог, що постійно змінюються <i>Нетеса Тарас – керівник продуктового напрямку «Контроль якості харчових продуктів»</i>	2	2						
18	Визначення мікотоксинів у зерні (насінні) методом імуноферментного аналізу <i>Ліпкань Андрій – продакт-спеціаліст відділу «Контроль якості харчових продуктів»</i>	1	1						
19	Експресні методи дослідження жиромісних продуктів в лабораторії та на виробництві <i>Машовець М.Д. - керівник напрямку ТОВ «Сок-трейд»</i>	2	1	1					
20	Забезпечення метрологічної простежуваності при виконанні досліджень якості та безпечності ХП. Оцінювання невизначеності результатів досліджень. <i>Поліщук А.А. - зав. лабораторії ТОВ «Інфокс», к.х.н.</i>	4	2	2					
	Залік	2							2
	Всього годин:	48	27	11	6		2		2

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри харчових технологій, інженерії
Протокол № 6 від "03" червня 2019 року

Завідувач кафедри харчових технологій та інженерії



Стоянова Л.О.