

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 ПІДПРИЄМСТВ АЛКОГОЛЬНОЇ ГАЛУЗІ  
З ДЕГУСТАЦІЇ СПИРТУ ТА АЛКОГОЛЬНОЇ ПРОДУКЦІЇ**  
за спеціальністю 181 «Харчові технології»

галузі знань 18 «Виробництво та технології»

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ



ПІДО НУХТ

Голова Вченої ради

Баранов В.І.

(протокол № 10 від «27» 12 2019 р.)

ПРОГРАМА УВОДИТЬСЯ В ДІЮ



«02» січня 2020 р.

Директор

Баранов В.І.

(наказ від «28» 12 2019 р. № 46)

## ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

освітньо-професійної програми підвищення кваліфікації керівників, професіоналів та фахівців технологічних служб і лабораторій підприємств алкогольної галузі з дегустації спирту та алкогольної продукції

Асоціація «Укрводка»

Директор



В.П. Остапюк



## ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма підвищення кваліфікації керівників, професіоналів та фахівців технологічних служб і лабораторій підприємств алкогольної галузі з дегустації спирту та алкогольної продукції розроблена робочою групою ІПДО НУХТ у складі:

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

Зав. кафедри, проф., д.т.н., Оболкіна В.І.

Доцент, к.т.н., Попова В.М.

Ст. викл. Чехун М.Г.

Програму схвалено методичною комісією ІПДО НУХТ

(протокол № 9 від "27" листопада 2019 р.

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'S.D. Dudko', is written over several horizontal lines. The signature is stylized and somewhat abstract.

Голова МК

Дудко С.Д.

**1. Профіль освітньо-професійної програми підвищення кваліфікації підвищення кваліфікації керівників, професіоналів та фахівців технологічних служб і лабораторій підприємств алкогольної галузі з дегустації спирту та алкогольної продукції за спеціальністю 181 «Харчові технології»**

<b>1 – Загальна інформація</b>	
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 і лабораторій підприємств алкогольної галузі з дегустації спирту та алкогольних напоїв
Обсяг, кредитів/год.	3,6/108
Наявність акредитації	немає
Передумови	Фахова вища (передвища) освіта за освітнім напрямом 18 «Виробництво та технології» без вимог до стажу роботи за спеціальністю, або вища (передвища) освіта за іншим освітнім напрямом і стаж роботи за фахом, що відповідає профілю ОПП не менше одного року.
Термін дії програми	5 років
Адреса постійного розміщення програми в мережі	Fileserver/samba/GenDocIPDO/CynniNakazDoc/ІПДО/Освітні програми
<b>2 – Мета програми</b>	
Удосконалення і розвиток раніше набутих компетентностей у виробничій діяльності, набуття нових знань і умінь, пов'язаних з підвищенням якості спирту і алкогольних напоїв, забезпеченням їх безпечності та конкурентоздатності.	
<b>3 – Характеристика освітньої програми</b>	
Предметні області	Основні компоненти програми: - Основи дегустації спирту та алкогольної продукції (10,0%);

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Основи сенсорної оцінки (20,0%);</li> <li>- Чинники, що впливають на якість спирту та алкогольної продукції (20,0%);</li> <li>- Органолептичний і фізико-хімічний аналіз спиртів та алкогольної продукції (30,0%);</li> <li>- Організація і проведення дегустації спирту та алкогольної продукції (20,0%);</li> </ul>
Основний фокус освітньої програми	<p>Спеціальна поглиблена післядипломна освіта в галузі дегустації спирту та алкогольних напоїв.</p> <p><u>Ключові слова:</u> алкогольна продукція; спирт; органолептичний аналіз; фізико-хімічний аналіз; дегустація; дегустаційна комісія; дегустатор; сировина.</p>
Особливості програми	Програма розрахована на реалізацію в навчальному закладі. Режим навчання – до 9 год./день, включаючи час на самопідготовку слухачів.
<b>4 – Придатність слухачів до кар’єрного зростання</b>	
Професійні назви робіт за ДКП	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Головний технолог;</li> <li>- Завідувач лабораторії;</li> <li>- Директор з якості продукції;</li> <li>- Змінний технолог;</li> <li>- Інженер-хімік</li> </ul>
<b>5 – Оцінювання</b>	
Види контролю	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тестування (вхідний контроль);</li> <li>- захист випускної роботи;</li> <li>- екзамен.</li> </ul>
<b>6 – Фахові компетентності</b>	
<p>Програма спрямована на формування/розвиток у слухача таких рис фахової компетентності:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знання принципів і умов визначення природних даних дегустатора;</li> <li>- уміння проводити апробацію здібностей дегустатора на практиці;</li> <li>- знання основ органолептичного аналізу алкогольної продукції та спирту;</li> <li>- уміння практично застосовувати органолептичну оцінку якості алкогольної продукції та спирту;</li> <li>- здатність слухачів правильно користуватися власними органами відчуття.</li> <li>- знання ринку вітчизняних та іноземних виробників алкогольної продукції,</li> <li>- здатність до сприйняття нових досягнень і методів професійної діяльності, спроможність формулювати власний професійний висновок щодо можливостей їх практичного використання;</li> <li>- здатність презентувати власні судження перед професіоналами, виступати з доповіддю;</li> <li>- володіння елементарними комп’ютерними вміннями і навичками у сфері інформаційного менеджменту;</li> <li>- уміння аналізувати властивості зразків (сировини, інгредієнтів, готової продукції, допоміжних матеріалів тощо) як в лабораторних умовах, так і</li> </ul>	

безпосередньо в цеху: робити аналізи, опис, заповнювати необхідні документи і звіти щодо результатів;  
- здатність до подальшого самостійного професійного навчання.

### **7 – Програмні результати навчання**

Після проходження підвищення кваліфікації слухач:  
 ПРН1 – має цілісне і глибоке розуміння та широкі знання про якість продукції, вимог до підготовки дегустаторів спирту та алкогольної продукції та положення про дегустаційну комісію спирту та алкогольної продукції;  
 ПРН2 – демонструє знання методів органолептичної оцінки, підготовки зразків, посуду та приміщення. Уміє аналізувати органолептичні властивості сировини і допоміжних матеріалів у лабораторних умовах, виконувати їх статистичну обробку і оцінювання, заповнювати необхідні документи і звіти щодо результатів аналізів та випробовувань;  
 ПРН3 – уміє аналізувати фактори, що впливають на якість спирту та алкогольної продукції;  
 ПРН4 – демонструє обізнаність в проведенні органолептичного і фізико-хімічного аналізу спиртів та алкогольної продукції та їх об'єктивність;  
 ПРН 5 – демонструє знання загальних правил проведення дегустацій спирту та алкогольної продукції, обробку і оформлення результатів дегустації.

### **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**

<b>Пор. №</b>	<b>Навчальний компонент</b>	<b>Обсяг, год.</b>
К1	Основи дегустації спирту та алкогольної продукції	11
К2	Основи сенсорної оцінки	21
К3	Аналіз факторів, що впливають на якість спирту та алкогольної продукції	21
К4	Органолептичний і фізико-хімічний аналіз спирту та алкогольної продукції	33
К5	Організація і проведення дегустації	22
Разом:		108

3. Документ про освіту, що видається за підсумками успішного опанування освітньо-професійної програми підвищення кваліфікації

– свідоцтво про підвищення кваліфікації.

4. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми

Компонент	ПРН1	ПРН2	ПРН3	ПРН4	ПРН5
<b>К1</b>	+				+
<b>К2</b>		+		+	+
<b>К3</b>			+	+	
<b>К4</b>		+		+	
<b>К5</b>	+				+

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



В.І. Оболкіна