

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

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ**

**керівників, професіоналів та фахівців відповідальних за виробництво,
зберігання та переробку плодово-ягідних культур і винограду**

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)

Київ – 2019

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

освітньо-професійної програми підвищення кваліфікації керівників, професіоналів та фахівців відповідальних за виробництво, зберігання та переробку плодово-ягідних культур і винограду

ПОГОДЖЕНО

Асоціація садівників, виноградарів та виноробів України "Укрсадвинпром"



ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійну програму розроблено робочою групою у складі:

Зав. кафедри, доц., к.т.н. Куянов В.В.

Доц., к.т.н. Миропольський О.М.

Доц., к.с.-г.н. Корецький А.П.

Доц., к.с.-г.н. Ящук В.У.

Ст. викладач Тищенко О.Г.

Програма схвалена методичною комісією ПІДО НУХТ

(протокол № 2 від «26» 02 2020 р.)

Голова МК



Дудко С.Д.

**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, відповідальних за виробництво, зберігання та переробку плодово-ягідних культур і винограду
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
2 – Мета програми	
Удосконалення і розвиток раніше набутих (і набуття нових) компетентностей у виробничій діяльності, пов'язаних з підвищенням ефективності технологічного процесу виробництва, переробки та зберігання плодово-ягідних культур і винограду, забезпеченням їх безпечності, якості та конкурентоздатності.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметні області	Основні компоненти програми: <ul style="list-style-type: none"> - Вплив підприємства на навколишнє природне середовище (4%); - Трудове право (4%); - Економіка підприємства (4%); - Інформаційні технології (4%); - Технологічне та технічне забезпечення виробництва (58%);

	<ul style="list-style-type: none"> - Технохімічний контроль (18%); - Енергоефективність (4%); - Безпека праці (4%).
Основний фокус освітньої програми	<p>Спеціальна поглиблена післядипломна освіта в галузі технології первинної переробки та зберігання плодово-ягідних культур і винограду.</p> <p><u>Ключові слова:</u> плоди, ягоди, виноград, якість і безпечність продукції; технологічний процес, технологічні режими.</p>
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; - Провідний інженер; - Начальник зміни; - Завідувач виробництва.
5 – Оцінювання	
Види контролю	<ul style="list-style-type: none"> - Тестування (вхідний контроль); - Іспит або 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 виробництва, переробки та зберігання плодово-ягідних культур і винограду, уміння визначати методи та засоби для їх вирішення; - знання принципів побудови та основних характеристик технологічного обладнання зернового виробництва; - уміння забезпечити професійну експлуатацію сучасного технологічного обладнання виробництва плодів, ягід і винограду; - 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 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; - здібність презентувати власні судження перед професіоналами, виступати з 	

доповіддю;

- знання норм охорони праці і глибоке розуміння принципів забезпечення безпечності праці у виробничому процесі;
- знання системи контролю якості зберігання плодово-ягідних культур і винограду, вміння проводити аналіз основних показників, що впливають на безпечність сировини;
- володіння елементарними комп'ютерними вміннями і навичками у сфері інформаційного менеджменту;
- уміння аналізувати властивості зразків (сировини, інгредієнтів, допоміжних матеріалів тощо) як в лабораторних умовах, так і безпосередньо в місцях зберігання: робити аналізи, опис, заповнювати необхідні документи і звіти щодо результатів;
- уміння використовувати методи оцінки технологічної та енергетичної ефективності процесу виробництва, переробки та зберігання плодово-ягідних культур і винограду;
- здатність до подальшого самостійного професійного навчання.

7 – Програмні результати навчання

Після проходження підвищення кваліфікації слухач має такі результати:

ПРН1 – цілісне і глибоке розуміння та широкі знання сучасного стану і перспектив розвитку технології виробництва, переробки та зберігання плодово-ягідних культур і винограду, етапів та перебігу технологічних процесів і окремих технологічних операцій;

ПРН2 – демонструє обізнаність із сучасним рівнем розвитку механізації і автоматизації технологічних процесів, будови, функціонального призначення та безпечної експлуатації технологічного обладнання післязбиральної переробки та зберігання плодово-ягідних культур і винограду, принципів його роботи;

ПРН3 – уміє оцінювати технічний рівень, оперує показниками технологічної та енергетичної ефективності виробництва;

ПРН4 – виконує аналіз основних показників та технологічних режимів зберігання нових видів зернової маси із заданими фізичними та біологічними властивостями;

ПРН5 – здатний самостійно ідентифікувати відхилення показників якості і безпечності плодово-ягідних культур і винограду від норми, робити аналіз чинників, які можуть бути їх причиною, зокрема, пов'язаних із зміною якості сировини, відхиленнями температурного і вологого режимів, несправності обладнання, некомпетентних дій підлеглих та суміжників тощо;

ПРН6 – 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;

ПРН7 – демонструє обізнаність із правовими нормами щодо виробничих відносин у колективі, нормами етики та менеджментом персоналу;

ПРН8 – демонструє знання економічних засад функціонування підприємства,

формування собівартості продукції.	
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Реалізація програми повністю забезпечується штатними науково-педагогічними працівниками інституту і сумісниками, серед яких професори, доценти, старші викладачі та навчально-допоміжний персонал кафедр і навчальних лабораторій: Первинної переробки та зберігання сільськогосподарської продукції та Екологічного контролю.
Матеріально-технічне забезпечення	Аудиторні приміщення оснащені мультимедійною технікою. Прилади для проведення лабораторного практикуму – в наявності.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Книги, брошури, періодичні видання бібліотеки ІПДО НУХТ, а також електронні ресурси, перелік яких наведений у робочих програмах навчальних дисциплін.

2. Перелік навчальних компонентів освітньо-професійної програми

Позначення компонентів	Назва навчального компонента	Обсяг, год.
K1	Правове забезпечення діяльності підприємства. Захист трудових прав працівників	4
K2	Сучасні технології та обладнання зберігання та переробки плодово-ягідних культур і винограду	62
K3	Сучасні методи технохімічного контролю якості та безпечності зберігання плодово-ягідних культур і винограду	22
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	Вплив підприємства на навколишнє природне середовище	4

Разом:

108

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

– свідоцтво про підвищення кваліфікації.

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

Компонент	ПРН1	ПРН2	ПРН3	ПРН4	ПРН5	ПРН6	ПРН7	ПРН8
K1							+	
K2	+	+	+	+				
K3				+	+	+		
K4		+					+	
K5			+					
K6								+
K7		+						
K8		+	+	+		+		

Гарант ОПП ПК, к.т.н., доцент,
завідувач кафедри переробки
сіськогосподарської продукції



В.В.Куянов