

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

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**  
**ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ**  
**КЕРІВНИКІВ ЦЕХІВ, ЗМІН, МАЙСТРІВ ДІЛЬНИЦЬ**  
**КОНДИТЕРСЬКИХ ПІДПРИЄМСТВ**  
за спеціальністю 181 «Харчові технології»  
галузі знань 18 «Виробництво та технології»

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

ПІДО НУХТ

Голова Вченої ради

Баранов В.І.

(протокол № 8 від «26» 06 2019 р.)

ПРОГРАМА УВОДИТЬСЯ В ДІЮ

з «16» 12 2019 р.

Директор

Баранов В.І.

(наказ від «12» 2019 р. № 44)

Київ – 2019

## ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

освітньо-професійної програми підвищення кваліфікації керівників, професіоналів та фахівців технологічних служб кондитерських підприємств

Асоціація «Укркондпром»

Президент



Балдинюк О.В.

## ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма розроблена робочою групою ІПДО НУХТ у складі:

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

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


ст. викл. Букшина Л.С.

ст. викл. Федонюк А.В.

Програма схвалена методичною комісією ІПДО НУХТ

(протокол № 6 від «26» серпня 2019 р.)

Заст. голови МК

  
В'ялець О.В.

**1. Профіль освітньо-професійної програми підвищення кваліфікації 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 цехів, змін, майстрів дільниць кондитерських підприємств
Обсяг, кредитів/год.	3,6/108
Наявність акредитації	немає
Передумови	Вища освіта, стаж роботи за спеціальністю 1 рік
Термін дії програми	5 років
Адреса постійного розміщення програми в мережі	Fileserver/samba/GenDocIPDO/CynniNakazDoc/ПІДО/Освітні програми
<b>2 – Мета програми</b>	
Оновлення та систематизація знань, удосконалення і набуття нових умінь у професійній діяльності, пов'язаній з організацією підвищення ефективності виробничого процесу випуску кондитерської продукції, забезпеченням її безпечності, якості та конкурентоздатності.	
<b>3 – Характеристика освітньої програми</b>	
Предметні області	Основні компоненти програми: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Трудове право (4,0%);</li> <li>- Економіка підприємства (4,0 %);</li> <li>- Інформаційні технології (4,0%);</li> <li>- Технологічне та технічне забезпечення виробництва, безпека праці при експлуатації технологічного обладнання (76,0 %);</li> <li>- Енергоефективність (4,0 %)</li> <li>- Безпека праці (4,0 %)</li> <li>- Екологічні проблеми виробництва(4,0 %)</li> </ul>

Основний фокус освітньої програми	Спеціальна поглиблена післядипломна освіта в галузі організації кондитерського виробництва. <u>Ключові слова:</u> кондитерські вироби; безпечність і якість продукції; властивості сировини; рецептура кондитерських виробів; виробничий процес, технологічний процес, технологічні режими; технологічне обладнання, технічне переоснащення; безпека праці.
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 інженер;</li> <li>- Начальник цеху;</li> <li>- начальник зміни;</li> <li>- майстер зміни, дільниці.</li> </ul>
<b>5 – Оцінювання</b>	
Види контролю	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тестування (вхідний контроль);</li> <li>- захист випускної роботи.</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>- уміння користуватися професійним понятійним апаратом;</li> <li>- знання економічних і правових основ функціонування підприємства та побудови виробничого процесу;</li> <li>- знання правових основ управління колективом підрозділу та принципів менеджменту персоналу;</li> <li>- уміння організувати роботу підлеглих відповідно до їх функціональних обов'язків та психоемоційних особливостей особистості працівників;</li> <li>- усвідомлення основних проблем у технології кондитерського виробництва, уміння визначати методи та засоби для їх вирішення;</li> <li>- знання принципів побудови та основних характеристик технологічного обладнання кондитерського виробництва;</li> <li>- уміння забезпечити професійну експлуатацію сучасного технологічного обладнання та приладів кондитерського виробництва;</li> <li>- здатність оцінювати виробничі ситуації, які попри зовнішню схожість мають різну (фізичну, хімічну, біологічну тощо) природу, уміння використовувати відомі рішення для розв'язання нових проблем;</li> <li>- уміти робити пошук відповідної технічної літератури та інших інформаційних джерел для розв'язання технічних проблем;</li> <li>- мати здатність презентувати власні судження перед професіоналами, виступати з доповіддю;</li> <li>- мати здатність до побудови просторових/часових моделей, що характеризують перебіг технологічних процесів кондитерських виробництв;</li> </ul>	

- мати знання норм охорони праці і глибоке розуміння принципів забезпечення безпечності праці у виробничому процесі;
- мати знання системи контролю якості і безпечності кондитерських виробів, вміти проводити аналіз основних факторів, що впливають на безпечність продукції;
- демонструвати елементарні комп'ютерні вміння і навички у сфері інформаційного менеджменту;
- уміти аналізувати властивості зразків (сировини, інгредієнтів, готової продукції, допоміжних матеріалів тощо) як в лабораторних умовах, так і безпосередньо в цеху: робити аналізи, опис, заповнювати необхідні документи і звіти щодо результатів;
- мати уявлення про засади розроблення техніко-економічного обґрунтування проектних рішень;
- уміти використовувати методи оцінки технологічної та енергетичної ефективності процесу виробництва кондитерської продукції;
- мати здатність до подальшого самостійного професійного навчання.

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

Після проходження підвищення кваліфікації слухач:

ПРН1 – має цілісне і глибоке розуміння та широкі знання сучасного стану і перспектив розвитку кондитерської галузі в цілому, екологічних проблем, що створюють підприємства галузі, технології борошняних, цукристих та шоколадних кондитерських виробів, етапів та перебігу технологічних процесів і окремих технологічних операцій кондитерського виробництва;

ПРН2 – демонструє обізнаність із сучасним рівнем розвитку механізації і автоматизації технологічних процесів, будови, функціонального призначення та безпечної експлуатації технологічного обладнання кондитерського виробництва, фізичних принципів його роботи, побудовою машинно-апаратних схем виробництва різних видів продукції;

ПРН3 – виконує розрахунки витрати сировини, напівфабрикатів, витратних матеріалів, продуктивності технологічного обладнання, складає відповідні матеріальні баланси;

ПРН4 – уміє оцінювати технічний рівень, оперує показниками технологічної та енергетичної ефективності виробництва;

ПРН5 – демонструє знання в області управління безпечністю продукції, здатний самостійно ідентифікувати відхилення показників якості і безпечності від норми, робити аналіз чинників, які можуть бути їх причиною, зокрема, пов'язаних із якістю сировини, відхиленнями технологічного режиму, порушеннями рецептури, санітарно-гігієнічних умов виробництва, несправністю обладнання, некомпетентними діями підлеглих та суміжників тощо;

ПРН6 – уміє аналізувати органолептичні, технологічні властивості зразків сировини, інгредієнтів, готової продукції та допоміжних матеріалів, виконувати їх товарознавчу експертизу;

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.	
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
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 ІПДО НУХТ, а також електронні ресурси, перелік яких наведений у робочих програмах навчальних дисциплін.

## 2. Перелік навчальних компонентів освітньо-професійної програми

Позначення компонента	Назва навчального компонента	Обсяг, год.
К1	Правове забезпечення діяльності підприємства. Захист трудових прав працівників і менеджмент персоналу	4
К2	Сучасні технології кондитерської галузі. Забезпечення безпечності продукції. Технологічне устаткування та його експлуатація	84
К3	Охорона праці та безпечна експлуатація загальнозаводського і технологічного обладнання	4
К4	Рациональне використання енергетичних ресурсів на підприємстві	4
К5	Економіка виробничої діяльності	4
К6	Інформаційні технології у виробничій діяльності	4
К7	Екологія	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
<b>К1</b>					+		+	
<b>К2</b>	+	+	+	+	+	+		+
<b>К3</b>				+	+			
<b>К4</b>		+		+				
<b>К5</b>		+	+				+	+
<b>К6</b>			+	+				
<b>К7</b>	+	+		+				

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



В.І. Оболкіна