

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

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ
ЗАВДУВАЧІВ ЛАБОРАТОРІЙ, БАКТЕРІОЛОГІВ, ХІМІКІВ-
БАКТЕРІОЛОГІВ, МІКРОБІОЛОГІВ МОЛОКОПЕРЕРОБНИХ
ВИРОБНИЦТВ**

за спеціальністю 181 «Харчові технології»
галузі знань 18 «Виробництво та технології»

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

ІПДО НУХТ

Голова Вченої ради

Баранов В.І.

(протокол № 2 від «26» лютого 20 20 р.)

ПРОГРАМА УВОДИТЬСЯ В ДІЮ

з «11» березня 20 20 р.

Директор

Баранов В.І.

(наказ від «10» 03 20 20 р. № 14)

Київ – 2020

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

освітньо-професійної програми підвищення кваліфікації
завідувачів лабораторій, бактеріологів, хіміків-бактеріологів, мікробіологів
молокопереробних виробництв

Спілка молочних підприємств
України

Президент 



Карпенко Л.О.

ПЕРЕДМОВА

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

Зав. кафедри, к.т.н., доц. Бовкун А.О.,

ст. викл. к.т.н. Король Ц.О.,

доцент, к.т.н. Шульга Н.М.

Програму схвалено методичною комісією ПДО НУХТ

(протокол № 1 від "29" січня 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 технологічних служб молочних підприємств
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 компетентностей у виробничій діяльності, пов'язаній з підвищенням ефективності технологічного процесу вироблення молочної продукції, забезпеченням її безпечності, якості та конкурентоздатності.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметні області	Основні компоненти програми: <ul style="list-style-type: none"> - Трудове право (3,7%); - Економіка підприємства (3,7%); - Інформаційні технології (3,7%); - Технологічне та технічне забезпечення виробництва (29,6%); - Бактеріологічний контроль (51,9%); - Енергоефективність (3,7%) - Безпека праці (3,7%)
Основний фокус освітньої	Спеціальна поглиблена післядипломна освіта в галузі технології молочного виробництва.

програми	<u>Ключові слова</u> : молочні продукти; безпечність і якість продукції; властивості сировини; технологічний процес, технологічні режими; технохімічний та мікробіологічний контроль
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"> - Завідувач лабораторії; - Бактеріолог; - Хімік-бактеріолог; - Мікробіолог
5 – Оцінювання	
Види контролю	<ul style="list-style-type: none"> - Співбесіда (вхідний контроль); - Захист випускної роботи або іспит
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 молочного виробництва, уміння визначати методи та засоби для їх вирішення; - знання принципів побудови та основних характеристик технологічного обладнання молочного виробництва; - 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; - здатність презентувати власні судження перед професіоналами, виступати з доповіддю; - здатність до побудови просторових/часових моделей, що характеризують перебіг технологічних процесів молочних виробництв; - знання норм охорони праці і глибоке розуміння принципів забезпечення безпечності праці у виробничому процесі; - знання системи контролю якості і безпечності молочної продукції, вміння проводити аналіз основних факторів, що впливають на безпечність та якість продукції; - володіння елементарними комп’ютерними вміннями і навичками у сфері інформаційного менеджменту; 	

- уміння 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;
- уявлення про засади розроблення техніко-економічного обґрунтування проектних рішень;
- уміння використовувати методи оцінки технологічної та енергетичної ефективності процесу виробництва молочної продукції;
- здатність до подальшого самостійного професійного навчання.

7 – Програмні результати навчання

Після проходження підвищення кваліфікації слухач має такі результати:

ПРН1 – має цілісне і глибоке розуміння та широкі знання сучасного стану і перспектив розвитку молочної галузі в цілому, технології молочних продуктів; етапів та перебігу технологічних процесів і окремих технологічних операцій виробництва;

ПРН2 – демонструє обізнаність із сучасним рівнем розвитку механізації і автоматизації технологічних процесів, будови, функціонального призначення та безпечної експлуатації технологічного обладнання молочної виробництва;

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

ПРН4 – має здатність до розробки та впровадження технологічних режимів виробництва нових видів продукції із заданими споживчими та біологічними властивостями;

ПРН5 – здатний самостійно ідентифікувати відхилення показників якості і безпечності продукції від норми, робити аналіз чинників, які можуть бути їх причиною, зокрема, пов'язаних із зміною якості сировини, відхиленнями температурного режиму, санітарно-гігієнічних умов виробництва, 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, серед яких професори, доценти, старші викладачі та навчально-допоміжний персонал кафедр і навчальної лабораторії сировини та харчових продуктів.
Матеріально-	Аудиторні приміщення оснащені мультимедійною

технічне забезпечення	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 навчальних компонентів	Обсяг, год.
К1	Правове забезпечення діяльності підприємства. Захист трудових прав працівників	4
К2	Сучасні технології та обладнання молочної галузі	32
К3	Сучасні методи бактеріологічного контролю в молочному виробництві	56
К4	Охорона праці та безпечна експлуатація загальнозаводського і технологічного обладнання	4
К5	Раціональне використання енергетичних ресурсів на підприємстві	4
К6	Економіка виробничої діяльності	4
К7	Інформаційні технології у виробничій діяльності	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
К1					+		+	
К2	+	+	+	+				
К3				+	+	+		
К4		+					+	
К5		+	+					
К6	+							+
К7		+						

Гарант ОПІ ПК, к.т.н,
завідувач кафедри переробки
м'яса та молока




А.О. Бовкун