

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

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ

ЗАВДУВАЧІВ ЛАБОРАТОРІЙ, БАКТЕРІОЛОГІВ, ХІМІКІВ-
БАКТЕРІОЛОГІВ, МІКРОБІОЛОГІВ З ТЕХНОЛОГІЧНОГО
ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ М'ЯСОПЕРЕРОБНИХ ВИРОБНИЦТВ


за спеціальністю 181 «Харчові технології»

галузі знань 18 «Виробництво та технології»

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

ПДО 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» березня 20 20 р. № 14)

Київ – 2020

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

освітньо-професійної програми підвищення кваліфікації
завідувачів лабораторій, бактеріологів, хіміків-бактеріологів, мікробіологів з
технологічного забезпечення м'ясопереробних виробництв

Національна асоціація виробників
м'яса та м'ясопродуктів України
«Укрм'ясо»

Голова правління


_____ Попов В.І.



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.

ст. викл. Гапченко Н.О.

Програму схвалено методичною комісією ПДО НУХТ

(протокол № 9 від "27" листопада 2019 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 м'ясних 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 м'ясної 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	Спеціальна поглиблена післядипломна освіта в галузі

освітньої програми	технології м'ясного виробництва. <u>Ключові слова:</u> м'ясні продукти; безпечність і якість продукції; властивості сировини; технологічний процес, технологічні режими; технохімічний та мікробіологічний контроль, ветеринарно-санітарна експертиза продуктів тваринництва
Особливості програми	Програму розраховано 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 м'ясопереробного виробництва, уміння визначати методи та засоби для їх вирішення; - знання принципів побудови та основних характеристик технологічного обладнання м'ясопереробного 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; - знання норм охорони праці і глибоке розуміння принципів забезпечення безпечності праці у виробничому процесі; - знання системи контролю якості і безпечності м'ясної 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;
 - уміння використовувати методи оцінки технологічної та енергетичної ефективності процесу виробництва м'ясної 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 м'ясної галузі в цілому, технології м'ясних продуктів; етапів та перебігу технологічних процесів і окремих технологічних операцій м'ясопереробного виробництва;
 ПРН2 – демонструє обізнаність із сучасним рівнем розвитку механізації і автоматизації технологічних процесів, будови, функціонального призначення та безпечної експлуатації технологічного обладнання м'ясопереробного 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-технічне забезпечення	Аудиторні приміщення оснащені мультимедійною технікою. Хімічні реактиви та прилади для проведення лабораторного практикуму – в наявності.
Інформаційне та навчально-	Книги, брошури, періодичні видання бібліотеки ІПДО НУХТ, а також електронні ресурси, перелік яких

методичне забезпечення	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 технологічні процеси і обладнання в м'ясопереробній галузі	32
К3	Передові методи організації бактеріологічного контролю	56
К4	Охорона праці та безпечна експлуатація загальнозаводського і технологічного обладнання	4
К5	Рациональне 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 ОПП ПК, к.т.н,
завідувач кафедри переробки
м'яса та молока




А.О. Бовкун