

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІННИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Затверджено рішенням Вченої ради Вінницького
національного аграрного університету
(протокол № 9 від «18» лютого 2020 р.)
Програма вводиться в дію з 1 березня 2020 р.

Ректор

 В.А. Мазур

(наказ №60 від «18» лютого 2020 р.)



ПРОГРАМА ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ
педагогічних і науково-педагогічних працівників

із спеціальності 181 – «Харчові технології»

галузі знань 18 «Виробництво і технологія»

Вінниця 2020р.

Програму підготували:

Берник Ірина Миколаївна	кандидат технічних наук, доцент кафедри харчових технологій та мікробіології Вінницького національного аграрного університету
Соломон Алла Миколаївна	кандидат технічних наук, доцент кафедри харчових технологій та мікробіології Вінницького національного аграрного університету
Новгородська Надія Володимирівна	кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри харчових технологій та мікробіології Вінницького національного аграрного університету
Овсієнко Світлана Миколаївна	кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри харчових технологій та мікробіології Вінницького національного аграрного університету

Обговорено та рекомендовано до видання науково-методичною комісією
Вінницького національного аграрного університету
Протокол № 9 від 27.02.2020 р.

2. Структура програми підвищення кваліфікації

Частина		Змістова частина		Обсяг годин для окремих видів навчальних занять і самостійної роботи					
№	назва	№	назва	лекції	лабораторні	практичні	консультації	самостійні	всього
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби	1	Склад, будова та харчова цінність м'яса. Технологічні процеси переробки м'яса субпродуктів	2				4	6
		2	Використання функціональних інгредієнтів у виробництві ковбасних виробів	2				4	6
		3	Інноваційні технології виготовлення м'ясних консервів та напівфабрикатів	2		2		4	8
		4	Основні технології продуктів із сировини водного походження	2		2		4	8
Підсумковий контроль							2		2
Всього за частиною 1:				8	-	4	2	16	30
2	Технологія молока та молочних продуктів	1	Інноваційні технології у виробництві питних видів молока та ферментованих молочних напоїв	2				4	6
		2	Інноваційні технології у виробництві сиру	2				4	6
		3	Актуальні проблеми маслоробного виробництва	2		2		4	8
		4	Перспективи технології переробки вторинної молочної сировини	2		2		4	8
Підсумковий контроль							2		2
Всього за частиною 2:				8	-	4	2	16	30
3	Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів і харчоконцентратів	1	Сировина для хлібопекарського виробництва. Сучасні технології випікання хліба та його зберігання.	2				4	6
		2	Асортимент, сировина та інноваційні технологія виробництва макаронних виробів	2				4	6
		3	Сучасні технологія виробництва карамелі, цукерок, халви, ірису, драже та шоколаду	2		2		4	8
		4	Інноваційні процеси виготовлення продуктів екструзійної технології	2		2		4	8
Підсумковий контроль							2		2
Всього за частиною 3:				8	-	4	2	16	30
4	Контроль якості та безпеки харчових продуктів	1	Методологічні та організаційні аспекти контролю якості продукції	2		2		6	10
		2	Методи контролю харчових продуктів	2		2		6	8
		3	Безпека харчових продуктів	2				4	8
Підсумковий контроль							2		2
Всього за частиною 4:				6		4	2	16	28
Консультації, підсумковий контроль							2		2
Всього за програмою				30		16	10	64	120