



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ЗАКЛАД ОСВІТИ
«ОДЕСЬКИЙ ІНСТИТУТ ПІСЛЯДИПЛОМНОЇ ОСВІТИ»
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

вул. Балківська, 54, м. Одеса, 65006, Тел./факс (0482) 39-02-76,
e-mail: oipdo@eurocom.od.ua oiptonuht@gmail.com

«06» лютого 2018р. № 01/11

**Керівнику кондитерського та
хлібопекарного підприємства**

Про графік курсів підвищення кваліфікації

Згідно з Законом України «Про професійний розвиток працівників», затверджений ВР за №4312-VI 12.01.2012 зі зміною №5067-VI від 05.07.2012 та «Положенням про професійне навчання працівників на виробництві», затвердженим сумісними наказами Міністерства праці та соціальної політики і Міністерства освіти і науки України за №127/151 26.03.2001, №92/147 03.03.2008 р. та №218/415 18.04.2012 р. (п. 2.6) підвищення кваліфікації керівників, професіоналів та фахівців повинно здійснюватись періодично, залежно від виробничої потреби, але не рідше одного разу на п'ять років.

Наш інститут має 49 річний досвід роботи у цій сфері, отримав ліцензію за напрямами «Харчові технології», «Економіка» та «Управління та адміністрування» 2024 року, має змогу надавати послуги з підвищення кваліфікації фахівців Вашого підприємства згідно з вимогами вказаних законодавчих актів.

Графік проведення курсів підвищення кваліфікації у I півріччі 2018 року

№ з/п	Категорія спеціалістів	Кількість днів, годин	Строк навчання
1	2	3	4
1.	Начальники ПЕВ, економісти (курси)	10/80	14.05-25.05
2.	Спеціалісти з питань організації та оплати праці (курси)	10/80	14.05-25.05
3.	Спеціалісти кадрових служб (короткотермінове підвищення кваліфікації)	5/40	02.07-06.07
4.	Головні бухгалтери, бухгалтери (короткотермінове ПК)	5/40	11.06-15.06
5.	Менеджери підприємств (курси)	10/80	02.07-13.07
6.	Спеціалісти, які бажають підвищити рівень знань при роботі на комп'ютері (курси)	10/80	11.06-22.06
7.	Маркетологи (курси)	10/80	02.07-13.07
8.	Мікробіологи кондитерських і хлібопекарних підприємств (курси)	17/126	10.04 – 27.04
9.	Спеціалісти і фахівці з якості та безпечності ХП (семінари-тренінги з питань впровадження і функціонування систем менеджменту якості та безпечності харчових продуктів за новими версіями стандартів)	5/40	23.04 - 27.04 18.06-22.06

Переконливо просимо не пізніше, ніж за тиждень до початку курсів чи семінарів, повідомити про участь в них ваших фахівців листом або електронною поштою: Email: oipdo@eurocom.od.ua або oiptonuht@gmail.com

Основні теми, які розглядаються на курсах та семінарах - на звороті листа. Тематика занять може коригуватись та доповнюватись згідно з рівнем кваліфікації та побажаннями слухачів.

Після закінчення курсів і складання іспитів слухачі отримують свідоцтва, зразок яких затверджено наказом МОН України "Про документи про підвищення кваліфікації" №34 від 19.01.2016р., які дійсні на всій території України, після семінарів – сертифікати.

Вартість навчання на тижневих семінарах – 2500 грн., двотижневих курсах - 4000 грн., тритижневих курсах – 6000 грн без ПДВ (п.5.1.3. ст.5 Закону України про ПДВ від 03.04.1997 р. №161/97-ВР з урахуванням змін та доповнень за станом на 25.01.2007 р.). Оплата відбувається згідно виставленого рахунку. Інститут має гуртожиток. Орієнтовна вартість проживання за добу 48-55 грн.

Отримувач: ДЗО «ОІПДО» НУХТ
р/р 31250278105697
за свідоцтва
код ЄДРПОУ 00374350
МФО 820172 ДКСУ в м. Київ

Отримувач: ДЗО «ОІПДО» НУХТ
р/р 31257278205697
за проживання
код ЄДРПОУ 00374350
МФО 820172 ДКСУ в м. Київ

Навчання для спеціалістів підприємств, які входять до складу «Об'єднання підприємств хлібопекарної промисловості «Укрхлібпром», «Укркондитер», Всеукраїнської асоціації пекарів здійснюється за рахунок держбюджету, а при бажанні отримати свідоцтво державного зразку слід сплатити вартість бланку - орієнтовно 30,60 гривень.

Наша адреса: 65006, м. Одеса, вул. Балківська, 54.

Email: oipdo@eurocom.od.ua або oiptonuht@gmail.com Наш сайт: oipdo.odessa.ua

Проїзд від залізничного вокзалу: трамвай №5, тролейбус №8, автобус № 208 до зупинки «Автовокзал».

Тел. для довідок: 067 558 12 44 – завідувач кафедри ринкової економіки Шешеловський Марк Ілліч,
(067) 921-95-20; 066 851 55 94 – завідувач кафедри харчових технологій Стоянова Людмила Олександрівна,
096 793 17 71; 066 357 01 34 – заступник директора Максименко Олена Володимирівна,
098 231 78 97 – начальник навчального відділу Бабич Наталія Євгенівна.

Директор

К. Ю. Іващенко

ОСНОВНІ ТЕМИ, ЯКІ РОЗГЛЯДАЮТЬСЯ НА КУРСАХ

Для працівників економічних та бухгалтерських служб

1. Тенденції розвитку економіки України.
2. Огляд нових законодавчих актів з питань економічного регулювання виробництва.
3. Особливості ціноутворення на сучасному етапі.
4. Оплата праці і її державне регулювання.
5. Нове в квартальній звітності в 2018 році.
6. Соціальний захист працівників підприємств.
7. Нове в податковому законодавстві України.
8. Особливості використання Закону України «Про оподаткування прибутку підприємства».
9. Визначення об'єкту оподаткування.
10. Податкова звітність і строки уплати податку на прибуток.
11. Формування валових доходів і валових витрат.
12. Особливості формування амортизаційних відрахувань.
13. Відповідальність платника за порушення норм закону.
14. Порядок заповнення декларацій на прибуток підприємства.
15. Нове в калькулюванні собівартості продукції.
16. Нове в пенсійному законодавстві.

Для працівників кадрових служб

1. Правове регулювання діяльності підприємств різних форм власності.
2. Основи конституційного права України.
3. Нормативні документи, які регламентують роботу служб управління персоналом:
штатний розклад; правила внутрішнього трудового розпорядку; посадові інструкції та інше.
4. Коментарі до основних положень та статей Кодексу законів про працю (з урахуванням змін та доповнень, Законів України «Про пенсійне забезпечення», «Про державну допомогу сім'ям з дітьми», «Про відпустки», «Про соціальний захист громадян» та інше).
5. Організація та зміст роботи з персоналом на підприємстві.
6. Організація кадрового діловодства (основні вимоги до ведення кадрового діловодства, розпорядчі документи, накази про прийняття на роботу, про звільнення, про переведення на іншу роботу, про надання відпусток, ведення трудових книжок та інше).
7. Організація кадрового менеджменту.
8. Види звітності відділу кадрів.
9. Господарський договір.
10. Підготовка та проведення атестації керівного складу та спеціалістів.

Для маркетологів та менеджерів підприємств

1. Перспективи розвитку України після вступу в Асоціацію з Європейським Союзом.
2. Сучасні вимоги до квотування та ліцензування товарів.
3. Маркетингова товарна політика.
4. Митне оформлення експортно-імпортних операцій.
5. Логістика на підприємстві.
6. Порядок складання зовнішньоекономічного контракту.
7. Соціальний захист працівників підприємств.
8. Законодавчі акти з питань зовнішньоекономічної діяльності.
9. Сутність менеджменту, його мета та завдання.
10. Управлінські рішення та методи їх прийняття.
11. Організація роботи менеджера на підприємстві.

Мікробіологи та завідувачі мікробіологічних лабораторій

1. Зміни у харчовому законодавстві.
2. Вимоги до мікробіологічних лабораторій за ДСП 9.9.5-080-2002 та стандарту ЄС - ЕА 04/10.
3. Задачі санітарно-мікробіологічного контролю виробництва кондитерських та хлібопекарних виробів.
4. Мікроорганізми – збудники псування продуктів та харчових отруєнь, профілактика отруєнь.
5. Схема мікробіологічного контролю виробничого процесу та готової продукції.
6. Практичне засвоєння прийомів та стандартизованих методів мікробіологічних досліджень.
8. Мікробіологічні показники як основний критерій безпечності ХП, методологія визначення ККТ та контрольованих показників і критичних меж при розробці систем менеджменту безпечності ХП.

Семінар – тренінг з впровадження систем менеджменту безпечності харчових продуктів (СМБХП)

1. Методологія систем менеджменту якості та безпечності харчових продуктів. Основні принципи, ключові елементи, порядок оприлюднення системи менеджменту безпечності харчових продуктів (СМБХП).
2. Огляд міжнародних стандартів. Нововведення у версії стандарту ISO 22000:2017 у порівнянні з попередньою версією.
3. Програми – передумови як основний елемент СМБХП. Стандарти серії ISO/TS 22002.
4. Методологія впровадження СМБХП: документовані процедури ПП, операційні програми, розробка блок-схем, систем моніторингу, аналіз ризиків, вибір ККТ та визначення критичних меж на основі причинно-наслідкового зв'язку, розробка НАССР- плану.
5. Інтегровані системи менеджменту якості та безпечності ХП, актуалізація до вимог ISO 9001:2015 та ISO 22000:2017.
6. Внутрішній та зовнішній аудит як інструмент для удосконалення систем.